



„THE TASTE OF ISTANBUL“

MIT HAIDARY UND GRANATAPFELSIRUP



ZUTATEN FÜR HAIDARY:

- 250g süzme yoğurt (10 % Fettgehalt), auch bekannt als stichfester Joghurt oder Sahnejoghurt
- 250g beyaz peynir (weißer Salzlakekäse aus Kuh-, Ziegen-, oder Schafsmilch), zerdrückt
- 1 Stück Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst
- 4-5 Stängel frischer Dill, fein gehackt
- 4-5 Stängel glatte Petersilie, fein gehackt
- 2 Esslöffel natives Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise frisch geriebenen Pfeffer

ZUBEREITUNG VON HAIDARY

1. Den beyaz peynir in einem Teller mit einer Gabel zerdrücken und zum Joghurt in eine Schale geben. Gut verrühren!
2. Gepressten Knoblauch, fein gehackter Dill, Petersilie und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit etwas Dill und einigen Tropfen Olivenöl garnieren. Dann ca. einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

„PIDE - FLADENBROT“



ZUTATEN FÜR PIDE:

4 PORTIONEN

- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Ei
- 500 g glattes Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 50 ml Joghurt
- 150 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 17g Salz
- 17g Zucker

ZUBEREITUNG VON PIDE

1. Für das Fladenbrot die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig nochmals durchkneten und kleine Fladen formen (15 x 7 cm).
3. Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen.

„KÖFTE UND GARNITUR“



ZUBEREITUNG VON KÖFTE UND GARNITUR

1. Die rote Zwiebel in Scheiben schneiden und mit dem Sumach und etwas Salz würzen.
2. Die Petersilie hacken und 1-2 EL davon unter die Zwiebeln mischen.
3. Jetzt die Gemüsezwiebeln und den Knoblauch fein hacken mit der übrigen Petersilie, Hackfleisch, Ei, Olivenöl und einer Handvoll der Brotkrümmel vermischen. Dazu die Chiliflocken, Salz und Pfeffer zum Würzen.
4. Mit befeuchteten Händen kann man in etwas 10 längliche Hackkugeln herstellen und die dann flach drücken
Die Köfte bei rund 200 Grad zunächst direkt anzugrillen und dann indirekt gar zu ziehen. Ca. 8 Minuten und noch ein wenig ziehen lassen
5. Die Paprika der Länge nach aufschneiden und ebenfalls auf der Hautseite über direkter Hitze mit Grillen. Am Besten die Paprika mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen und dann erst auf den Grill geben. Dann das Fladenbrot noch an grillen und wärmen.
6. Jetzt müsst ihr den Burger nur noch zusammenbauen. Das Fladenbrot etwas auseinander drücken und mit der HANDARY die Innenseiten bestreichen, jetzt die gegrillte Paprika und ein paar Zwiebeln einfüllen. Dann nach Lust und Laune Köfte in die Brottasche geben und das Ganze mit noch mehr Zwiebeln, evt. Pul Biber nachwürzen. Dann in Scheiben der geschnittenen Tomate und die geriebenen Karotten ergänzen. Dies aber nur auf der Oberseite. Zum nachwürzen noch mit dem Schuss Granatapfelsirup abschmecken.

ZUTATEN FÜR PIDE:

4 PORTIONEN

- 1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten
- 1 Prise Sumach
- 1 Prise Salz
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Fleischtomate
- 100 g Karotten gerieben
- 500g Lamm und Rinderfaschiertes (gemischt)
- 1 Ei
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL frisch gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 milde Spitzpaprika, grün oder rot
- 1 Schuss Granatapfelsirup