

Büyük Sergiye

Beitrag von „Mahmud III.“ vom 5. Februar 2009, 19:17

İskender Kebap - dünn geschnittenes Lammfleisch, das mit Tomatensoße, kleingeschnittenem Fladenbrot, Joghurt und mit geschmolzener Butter zubereitet wird.

Şiş Kebap - Ein traditioneller Grillspieß aus mariniertem Lammfleisch, Tomaten und Paprika.

Adana Kebap - Ein besonders scharf gewürztes Hackfleisch, welches am Spieß gegrillt wird.

Alanya Kebap - Ein Gericht welches aus Rindfleisch, Fladenbrot und Tomaten besteht und mit einer scharfen Chillisoße zubereitet wird.

Urfa Kebap - Eine ähnliche Variante des Adana Kebaps, welches aber milder gewürzt zubereitet wird.

Köfte - Türkische Frikadellen, es gibt viele regionale Rezeptvarianten

Mercimek çorbası (Rote Linsensuppe)

Şehriyeli yeşil mercimek çorbası (Grüne Linsensuppe)

İşkembe çorbası („Kuttelsuppe“)

Yayla çorbası („Almsuppe“)

Tarhana çorbası („Tarhana-Suppe“)

Çoban salatası („Hirtensalat“): Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse, Zwiebeln

Patlıcan salatası („Auberginensalat“): Gegrillte oder gebackene Auberginen werden ohne Haut püriert und mit Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Petersilie angerichtet

Sogan salatası („Zwiebelsalat“): halbmondförmig geschnittenen Zwiebeln, Olivenöl und Gewürzsumach. Die Zwiebeln werden, nach dem sie geschnitten sind, kurz in leicht warmem Wasser mit Zitronen eingelegt um die bittere Note zu entziehen und dann abgetropft und zu Salat verarbeitet.

Roka salatası: Rauke, oft mit Stückchen gebratener Hühnerbrust zubereitet.

Baklava: In Sirup getränkte Süßspeise, die aus dünnem Teig hergestellt wird und Pistazien oder Nüsse enthält. - Ähnlich, aber unterschiedlich in Form und Konsistenz, sind Söbiyet, Fistikli Dürüm, Kadayif oder Künefe (letzteres mit Käsefüllung, heiß serviert).

Tulumba Tatlısı: Spritzkuchen in Zuckersirup

Revani: Zitronen-Grießkuchen in Zuckersirup

Lokum (oft fälschlicherweise als Türkischer Honig bezeichnet): Würfelförmige Häppchen aus Zucker oder Honig und Stärke, mit verschiedenen Zutaten angereichert, beispielsweise Nüssen, Pistazien, Kokosraspeln, Trockenfrüchten, Schokolade oder mit Frucht- oder Rosenölgeschmack.

Helva: Aus Sesamöl und Zucker bestehende Süßigkeit, oft mit Kakao-Zusatz

Sütleç: Milchreis, z. T. wird dessen Oberfläche karamellisiert.

Komposto: Kompott aus getrockneten (z. B. Rosinen, Aprikosen) oder frischen (z. B. Äpfel, Quitten, Sauerkirschen) Früchten.

Pekmez: Eine regionale Spezialität Kappadokiens, ein Sirup aus eingedicktem Traubensaft.

Maraş Dondurması: Eine Eisspezialität, vorwiegend in den Sorten Vanille und Schokolade aus der Provinz Kahramanmaraş.

Ayva Tatlısı: Halbe Quitten, die in Sirup gekocht und kalt mit Kaymak, einer Art Milchrahm gereicht werden.

Kabak Tatlısı: Ein Dessert aus gekochtem Kürbis

Gülleç: Ein Dessert aus Milch, Rosenwasser, Reisblättereig und Granatapfel, das wegen seiner leichten Verdaulichkeit traditionell besonders im Fastenmonat Ramazan serviert wird

Künefe: Ein gebackenes Dessert aus dünnen Teigfäden (Kadayif), mit Schafskäse gefüllt, in Zuckersirup getränkt und mit gehackten Pistazien bestreut. Wird mit Kaymak (Milchrahm) serviert.

Lokma: Hefeteigbällchen, die in Fett schwimmend ausgebacken und mit Sirup begossen werden.

Pişmaniye: Eine Spezialität aus Izmit, eine Art zuckriger Helva, haarfeine Zuckerfäden, die entfernt an Zuckerwatte erinnern.

Kemal Paşa Tatlısı: Ursprünglich aus Bulgarien stammende Teigbällchen mit Joghurt

Aşure: Eine aus Weizenkörnern, Zucker, Bohnen, Kichererbsen, gehackten Nüssen und Trockenobst hergestellte süße Suppe, die heiß oder kalt serviert werden kann.

Dazu noch in den Randbereichen eine Menge welches ausländisch ist, besonders meltanisches Essen.

Es heisst übrigens "die Sergiye" .