

HILAL KAYIS SUNGUR

Het lekkerste uit
TURKIJE

» *60 MUST EAT GERECHTEN*

FONTAINE UITGEVERS



INHOUD

- 7** **Woord vooraf**
- 8** **Maak kennis met de Turkse keuken**
Van nomadenvolk tot wereldkeuken
- 14** **Belangrijke ingrediënten**
Gedroogde en verse kruiden, yoghurt, dolma's en sarma's
- 19** **Kahvaltı**
Turks ontbijt en brood, een tafel vol lekkers
- 37** **Çorbalar**
Soep, ultiem comfortfood
- 51** **Börek, meze en salata**
Deegwaar, fingerfood, heerlijke smeersels en frisse salades
- 71** **Dolma, sarma en mantı**
Verrassende vullingen
- 89** **Tencere yemekleri en pilavlar**
Geurige eenpansgerechten en smaakvolle bijgerechten
- 113** **Köfteler en kebab**
Gestoofd, van de barbecue of uit de oven
- 151** **Balık en deniz mahsülleri**
Vis, schelp- en schaaldieren uit de rijke wateren van Turkije
- 165** **Tatlilar en şerbetler**
Zoete desserts en geurige drankjes
- 187** **Dankwoord**
- 188** **Register**



WOORD VOORAF

Het magische woordje *bereket*. Het betekent: in overvloed. Dat is voor mij de Turkse keuken in al zijn glorie, diversiteit en vooral de onvoorwaardelijke gastvrijheid die het met zich meebrengt. De gerechten zijn puur, onvervalst en een genot om te bereiden. De gerechten in de Turkse keuken hebben buiten het vervullen van de primaire behoefte als voeding een veel grotere betekenis. Het is een vorm van verbinding, saamhorigheid, delen en vermenigvuldigen. Want ja, de gastvrijheid komt vooral daar vandaan; hoe meer je deelt, zoveel meer krijg je ervoor terug.

Als klein meisje van een jaar of acht stond ik samen met mijn oma *mantı* (gevulde deegbolletjes) te maken. Ik vond het geweldig om samen met haar in de keuken te staan. Ik leerde de eenvoud van de ingewikkelde technieken die ze toepaste, en ik leerde de liefde voor alle gewassen en kruiden. De geur die losbarstte als ze haar koffer thuis opende na een reis naar Turkije; dat was een explosie van liefde voor mij. Uit haar dorp Silahtar nam ze heerlijke, verse sumak mee, *pekmez* (druivenmelasse), druivenbladeren, verse *madımak* (een eetbaar onkruid) en *yeşil erik* (groene pruimen). Haar heimwee naar Turkije en de manier waarop ze met zoveel mogelijk Nederlandse producten tóch de Turkse smaak in haar gerechten wist te krijgen, zijn voor mij de zaadjes geweest voor mijn liefde voor mijn roots. Met diezelfde liefde en kracht kook ik gerechten, en iedere keer ervaar ik weer de rijkdom van wat deze keuken mij biedt.

Hoe ouder ik werd, hoe meer ik het gemis ervaarde van de ware Turkse keuken in Nederland. We komen hier niet veel verder dan de Turkse pizza en döner kebab, en de bereiding komt niet eens in de buurt van het originele recept. Door mijn passie te volgen, maakte ik een switch van mijn juridische studie naar de keuken. Na jaren van reizen en onderzoek voelde ik het als mijn plicht naar mijn roots om Nederland kennis te laten maken met de ware Turkse keuken. Ik ontwikkelde gerechten met het Ottomaanse Rijk in gedachten, en hoe dat zich in de keuken verder ontwikkelde zou hebben. Zo ontstond er een modern Ottomaans restaurant, waarin ik de Turkse keuken op de juiste manier wilde profileren.

Bij het bereiden van de ruim 60 recepten in dit boek maak je niet alleen een culinaire maar ook een culturele reis door heel Turkije. Ieder recept roept bij mij een bijzonder verhaal op dat ik graag met jullie deel. Kijk, proef en ruik, en vergeet niet wat liefde in de gerechten te stoppen. Koken doe je het beste seizoensgebonden, met de verse producten die verkrijgbaar zijn en door het toepassen van eeuwenoude technieken die absoluut niet ingewikkeld hoeven te zijn. *Het lekkerste uit Turkije* geeft een mooi beeld van alle 'must-eats' uit Turkije, en na het bereiden mag je je met trots benoemen tot beginnende kenner van de Turkse keuken.

Dit is mijn eerste kookboek, maar het snakt nu al naar meer. Mijn passie voor het wereldwijd koken omvat zoveel meer dan de recepten in dit boek. Ik wens jou heel veel plezier bij het lezen en bereiden van de gerechten.

Afiyet, bol şifa olsun (eet smakelijk, op je gezondheid), lieve mensen,

Hilal Kayis Sungur

SIGARA BÖREĞİ

Deegrolletjes gevuld met kaas

» VOOR ONGEVEER 40 STUKS

» BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.

Heerlijk op elk tijdstip van de dag, bijvoorbeeld bij een gezellige borrel. Maak er een sausje bij van een paar eetlepels yoghurt, 1 eetlepel tahin, geraspte knoflook en hete chilivlokken, zout en peper naar smaak en dippen maar.

Sigara böreği is ook heel goed in te vriezen. Ideaal voor als je heel snel een lekkere snack op tafel wilt toveren.

Nodig

300 g Turkse witte kaas of feta

kleine handvol bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngesneden

kleine handvol dille, fijngehakt

zout en peper, naar smaak

1 ei, eiwit en -dooier gesplitst

1 pak driehoekige yufkavellen voor sigara böreği

300 ml frituurolie of zonnebloemolie

Bereiding

Verkruimel de kaas en roer de peterselie, dille, het zout, de peper en eidooier er voorzichtig door.

Doe het eiwit in een aparte kom en zet opzij. Dit heb je later nodig om de uiteinden van de sigara böreği mee dicht te plakken.

Leg een yufkavel op het werkblad. Plaats ongeveer 1 eetlepel van het kaasmengsel in een rechte baan aan de brede kant van het deeg. Houd hierbij aan de zijkanten wat ruimte over. Vouw de zijkanten over de vulling heen naar binnen en rol dicht alsof je een sigaar draait. Smeer de punt in met wat eiwit en plak dicht. Herhaal voor alle yufkavellen.

Verhit de frituurolie in een hittebestendige pan en frituur de sigara böreği in delen in ongeveer 2 minuten krokant. Draai af en toe om zodat alles regelmatig goudbruin kleurt.

Gezondere variant

Besprenkel voor een gezondere versie de sigara böreği met wat olijfolie en bak in een op 180 °C voorverwarmde oven tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Keer halverwege om.



KURU DOLMA

Gevulde gedroogde groenten

» VOOR ONGEVEER 40 STUKS

» BEREIDINGSTIJD: 45 MIN. + 45 MIN. WACHTEN

Dit gerecht komt uit het oosten van Turkije. Daar waar de zomers snikheet zijn en groenten gedroogd worden in de zon, om er vervolgens het hele jaar door als heerlijke dolma's van te genieten. Een smaakbeleving die je absoluut niet mag missen!

Nodig

40 stuks gedroogde groenten (mix van aubergine, courgette en paprika)

100 ml olijfolie + extra

1 ui, gesnipperd

2 eetl. rodepaprikapuree

2 tomaten

200 g baldo-rijst

100 g bulgur (grof)

1 theel. gemalen komijn

2 eetl. chilivlokken (pul biber)

100 ml sumakzuur

100 ml granaatappelzuur + extra

zout, naar smaak

paar takjes bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngesneden

Yoghurtsaus (optioneel)

300 g Turkse yoghurt

1 teen knoflook, fijngeraspt of geperst

zout, naar smaak

Bereiding

Wel de gedroogde groenten 10 minuten in ruim kokend water. Laat uitlekken in een vergiet.

Spoel de rijst goed af tot het water dat wegstroomt helder is.

Verwarm de olijfolie en fruit de ui. Voeg de rodepaprikapuree, tomaat, rijst, bulgur, komijn, chilivlokken, het sumakzuur en granaatappelzuur toe en breng op smaak met zout en peper. Bak een paar minuten en voeg 100 ml water toe. Breng aan de kook en kook 20 minuten op zeer laag vuur. Zet opzij om wat af te koelen.

Vul de groenten met behulp van een kleine lepel met de rijstvulling en sluit de uiteinden door de zachte randjes naar elkaar toe te vouwen. Zet de dolma's dicht tegen elkaar aan in een pan zodat de vulling er niet uit kan vallen tijdens het koken.

Besprenkel met wat olijfolie en granaatappelzuur. Giet er 400 ml water bij en breng aan de kook. Kook 50 minuten op zeer laag vuur met de deksel op de pan. Controleer regelmatig of het niet droogkookt en voeg indien nodig kleine beetjes water toe zodat in ieder geval tijdens het koken de bodem nog bedekt is met een laagje water.

Meng de yoghurt met de knoflook en breng op smaak met zout.

Bestrooi de dolma met de peterselie en serveer eventueel met de yoghurtsaus ernaast.





KURU MEYVELI INCIK

Stoofschotel met lamschenkel en gedroogd fruit

» VOOR 4-6 PERSONEN

» BEREIDINGSTIJD: 15 MIN. + 2 UUR WACHTEN

Het vlees in dit geurige gerecht is zo mals en sappig dat het zo van de schenkel afglijdt. Het is heerlijk met bulgur, of ga voor feestelijk en maak er saray pilavı (zie recept op blz. 111) bij.

Serveer de lamschenkels op een bedje van heerlijke hummus (zie recept op blz. 63).

Nodig

50 ml olijfolie

1 rode puntpaprika, zaadlijsten verwijderd en grofgesneden

1 ui, gesnipperd

4 tenen knoflook, fijngenhakt

4 lamsschenkels (achterste schenkels)

3 laurierblaadjes

3 takjes tijm

2 theel. chilivlokken (pul biber)

zout en peper, naar smaak

75 g gedroogde abrikozen

75 g gedroogde pruimen

100 g amandelen

Extra nodig

staafmixer

Bereiding

Verwarm de olijfolie in een diepe pan. Voeg hier de puntpaprika, ui en knoflook aan toe. Doe de lamsschenkels in de pan en schroei aan alle kanten dicht.

Voeg de laurierblaadjes, tijm, chilivlokken, zout en peper toe. Bak alles kort mee en voeg 2 liter water toe. Breng aan de kook en kook 2 uur op zeer laag vuur met de deksel half op de pan.

Verwijder de lamsschenkels en leg deze in een braadslede.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Vis de tijm en laurierblaadjes uit de pan. Mix met behulp van een staafmixer het kookvocht tot een egale saus. Schenk de helft van de saus over in kartonnen bekertjes. Deze kun je invriezen en als bouillon gebruiken voor allerlei soorten soep.

Voeg de abrikozen, pruimen en amandelen toe aan de andere helft van de bouillon en schenk dit over de lamsschenkels. Stoof 10 minuten in het midden van de oven.



KABAK TATLISI

Zoete pompoen

» VOOR 4-6 PERSONEN

» BEREIDINGSTIJD: 40 MIN.

Dit dessert uit Antalya is echt next level. Makkelijk voor te bereiden en zó op tafel. Vanwege mijn roots in Silahtar, Kayseri besprenkel ik dit dessert naast de tahin nog extra met druivenmelasse voor een dubbel smaakfestijn.

Nodig

2 flespompoenen, geschild en in ringen van 5 cm

400 g suiker

200 ml tahin

6 eetl. walnoten of hazelnoten, grof gehakt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg de pompoen op een bakplaat en strooi de suiker erover.

Bak 20 minuten op de stoomstand van de oven. Zet de oven op 200 °C voor een mooie korst en bak nog 10 minuten. Laat afkoelen.

Serveer de pompoen op kleine bordjes met een paar eetlepels tahin eroverheen. Maak af met de walnoten of hazelnoten.

Bereiding van de pompoen in een pan

Heeft jouw oven geen stoomstand, dan kun je er ook voor kiezen om de pompoen met de suiker in een pan op laag vuur te stomen. De pompoen laat vocht vrij en wordt zacht. Vervolgens plaats je de pompoen in de oven voor een mooie korst.

Druppel een paar eetlepels druivenmelasse over de tahin voor een totaal andere smaakbeleving.