

Ünnepi fogások törökösen

Húsvét közeledtével olyan recepteket mutatunk a török konyhából, amik remek alternatívái lehetnek a már jól megszokott ünnepi menünek.

A hummusz nemcsak a böjt során szolgálhat tökéletes vacsoraként vagy nassolnivalóként, hanem a húsvéti vacsoramenüt is feldobhatja. Igazán különleges kombináció a bárányragu és a sajtos, forró padlizsánkrém. A török húsvéti kalács pedig első hallásra furcsának tűnhet, de az isztambuli örmény keresztények a mai napig előszeretettel készítik el az ünnepre, a törökök pedig annyira megszerették, hogy az év bármely szakában szívesen készítik és fogyasztják.

Fotó: FidelGasztró

Tányérok: Konda Brigi Kerámiák



Tóth Ágnes
receptjei
nargourmet.hu

Török hummusz (hummusz paprikakrémmel és török pirospaprikával)

A törökök alapvetően nem tekintik nemzeti ételüknek a hummuszt, eleinte elsősorban a szír határ közelében terjedt el a fogyasztása, ahol az arab országok konyhájára jellemző ízvilág nagy hatással volt a törökök étkezési szokásaira. Ez a recept nem egy hétköznapi verzió, nem is mondanám autentikusnak! De olyan alapanyagokkal turbóztam fel a hummuszt, amelyek a török ételek elengedhetetlen hozzávalói.

6 főre, könnyű

400 g konzerv csicseriborsó
3 gerezd fokhagyma
½ citrom leve
2 ek. gránátalma-balsamecet

2 ek. török paprikaszósz
8 ek. tahini (szezámpaszta)
1 kk. só
¾ pohár olívaolaj
1 kk. pul biber (török pirospaprikahely
– helyettesíthető nem túl csípős
chilipehellyel is)

Öntsük le a csicseriborsóról a levét, majd tegyük minden hozzávalót egy aprítógépbe és daráljuk, amíg egy homogén masszát kapunk. Fontos, hogy ha esetleg olyan az aprítógépünk, amely gyorsan felmelegszik darálás közben, akkor dobjunk a keverékbe 1-2 jégkockát. Antakyaiban, ahol Törökország legfinomabb hummuszai készülnek, egy étteremben javasolták nekem ezt a technikát, ha a massa ugyanis felmelegszik aprítás közben, akkor nagy eséllyel nem lesz kellően selymes állagú a végeredmény.



vegetáriánus, gluténmentes, tejmentes

Bárányragu sajtos forró padlizsánkrém



Török hummusz



Török húsvéti kalács



Török húsvéti kalács

Mára szinte minden török pékségben megtalálható a húsvéti fonott kalács, aminek a különlegessége, hogy egy mahlep nevű fűszert tartalmaz. Ez nem más, mint a vadcsereznye magjának őrlménye, ami egészen különleges, marcipánra hasonlító ízvilágot kölcsönöz a süteménynek.

10-12 szelet, könnyű

- 1 ek. instant élesztő
- 1 pohár langyos tej és víz keveréke fele-fele arányban
- 5-6 pohár liszt
- ½ pohár porcukor
- 1 kk. só
- 3 tojás
- 125 g olvasztott vaj
- 3 kk. mahlep (török élelmiszerboltban beszerezhető)

A tetejére

- 1 tojás sárgája
- szeletelt mandula, szezám, mogyoró

1 Olvasszuk fel az élesztőt a pohárnyi tejes-vizes keverékben. Tegyük egy nagy tálba 5 pohár lisztet, fűdjünk a közepébe egy lyukat, és öntsük ide az élesztős tejet, aztán szórjuk hozzá a cukrot, a sót, a tojásokat, az olvasztott vajat meg a mahlepet. Gyúrjuk legalább 10 percen át, ha még ezután is hozzáragad a tészta a kezünkhöz, apránként adhatunk hozzá még némi lisztet. A cél az, hogy egy nem ragadós, de nagyon puha tésztát kapjunk. Egy nedves konyharuhával terítsük le és hagyjuk a kétszeresére kelni.

2 Ezután ismét gyúrjuk át egy kicsit, majd osszuk három egyenlő részre. Sodorjunk belőle egyenlő hosszúságú rudakat, tapasszuk össze egy oldalon a végeiket, majd fonjuk össze. A két véget hajtsuk be a kalács alá, így lesz igazán szép formája. Kenjük meg a tetejét tojássárgájával, szórjuk meg szeletelt mandulával, szezám, mogyoróval vagy ezek keverékével, és előre melegített 170 fokban süssük 35-40 percig, amíg a teteje szép aranybarna lesz.

Ezt a cikket a Turul török élelmiszerbolt támogatta

A Turul török élelmiszerbolt már hosszú évek óta szolgálja ki a Magyarországon élő iszlám közösséget, illetve a keleti élelmiszereket kedvelő, minőségi alapanyagokat használó, egészséges táplálkozást folytató lakosságot.

Budapesti élelmiszerboltunkban egész héten várjuk kedves vásárlóinkat, webshopunkból pedig az egész ország területére vállalunk házhoz szállítást.

1083 Budapest, Baross utca 107-109.
webshop: www.torokelelmiszerbolt.hu
e-mail: info@torokelelmiszerbolt.hu



Báránragu sajtos forró padlizsánkrémrel Hünkar begendi

Hünkar begendi, vagyis a szultán szerette – számos török étel kapta a nevét szultánokhoz, vallási vezetőkhez kapcsolódó történetek alapján. Ez a különleges párosítás egész biztos, hogy az egész családnak ugyanúgy ízlik majd, mint egykoron a szultánnak!

4 főre, könnyű

- 6 padlizsán
- 70 dkg báránycomb
- 4 ek. olaj
- 1 hagyma apróra vágva
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 2 zöld kaliforniai paprika apróra vágva
- 2 ek. török paprikaszó (török élelmiszerboltban beszerezhető)
- 1 kk. méz
- 1 konzerv paradicsom (ha lehet, darabolt paradicsommal)
- 1 kk. török pirospaprika (nem túl csípős, kissé füstös ízű chilivel helyettesíthető)
- ½ pohár vaj
- 3 ek. liszt
- 1,5 pohár tej
- 3-4 ek. reszelt sajt (török boltban kaşar néven érdemes beszerezni, de helyettesíthető gouda vagy trappista sajttal is) késhegynyi órölt szerecsendió

1 Melegítsük fel a sütőt 220 fokra, és ha van, a grillezős funkciót is kapcsoljuk be rajta. Mossuk meg a padlizsánokat és szurkáljuk meg őket villával, hogy sütés közben ne pukkadjanak ki. Tegyük őket sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük kb. 45 percig. Onnan tudjuk, hogy megfelelően megsültek, ha villát szúrunk bele, akkor érezni fogjuk, hogy szinte krémszerűre puhult a zöldség húsa. Tegyük félre és hagyjuk kihűlni.

2 A falatnyi darabokra vágott bárányt pirítsuk körbe forró olajon, majd tegyük hozzá a hagymát, a fokhagymát és a paprikát. Sózzuk meg, majd pirítsuk pár percig. Adjuk hozzá a paprikaszót, a mézet és a konzerv paradicsomot, valamint annyi vizet, hogy épphogy elfedje a húsos keveréket. Fedő nélkül főzzük kb. 1-1,5 órát, vagy amíg a hús teljesen megpuhul, és a szósz besűrűsödik. Sózzuk, borsozzuk, aztán mehet bele a török pirospaprika is.

3 A padlizsános körethez vágjuk félbe a padlizsánokat, és kanállal kaparjuk ki a belsejüket, majd vagdoszuk fel. Egy serpenyőben olvasszuk fel a vajat, szórjuk rá a lisztet, és pirítsuk kb. 2 percig, de vigyázzunk, hogy a liszt ne égjen meg. Ezután folyamatosan kevergetés mellett nagyon lassan öntsük hozzá a tejet és próbáljuk meg csomómentesre keverni. Legvégül adjuk hozzá a padlizsánt és a sajtot, valamit ízesítsük sóval, borssal, szerecsendióval. Kanalazzuk a padlizsános krémet egy tányérra, a közepére pedig a bárányrágot, és már tálalhatunk is!