



spenótos, friss, fehér  
sajtos börektekeres

# Házi pékség egyszerűen

Végre itt a nyár, ideje kimozdulni a szabadba! Ezúttal olyan török péksütemény-receptekkel készültem, amiket akár piknikezéshez is magunkkal vihetünk, de munkahelyi nassolnivalóként vagy vacsoraként is tökéletesek. Tésztájuk rendkívül könnyen elkészíthető vagy beszerezhető, így azok is bátran belevághatnak, akik eddig még nem mertek nekifogni a péksütemények sütésének.

Fotó: FidelGasztro



Tóth  
Ágnes  
receptjei  
nargourmet.hu

## Fekete szezámos, gyűrű alakú török kalács Açma

16-18 darab, könnyű

- 1 pohár kukoricacsíra-olaj
- 4 ek. cukor
- 1 csomag instant élesztő (7 g)
- 4,5 pohár liszt
- 1 csipet só
- 1 tojás
- 2 ek. fekete szezámmag

1 Keverjük össze az olajat 1,5 pohár langyos vízzel, majd szórjuk bele a cukrot és az élesztőt. Adjuk hozzá a lisztet meg a sót, és gyúrjuk legalább 10 percig, hogy puha, de nem ragacsos állagú tésztát kapjunk. Takarjuk le, és kelesztjük 1 órán át.

2 Gyúrjuk át a tésztát még egyszer, és osszuk mandarin nagyságú gombócokra. A két tenyerünk között a levegőben kezdjük el sodorni egy gombócot, amíg egy 25-30 cm hosszú rúd lesz belőle. Ekkor a két végét megfogva csavarjuk azokat ellenkező irányba, majd a csavart tészta két végét illesztjük össze úgy, hogy mind a két vég alulra kerüljön, ne látszódjon.

3 Fektessük a kis karikákat egy sütőpapírral kibélelt tepsibe. Mikor az összeset megformáztuk, kenjük le őket tojássárgájával, és szórjuk meg fekete szezámmaggal. Hagyjuk meleg helyen pihenni még 15 percet, aztán süssük a kalácsokat 200 fokon kb. 25 percig, amíg barnára sülnek. Ha csak két tepsiben férnek el, akkor tegyük a két tepsit egymás alá a sütőben, és féldőben cseréljük meg őket, így biztosan mindegyik kalács megfelelően megpirul.



vegetáriánus

### Ezt a cikket a Turul török élelmiszerbolt támogatta alapanyagokkal

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](http://www.torokelelmiszerbolt.hu)  
e-mail: [info@torokelelmiszerbolt.hu](mailto:info@torokelelmiszerbolt.hu)



Mivel ez a péksütemény sok olajjal készül, ezért akár 2-3 napig is puha marad, de ha mégsem fogyna el, fagyasszuk le. Tálalás előtt melegítsük át a sütőben 10 perc alatt – olyan lesz, mintha frissen süttöttük volna!



## Spenótos, friss, fehér sajtos börektekercs Ispanakli kol böreği

Törökországban a yufka egy igazán multifunkcionális tészta, hiszen rengeteg fajta péksütemény, pl. börek vagy akár baklava is készülhet belőle. Természetesen a legjobb lenne frissen készített yufkát venni egy török pékségben, de az itthon elérhető csomagolt változatok is tökéletesen megfelelnek a célnak.

8 főre, könnyű

- 250 g spenót
- 1 hagyma
- 4 újhagyma
- 120 ml olaj
- 1 ek. pul biber (török paprikapehely, török élelmiszerboltban beszerezhető)
- 1 kk. só
- 1 kk. bors
- 1 ek. szárított menta
- 150 g török friss, fehér sajt (török élelmiszerboltban beyaz peynir néven megtalálható)
- 80 ml tej
- 1 tojás
- 1 ek. joghurt
- 1 csomag börekhez való kerek yufkatészta (török élelmiszerboltban beszerezhető)
- 2 ek. fekete szezámmag

1 Mossuk meg a spenótot, vágjuk le a szárát és aprítsuk fel. A hagymát vágjuk félbe, és szeleteljük vékonyra. Az újhagymát szintén daraboljuk fel. Hevítsünk fel 2 ek. olajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg rajta először a hagymát, majd 3-4 perc elteltével adjuk hozzá az újhagymát. Amikor az is megfonnyadt, mehet hozzá a spenót, amit további 3 percig pároljunk. Húzzuk le a tűzről, keverjük bele az összes fűszert, és morzsoljuk bele a sajtot. Melegítsük fel a sütőt 180 fokra.

2 Keverjük össze a tejet, tojást, joghurtot és 2 ek. olajat. Terítsünk ki egy yufkát az asztalra, vágjuk félbe, hogy egy félholdat kapjunk, kenjük meg a tejes keverékkel, és a hosszú oldalán oszlassuk el a töltelék negyedét, majd csavarjuk fel egy hosszú rúdba. Olajjal kenjük ki egy kb. 20 cm átmérőjű sütőformát, tekerjük fel a yufkarudat csigába, és igazítsuk a sütőforma közepébe. Töltsünk meg, majd csavarjunk fel még 3 darab fél yufkát, és tekerjük a formában lévő yufka köré. Amikor a forma megtelt, kenjük le a tetejét is a tejes keverékkel, és szórjunk rá fekete szezámmagot. Süssük a sütőben 25 percig, amíg a teteje aranybarnára pirul. Hagyjuk hűlni 10 percig, majd szeleteljük fel, mint egy tortát és tálaljuk.



vegetáriánus



### Marhakolbászos, csónak alakú pide tojással *Sucuklu pide*

4 pide, könnyű

#### A tésztához

4¼ pohár liszt  
1 kk. só  
¾ pohár tej  
1 kk. cukor  
1 kocka friss élesztő  
5 ek. olaj

#### A feltéthez

1 rúd török marhakolbász  
(török élelmiszerboltban keressük)  
4 tojás + 1 tojás sárgája  
1 kk. pul biber (török pirospaprika)

1 Keverjük össze a lisztet és a sót egy nagy tálban. Melegítsük fel a tejet egy lábosban ¾ pohár vízzel és a cukorral együtt, aztán morzsoljuk hozzá az élesztőt. Ha az élesztő felfutott, adjuk a liszthez az olajjal együtt, és jó alaposan gyúrjuk át, amíg egy puha, de nem ragadós tésztát kapunk. Ha szükséges, adjunk hozzá még egy pici lisztet, majd hagyjuk 45 percig meleg helyen pihenni.

2 Gyúrjuk át a tésztát még egyszer, majd osszuk négyfelé. Nyújtsuk ovális alakúra, kb. 2-3 mm vastagra. Vágjunk a marhakolbászból 3-4 mm vastag karikákat (4-5 darab elég egy pide-re), és fektessük hosszában a pide közepére, középtájékon egy kis helyet kihagyva. Hajtsunk fel mindkét oldalán 2-2 centit, hajtsuk egymásra a két végét, és csipentsük össze, így formázva meg a csónak alakot. Helyezzük sütőpapírral bélelt tepsibe, majd üssünk a közepébe egy egész tojást, aztán szórjuk meg egy pici pirospaprikával, sóval és borssal. Verjük fel a tojássárgáját és kenjük le vele a pide széleit. Fontos, hogy a pide széleit jó alaposan lenyomkodjuk, különben sütés közben kinyílik és elveszti szép formáját. (Ha sütés közben mégis elkezdene felnyílni a széle, villával nyomkodjuk vissza.) Ismételjük meg ugyanezt a folyamatot a másik 3 tésztagolyóval is. Állítsuk a sütőt 240 fokra, és süssük a pidét 15-17 percig, amíg alaposan megpirul.