

Nyáridéző török fogások

Itt a szeptember, de gyanítom, nem én vagyok az egyedüli, aki még nem szeretné elengedni a nyarat! A hideg mandulaleves vagy a különlegesen fűszerezett, savanykás töltött paprika még visszahozza nekünk a nyári életérzést, amikor a forróságban inkább hideg, könnyedebb ételekre vágyunk. A desszert viszont már kicsit az őszi szüretet juttatja eszünkbe, hiszen a szőlő ennek az évszaknak az egyik szimbóluma. Ezúttal vibráló színű ételeket készítettem, ami talán lassan segít majd az őszi hangulatra való ráhangolódásban.

Fotó: FidelGastro | Tányérok: Ruzicska Tünde kerámiák



Tóth
Ágnes
receptjei
nargourmet.hu



Bulgurral töltött paprika sumákos és gránátalma-balzsamecetes öntettel



Szőlőpuдинг

Pepecura

6 főre, könnyű

1 kg vörös szőlő (minél sötétebb, annál jobb)
 1 pohár cukor
 5-6 pohár víz
 4 púpos ek. étkezési keményítő
 2 ek. apró szemű török mazsola
 (török élelmiszerboltban beszerezhető)
 félbevágott szőlőszemek, friss menta
 és török mazsola a tálaláshoz

1 Mossuk meg a szőlőt, szemezzük le, és egy lábosban keverjük össze a cukorral. Egy villával nyomkodjuk szét a szőlőszemeket, amennyire csak lehet, majd öntsük hozzá a vizet, és forraljuk, amíg a szőlőszemek szétfőnek.

2 Szűrjük le, és keverjük csomómentesre 1 pohár hideg vízben feloldott keményítővel. Öntsük vissza a lábosba, adjuk hozzá a mazsolát, és folyamatosan kevergetve forraljuk, amíg besűrűsödik. Adagoljuk tálkába, és miután kihűlt, tegyük legalább egy órára a hűtőbe. Díszíthetjük félbevágott szőlőszemekkel, mentalevéllal vagy apró szemű török mazsolával.



Mandulaleves

Badem çorbasi

6 főre, könnyű

2 ek. liszt
2 ek. vaj
½ pohár mandulaliszt
1 pohár mandulatej
1 pohár tej
1 pohár zöldségalaplé
2 pohár víz
olívaolaj, pirított mandula és szőlő
a tálaláshoz

1 Egy lábosban folyamatos kevergetés mellett melegítsük össze a lisztet és a vajat, de ne engedjük megbarnulni. Adjuk hozzá a mandulalisztet, pirítsuk 1-2 percig, aztán lassan öntsük bele a mandulatejet, majd a tejet, és keverjük csomómentesre. Amint elkezd sűrűsödni, lassan adagoljuk hozzá az alaplevet és a vizet is. Forraljuk 10 percig, majd sózzuk-borsozzuk.

2 Hagyjuk kihűlni, tegyük hűtőbe, és tálaláskor díszítsük néhány csepp olívaolajjal, pirított mandulával, esetleg szőlővel, illetve ha szezonja van és lehet a török élelmiszerboltokban kapni, mindenképp próbáljuk ki néhány szem zöld mandulával megbolondítva (törökül: çağla).



vegetáriánus



Bulgurral töltött paprika szumákos és gránátalma-balsamecetes öntettel

Bulgurlu biber dolması

6 főre, könnyű

8 db nagyobb méretű, tölteni való
sárga paprika vagy kápia paprika

A töltelékhez

1 pohár nagy szemű bulgur
1 ek. olívaolaj
3 ek. török paprikaszta
(török boltban beszerezhető)
2 ek. szárított menta
1 ek. szárított szumák
(török boltban beszerezhető)
1 kk. török piropaprika
½ kk. só
bors
1 hagyma
3 gerezd fokhagyma apróra vágva
10 aszalt paradicsom meleg vízbe beáztatva
és feldarabolva
2 csokor petrezselyem apróra vágva
A szószhoz
2 ek. sürtett paradicsom
2 ek. gránátalma-balsamecet
2 ek. olívaolaj
1,5 pohár forró víz
½ kk. só
1 érett paradicsom

1 Mossuk át a bulgurt egy szűrőben, és áztassuk be 10 percre. A paprikákat két módon is megtölthetjük: vagy szedjük le a szárát a csomájával együtt és töltsük felülről vagy hagyjuk meg a szárát, vágjunk az oldalán egy kisebb nyílást, szedjük ki a magjait és így töltsük meg. Szűrjük le a bulgurt, adjuk hozzá az olajat, az összes fűszert és ízesítőt, az összes többi hozzávalót, és keverjük össze alaposan. Töltsük meg a paprikákat, de ne tömjük túl, hogy a bulgurnak legyen helye megdagadni főzés közben, majd rendezzük el a zöldségeket egy széles lábosban szorosan egymás mellé.

2 Keverjük össze a szósz hozzávalóit, öntsük a paprikákra és daraboljuk rá a paradicsomot. Tegyük egy kistányért a tetejére, ez nehezezként megakadályozza, hogy forrás közben a paprikák széteszenek. Fedjük le, és főzzük alacsony lángon kb. 20-25 percig, amíg a paprika és a bulgur is megpuhul. Ha esetleg közben elfőné az összes levét, pótoljuk vízzel. A végén nem kell, hogy sok szósz maradjon alatta, 1-2 evőkanálnyi jusson minden paprikára. Hagyjuk kicsit állni, és langyosan tálaljuk.



vegetáriánus

Hirdetés

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