

# Török különlegességek

Hétvégére

Fűszeres sárgarépaszelet  
kókuszreszelékbe forgatva  
(Cezerye)

Igaz, hogy már tavaszodik és egyre több friss zöldség érhető el a piacokon, de a valódi dömpingre még várni kell kicsit. Törökországi gasztroutunk délkeleti felvonásának végén még mutatok néhány olyan különlegességet, ami anélkül is csuda finom, hogy a fél piacot felvásárolnánk hozzá.

Fotó: PhooStudio  
Portréfotó: Szindbád, az Utazó



TÓTH ÁGNES  
receptjei  
[nargourmet.hu](http://nargourmet.hu)



## Sütőben paradicsommal és paprikával együtt sült marhakebab (tepsi kebabi)

Tepsi kebabi vagyis tepsiben sült kebab, de én inkább hústortának hívom, mert olyan szép tortaformájú! Ismét egy pofonegyszerű húsos recept, amit két perc alatt összedobhatunk, a maradék munka pedig már a sütőé.

**4 főre, könnyű**

### A szószhoz

1¼ pohár forró víz  
2 ek. török paradicsompaszta (vagy magyar paradicsomsűrítmény)

### A kebabhoz

700 g darált marhahús  
1 nagy csomag petrezselyem apróra vágva  
1 kis fej hagyma apróra vágva  
3 gerezd zúzott fokhagyma  
1 ek. török pirospaprika-pehely (pul biber: helyettesíthető nem túl csípős chilipehellyel és egy kis őrölt pirospaprikával)  
1 kk. római kömény  
1½ kk. só  
4-5 paradicsom negyedekbe vágva  
4 török zöldpaprika (vagy helyette magyar hegyes erős paprika, erei kivágva)

**1** Melegítsük a sütőt 200 fokra.

A szószhoz keverjük össze egy tálban a forró vizet és a sűrített paradicsomot, hogy az utóbbi teljesen feloldódjon. A kebabhoz pedig keverjük össze a húst a petrezselyemmel, a hagymával, a fokhagymával, a pirospaprikával, a római köménnyel és a sóval.

**2** Olajozzunk ki egy kerek tálalt (lehet kerámiából készült pitétál is, aminek magasabb a fala, 28-30 cm átmérőjű). Tegyük bele a húsos keveréket, és formázzunk belőle egy nagy kerek pogácsát úgy, hogy mellette maradjon hely. Rendezzük el körülötte a paradicsomgerezdeket és a paprikákat, majd öntsük rá a paradicsomos szószot. Süssük kb. 30 percig, majd tálaljuk forrón rizs- vagy bulgurkörettel.

## Fűszeres sárgarépaszelet kókuszreszelékbe forgatva (Cezerye)

A török édességekről mindenki tudja, hogy elképesztő édesek ahhoz képest, amihez mi, magyarok hozzászoktunk. Ez a sárgarépaszelet sem külön, hiszen ipari mennyiségű cukor kerül bele. Diétázóknak semmiképp nem ajánlom! Ugyanakkor ha egyszer megkóstoljuk, a benne lévő rengeteg fűszer, a sárgarépa és a kókuszreszelék valami olyan különleges ízharmonióvá áll össze, hogy garantáltan nem lehet majd abbahagyni!

**8 főre, könnyű**

500 g sárgarépa  
2-3 ek. víz  
250 g cukor  
1 ek. fahéj  
¼ kk. szegfűszeg  
¼ kk. szegfűbors  
1 késhegynyi gyömbérpor  
1 nagy marék durvára vágott dió  
1 pohár kókuszreszelék

**1** Hámozzuk meg, majd reszeljük le a sárgarépát. Egy tapadásmentes serpenyőben a vízzel és cukorral együtt kezdjük el párolni, amíg megpuhul, és minden nedvesség elfő róla. Közben gyakran kevergessük, nehogy leragadjon az edény aljára. Egy barnás, ragacsos masszává kell összeállnia. Akkor van kész, ha egy kis darabot a tenyerünkbe veszünk, és úgy tudunk belőle golyót formázni, hogy nem ragad rá a kezünkre. Keverjük hozzá a fűszereket és a diót.

**2** Terítsünk egy lapos tálra sütőpapírt, öntsük rá a fűszeres-répás keveréket, és simítsuk el úgy, hogy kb. 2 cm vastagságú téglalapot formázzon. Tegyük hűtőbe és hagyjuk teljesen kihűlni. Benedvesített kessel vágjuk fel kis téglalap alakú falatokra, és hempergessük meg mindegyiket a kókuszreszelékben.

Délkeleten a törökök nem kézzel gyúrnák össze a darált húst a fűszerekkel és egyéb hozzávalókkal, hanem kiterítik egy deszkára, rászórnak minden hozzávalót, majd elkezdik összeválni. Egyszer-kétszer a kés lapjával fordítanak rajta egyet, de lényeg a lényeg, hogy gyakorlatilag belevágják a fűszereket a húsba. Utána pedig olyan finom mozdulatokkal formáznak belőle nagyobb korongot vagy kisebb fasírtokat, mintha hímes tojással bánnának. Állítólag ez garantálja, hogy a kebabok meg a köfték olyan lágyak és omlósak maradjanak, mint az álom. Ha erre nincs időnk, akkor persze eltérhetünk az eredeti szabályoktól, keverjük csak kézzel össze a húst, de azért bánjunk vele finoman.

