

Majonézes
sügérsaláta



Tóth
Ágnes
receptjei
nargourmet.hu

Isztambuli karácsony

Lassan elkezdődik a karácsonyra való lázas készülődés, és bár elsőre biztos nem gondolnánk, Isztambulban sincs ez másképp. Nemcsak azért, mert a városban még napjainkban is jelentős számú keresztény él, hanem mert a törökök rengeteg karácsonyi szokást átvettek tőlünk (például karácsonyfa-állítás, kivilágított utcák és bevásárló központok, karácsonyi dalok, Mikulás-jelmezek stb.), csak hogy ők az újévet ünneplik ilyen módon. Ezért úgy gondoltam, hogy ezúttal merítsünk ihletet az ő ételeikből a karácsonyi menünkhöz! Isztambuli görög majonézes halsaláta, örmény karácsonyi puding, török mákos kalács – szerintem mind nagy sikert aratnának az ünnepi asztalon!

Majonézes sügéraláta

Mayonezli levrek

4 főre, könnyű

600 g sügér
2 kk. egész fekete bors
2 zellerszár
1 hagyma
2 babérlevél
1 citrom + egy kevés citromlé a tálaláshoz
1 krumpli
1 répa
2 pohár házi készítésű majonéz
(ld. recept külön)
3 újhagyma
1 jégsaláta

1 Tegyük egy lábosba a belsőségektől megtisztított (lehetőleg egészben hagyott) halat. Rakjuk hozzá a borsot, egy csipet sót, a zellerszárat, a hagymát, a babérleveleket, a kettévágott citromot, aztán öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje. Főzzük 30 percig. Közben hámozzuk meg, vágjuk kis kockákra és főzzük meg a krumplit és a sárgarépát.

2 Amikor a hal megfőtt, óvatosan szedjük le a bőrét és az ujjainkkal fejtjük le a húst a gerincről, a benne maradó szálkákat pedig szedegessük ki. Próbáljuk meg nagy darabokban lefejtetni a hal húását, mert ha apró darabokra esik szét, el fog tűnni a salátában.

Tegyük egy nagy keverőtálba a darabokra szedett halat, 1 pohár majonézt, a krumplit, a sárgarépát, a felaprított újhagymát és egy kis sót, majd óvatosan keverjük össze, hogy a hal ne essen szét. Szedjük ki belőle egy tálalótálra, csorgassuk rá a maradék majonézt, csepegtessünk rá citromot, a salátaleveleket pedig rendezzük el körülötte.

Házi készítésű majonéz

3 tojás sárgája
2 tk. mustár
½ tk. só
1 kk. porcukor
csipet őrölt fehér bors
500 ml étolaj
1 tk. citromlé
pár csepp jéghideg víz

Egy tálban elektromos habverővel verjük krémesre a tojások sárgáját a mustárral, a sóval, a cukorral és a borssal. Folyamatos keverés mellett kezdjük el hozzáadni az olajat, de először csak 1-1 cseppet. Amikor látjuk, hogy a tojássárgája felveszi az olajat és kezd krémesé válni, akkor már lassan, vékony sugárban is önthetjük. Közben néha álljunk meg és csepegtessünk hozzá pár csepp citromot, majd folytassuk, amíg az összes olajat hozzáadjuk. A végén, ha túlságosan bekeményedik a majonézünk, lötytyintsünk bele néhány csepp vizet, és keverjük át.



Karácsonyi örmény puding búzával, szárított gyümölcsökkel, gránátalmával

Anuşabur

8 főre, könnyű

500 g búza (egész búzaszemek, török élelmiszerboltban a *urelik buğday* néven árulják)
250 g szárított sárgabarack
250 g mazsola
1 pohár keményítőt
1 kg cukor (ha lehet, nád- vagy barna cukor)
1 csipet só
1 kávéspohár rózsavíz
A díszítéshez
1 gránátalma magjai
1 marék dió
2 ek. fenyőmag
2-3 kk. fahéj

1 Mossuk át a búzát, majd áztassuk be 3-4 órára. Ezután szűrjük le, öntsük egy lábosba, és adjunk hozzá kétszeres mennyiségű vizet. Főzzük 2-3 órán át, addig, hogy már kezdjen besűrűsödni a búzából kifőtt keményítőtől. Ha közben elfőne a leve, pótoljuk 1-1 pohár vízzel, a lényeg, hogy a végeredmény sűrű levesállagú legyen. Ekkor húzzuk le a tűzről, fedjük le egy konyharuhával és pihentessük még 3 órát.

2 A barackokat negyedeljük, aztán a mazsolával együtt áztassuk egy pohár meleg vízbe 10 percre. Tegyük a búzához, és forraljuk fel újra a keveréket.

3 A keményítőt oldjuk fel hideg vízben, keverjük ezt is a búzához, aztán forgassuk hozzá a cukrot, a sót és a rózsavizet is. Ha kellően besűrűsödött, osszuk szét tálkákba. Amikor kihűlt, díszítsük gránátalmagokkal, durvára vágott dióval, fenyőmaggal és fahéjjal.



vegetáriánus



Mákos tekert kalács

Haşhaşlı çörek

4 főre, könnyű

A tésztához

1¼ pohár szobahőmérsékletű teljes tej

2 kk. instant élesztő

1 ek. olívaolaj

1 tojás

4 pohár kenyérliszt

¼ pohár cukor

1½ kk. só

A töltelékhez

12 ek. vaj + a forma kikenéséhez

1¼ pohár darált mák

A tetejére

1 tojás

1 kk. víz

csipet só

1 kk. mák

1 Öntsük egy tálba a tejet, keverjük hozzá az élesztőt, az olajat valamint az enyhén felvert tojást. Szórjuk egy másik tálba a lisztet, a cukrot és a sót. Lassan keverjük a folyékony alapanyagokat a lisztes keverékhez. Amikor a tészta nagyjából összeállt, lisztezzünk be egy gyűrődesházát, borítsuk rá a tésztát és kézzel gyúrjuk addig, amíg puha és rugalmas lesz, de már nem ragad, ez kb. 8-10 perc. Ha kész, rakjuk vissza a keverőtálba, takarjuk le és kelesszük meleg helyen 1,5 órán át.

2 Közben olvasszuk meg a vajat, és alaposan keverjük össze a mákkal. Melegítsük elő a sütőt 220 fokra, és vajazzunk ki egy 20-25 centis tortaformát. Amikor a tészta megkelt, válasszuk két egyenlő részre, formázzunk belőle újra gombócokat és hagyjuk még kelni 20 percig. Nyújtsuk ki az egyik tésztalabdát 45×60 cm-es téglalappá. Oszlassuk el rajta a vajjas mák felét úgy, hogy a szélein 2 centimétert üresen hagyjunk. A hosszú oldala mentén tekerjük fel a tésztát, de ne túl szorosan, így sütés közben még kényelmesen meg tud dagadni. Fektessük úgy, hogy a vége alulra kerüljön, takarjuk le egy konyharuhával. Hasonló módon nyújtsuk ki, töltsük meg és tekerjük fel a másik tésztagombócot is.

3 Egy kis tálkában keverjük össze a tojást, a vizet és a sót. Fogjuk meg óvatosan az egyik tekerécsét, emeljük át a sütőformába, és tekerjük fel csiga formában, aztán tekerjük köré a másik tekerécsét is. Nem kell nagyon szorosan feltekerni, mert sütés közben még kelni fog. Kenjük meg a tészták tetejét a tojásos-vizes keverékkel, szórjuk meg a mákkal, majd süssük kb. 25-30 percig, amíg sötétbarnára sül. Tálalás előtt hagyjuk hűlni és pihenni legalább 30 percig.



vegetáriánus

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