



# Türkiye

♦ TÜRKISCH  
KOCHEN



# Türkiye

TÜRKISCH  
KOCHEN



EIN BUCH DER  
EDITION MICHAEL FISCHER

# Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung, Layout & Satz: Luca Feigs

Projektmanagement & Lektorat: Katharina Steffelmanier

Herstellung: Carina Ries

Rezeptfotografie: Sabrina Sue Daniels, Frankfurt/Main; außer: S. 26/27

People-Fotografie Autorin: Vivienne Wohlgefahrt, Hamburg

Weitere Fotografien: S. 2, 66: © Meriç Dağlı/Unsplash; S. 4, 20: © Tetiana

Shevereva/Unsplash; S. 5, 34, 66, 104: © Mert Kahveci/Unsplash; S. 5, 48: © Daniel

Burka/Unsplash; S. 7: © Giuseppe Mondì/Unsplash; S. 13: © Tanya Sid/Shutterstock; S. 13:

© abdurahman iseini/Unsplash; S. 14: © Nazar Hrabovyi/Unsplash; S. 14: © Mila

Drumeva/Shutterstock; S. 15: © Koraysa/Shutterstock; S. 15, 16: © Birol Bali/Shutterstock;

S. 16: © Syed F Hashemi/Unsplash; S. 17: © Ahmet Kağan Hançer/Unsplash; S. 17: © Aivita

Arika/Shutterstock; S. 20: © Emre/Unsplash; S. 20: © Anna Berdnik/Unsplash; S. 26/oben:

© Ekaterina\_Molchanova/Shutterstock; S. 26/unten: © haus88/Shutterstock; S. 27/oben:

© Oksana Mizina/Shutterstock; S. 27/unten: © Laura Chouette/Unsplash; S. 34: © Engin

Yapici/Unsplash; S. 34: © Evgen Bryl'/Unsplash; S. 48: © Anastassiya Redko/Unsplash; S.

48: © Maria Teneva/Unsplash; S. 66: © Carlos Lindner/Unsplash; S. 104: © T. Selin

Erkan/Unsplash; S. 104: © engin akyurt/Unsplash; S. 120: © Susanna Marsiglia/Unsplash; S. 120: © Xiaoyi Huang/Unsplash; S. 138: © Zeynep Sümer/Unsplash; S. 138: © Ahmet Cigsar/Shutterstock; S. 138: © Ali Efe Yilmaz/Shutterstock; S. 138: © Hakan Tas/Unsplash  
Layoutelemente: Sternenmuster: © Ataly/Shutterstock; Bögen: © PavloArt Studio/Shutterstock; sternförmiger Rahmen: © 4LUCK/Shutterstock

ISBN 978-3-7459-0845-9

[www.emf-verlag.de](http://www.emf-verlag.de)

# Inhalt

[Vorwort](#)

[Merhaba Türkiye!](#)

## **[TÜRKISCHE KÜCHE](#)**

[Typische Zutaten & Zubereitungen](#)

[Jahreszeiten](#)

[Gebäck](#)

[Getränke](#)

## **[REZEPTE](#)**

### **[FRÜHSTÜCK](#)**

[Eingelegte Tomaten mit Feta](#)

[Eingelegte grüne Oliven](#)

[Menemen](#)

[Türkischer Tee](#)

[Salep](#)

[Ayran](#)

[Selbst gemachte Limonade](#)

[Krem Peyniri](#)

[Domates Biber Sosu](#)

[Acuka](#)

[Tahin Pekmez](#)

[Patatesli Tava Böreği](#)

### **[MEZE](#)**

[Mamzana](#)

[Fava](#)

[Sultan Mezesi](#)

[Cevizli Kurutulmuş Domates Salatası](#)

[Hibeş Tahinli Fasulye Ezmesi](#)

[Fırında Peynirli Humus](#)  
[Muhammara](#)  
[Acılı Ezme](#)

## **SUPPEN UND SALATE**

[Patates Piyazı](#)  
[Ezme Salata](#)  
[Mersin Mercimekli Köftesi](#)  
[Kısır](#)  
[Çoban Salatası](#)  
[Düdüklüde Mercimek Çorbası](#)  
[Muradiye Çorbası](#)  
[Ekşili Sulu Köfte](#)

## **FLEISCH UND FISCH**

[Karnıyarık](#)  
[Etli Kuru Fasulye](#)  
[Adıyaman Besni Tavası](#)  
[İskender Kebabı](#)  
[Tantuni](#)  
[Beyti Kebabı](#)  
[Bulgur Pilavı](#)  
[Tavuk Kapama](#)  
[Tavuklu Tirit](#)  
[Dersim Etli Zervet](#)  
[İçli Köfte Oruk](#)  
[Simit Kebabı](#)  
[Galacoş](#)  
[Perde Pilavı](#)  
[İzmir Köftesi](#)  
[Tavada Balık Tarifi](#)  
[Hamsi Tavası](#)  
[Fırında Sebzeli Çipura Balık](#)

## **GEMÜSE**

[Kabak Çiceği Dolması](#)

[Hatay Öccesi Veya Kabak Mücveri](#)

[Zeytinyağlı Yaprak Sarması](#)

[Enginar Dolması](#)

[Zeytinyağlı Kerevizli Pırasa](#)

[Zeytinyağlı Taze Fasulye](#)

[Terbiyeli Biber Dolması](#)

[Patlıcan Çığırtması](#)

[Kuruincir Dolması](#)

## **DESSERTS UND SÜSSES**

[Sadrizam Lokumu](#)

[Fırında Tahin Helvası](#)

[İncir Uyutması](#)

[Laz Böreği](#)

[Baklava](#)

[Türk Kahvesi](#)

[Cezerye Lokumu](#)

[Künefe](#)

## **GEBÄCK**

[Siron](#)

[Şipşak Tavada Lavaş Böreği](#)

[Acma](#)

[Poğaca](#)

[Sigara Böreği](#)

[Lahmacun](#)

[Hatay Biberli Ekmek](#)

[Über die Autorin](#)

[Danksagung](#)



Damit ihr gut planen könnt, beziehen sich die Zeitangaben bei den Rezepten auf die komplette benötigte Zeit – also Zubereitung und Koch- bzw. Backzeit. Diese können euch zur Orientierung dienen, wie lange ihr braucht. Natürlich kocht aber jeder in seinem eigenen Tempo. Genießt es!



# Vorwort



Die türkische Küche ist sehr umfangreich, jede Region hat ihre eigenen Rezepte. Mich interessieren am meisten die einheimischen Rezepte, die noch nicht entdeckt sind, und regionale Spezialitäten. Ich könnte euch für jede Region der Türkei ein Koch- und ein Backbuch schreiben, so breit ist die Palette von schmackhaften Gerichten! Ich wollte mein Wissen unbedingt mit anderen teilen, deshalb habe ich 2014 angefangen, meine Rezepte auf meinem [YouTube-Kanal](#) mit Videoanleitung zu zeigen.

Mit diesem Buch möchte ich euch auf eine kulinarische Reise entführen. Hier haben einige Top-Rezepte von meinem Kanal und auch türkische Klassiker einen Platz bekommen, aber auch viele Rezepte, die ihr so bestimmt noch nicht kennt. Da ich in der Türkei geboren bin, kenne ich mich in der türkischen Küche sehr gut aus. Weil ich mit der deutschen Küche ebenfalls vertraut bin, habe ich einige Speisen nach „deutscher Art“ und natürlich auch nach meinem Geschmack kreiert. Einen sehr großen Teil der Rezepte habe ich all die Jahre mithilfe meiner Familie und Freunde in der Türkei gesammelt. Natürlich könnt ihr beispielsweise Gewürze auch nach eurem Geschmack anpassen – probiert es einfach mal aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und afiyet olsun!

*Eure Aynur*



Merhaba Türkiye!

