



Türkiye

TÜRKISCH
BACKEN



EMF



Türkiye

TÜRKISCH
BACKEN



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.

Sofern nicht anders angegeben, werden in den Rezepten Weizenmehl Type 405 und Eier der Größe M verwendet.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2022

© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung & Satz: Zoe Mitterhuber Layout: Luca Feigs, Zoe Mitterhuber

Lektorat: Constanze Lüdicke, Katharina Steffelmaier

Projektmanagement: Katharina Steffelmaier

Herstellung: Anne-Katrin Brode

Rezeptfotografie: Sabrina Sue Daniels, Frankfurt am Main

People-Fotografie Autorin: Robert Schlossnickel, Hamburg

Weitere Fotografien: S. 2, 12: © Meric Dagli/Unsplash; S. 4/links: © Suvi

Honkanen/Unsplash; S. 4/Mitte: © Osman Koycu/Unsplash; S. 5/links: Raimond

Klavins/Unsplash S. 5/rechts, 114/links oben: © Alex Azabache; S. 7: © Jean Carlo

Emer/Unsplash; S. 15/oben: © Victoria Morgan/Unsplash; S. 18/oben rechts: Elle

Leontiev/Unsplash; S. 18/unten links: © Ahmet Cigsar/Shutterstock; S. 18/unten rechts: ©

Soroush Karimi/Unsplash; S. 48/oben links: © Olha Tatdot/Unsplash; S. 48/Mitte links:

Svklmkin/Unsplash; S. 48/unten rechts: © Emir Egricesu/Unsplash; S. 68/oben links: ©

Tom Prejeant/Unsplash; S. 68/oben rechts: © Maria Maliy/Unsplash; S. 68/Mitte rechts:

Tolga Ahmetler/Unsplash; S. 68/unten rechts: © Volkan Kacmaz/Unsplash; S. 86/oben

rechts: © Raychan/Unsplash; S. 86/oben links: © Huseyin Kaya/Unsplash; S. 86/unt
links: © Abolfazl Ranjbar/Unsplash; S. 86/unt rechts: © Enes Aktas/Unsplash; S.
100/oben links: Mert Kahveci/Unsplash; S. 100/unt links: © Nika Jiadze/Unsplash; S.
100/unt rechts: © Esima1311/Unsplash; S. 114/oben links: © Lucija Ros/Unsplash; S.
114/oben rechts: © Wolfgang Hasselmann/Unsplash; S. 114/unt rechts: © Engin
Akyurt/Unsplash; S. 126/Mitte links: © Annie Spratt/Unsplash; S. 126/unt links: © Huseyin
Akuzum/Unsplash; S. 126/unt rechts: © Akshar Dave/Unsplash

Layoutelemente: © photo_journey/Shutterstock, © Valery Nosko/Shutterstock;
Blumenmuster: © Olgastocker/Shutterstock; Bögen: © PavloArt Studio/Shutterstock;
sternförmiger Rahmen: © 4LUCK/Shutterstock

ISBN 978-3-7459-1137-4

www.emf-verlag.de

Inhalt

[Impressum](#)

[Vorwort](#)

[Merhaba Türkiye!](#)

SO BACKT DIE TÜRKEI

[Herzhaftes Gebäck: Börek, Pide und Poğaç](#)

[Für Feste](#)

REZEPTE

KLASSIKER

[Gözleme mit Käse](#)

[Ramazan Pidesi – Türkisches Fladenbrot](#)

[Klasik Pastane Poğaçası – Klassisches Poğaç wie vom Bäcker](#)

[Simit – Türkische Sesamringe](#)

[Katmer – Türkisches Brot aus der Pfanne](#)

[Kıymalı Kömbe – Einfaches Börek mit Hackfleisch](#)

[Açma – Fluffige Hefekringel](#)

[Sac Böreği – Traditionelles Börek mit Lauch](#)

[El Açması Samsa Böreği – Knuspriges Börek mit Hackfleisch](#)

[Kıymalı Kol Böreği – Der ultimative Börek-Klassiker](#)

[Çarşaf Böreği – Börek – ganz traditionell](#)

[Su Böreği – Wasser-Börek](#)

[Ispanaklı Kol Böreği – Börek mit Spinatfüllung](#)

[Bazlama – Traditionelles Bauernbrot](#)

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

[İskilip Böreği – Börek aus Erzurum](#)

[Zeytinli Börek – Börek mit grünen Oliven](#)

[Irgat Böreği – Osmanlık Böreği – „Umgedrehtes Börek“](#)

[Eskişehir Çibörek – Börek aus meiner Heimat](#)

[Muhacir Macır Böreği – Börek mit Aubergine](#)

[Hatay Biberli Ekmek – Vegetarische türkische Pizza](#)

[Kayseri Yağlaması \(Şebit\) – Hackfleisch-Fladen mit Tomatensauce](#)

[Izmir Boyozu – Frühstücksgenuss aus Izmir](#)

[Mercimekli Bükme – Börek mit Linsen](#)

PIDE

[Grundteig für Pide – Variante 1](#)

[Grundteig für Pide – Variante 2](#)

[Kıymalı Pide – Pide mit Hackfleischfüllung](#)

[Mantarlı Pide – Pide mit Champignons](#)

[Peynirli Pide – Pide mit Fetafüllung](#)

[Ispanaklı Pide – Pide mit Spinatfüllung](#)

[Yumurtalı Karadeniz Pidesi – Pide mit Käse und Ei aus dem](#)

[Schwarzmeergebiet](#)

[Kıymalı Kır Pidesi – Pide mit angeschmortem Hackfleisch](#)

[Patlıcanlı Pide – Pide mit Auberginenfüllung](#)

[Etlı Pide – Pide mit Fleischfüllung](#)

[Pastırmalı Kaşarlı Pide](#)

[Milföylü Sucuklu Kaşarlı Pide – Blätterteig-Pide mit Knoblauchwurst](#)

und Käse

POĞAÇA

Grundteig für Poğaçā – Variante 1

Grundteig für Poğaçā – Variante 2

Pamuk Gibi Poğaçā – Poğaçā mit Kartoffelfüllung

Dereotlu Poğaçā – Poğaçā mit Dill

Kabartmatozlu Kıyır Kıyır Poğaçā – Poğaçā mit Hackfleisch

Poğaçā mit Hähnchen

Zeytinli Poğaçā – Poğaçā mit Olivenpaste

Peynirli Yuvarlak Poğaçā – Runde Poğaçā mit Feta

Patatesli Poğaçā – Poğaçā mit Kartoffelfüllung

Sucuklu Poğaçā – Poğaçā mit Knoblauchwurst

BÖREK

Sütlü Kabak Böreği – Zucchini-Milch-Börek

Hazır Yufkalı Nohutlu Börek – Kichererbsen-Börek

Balkabaklı Börek – Börek mit Kürbis

Patatesli Börek – Börek mit Kartoffelfüllung

Hazır Yufkalı Banyolu Börek – Börek in Wasser

Tava Böreği – Einfaches Pfannenbörek

FRITTIERTES GEBÄCK

Puf Puf Kabaran Pirinçli Börek – Frittiertes Börek

Klasik Pişi Tarifi – Frittierter Hefeteig

Peynirli Pişi Tarifi – Frittiertes Gebäck mit Fetafüllung

Lokma – Schnelles Frühstücksgebäck

[Çörekotlu Peynirli Hamur Kızartması – Gebäck mit Schwarzkümmel und Käse](#)

[SÜSSES](#)

[Kürt Böreği – Börek – aber süß!](#)

[Mardin Bayram Çöreği Kliçe – Festgebäck aus Mardin](#)

[Hatay Bayram Kümbesi – Süßes Festgebäck](#)

[Antep Fıstıklı Pide – Pide – mal süß](#)

[Lokma Tatlısı – Nascherei mit Zuckersirup](#)

[Hazır Yufkalı Baklava – Baklava mit Yufka](#)

[Tulumba Tatlısı – Süßer Klassiker](#)

[Peynirli Kemalpaşa Tatlısı – Leckerei mit Grießteig](#)

[Basma Kadayıf Tatlısı – Süßspeise mit Walnüssen](#)

[Kadayıf Dolması – Gefülltes Kadayıf](#)

[Kuru Baklava – Trockenbaklava](#)

[Sütlü Nuriye – Fast Baklava – aber nicht ganz](#)

[Elmalı Kurabiye – Kekse mit Apfelfüllung](#)

[Un Kurabiyesi – Türkische Kekse, die im Mund zerfallen](#)

[Über die Autorin](#)

[Danksagung](#)



Vorwort



Wenn man in der Türkei mit dem Auto in verschiedene Städte fährt, sieht man am Rande der Landstraßen immer Einheimische, die ein Zelt aufgebaut oder ein paar Tische

und Stühle aufgestellt haben und backen. Je nachdem, durch welche Region man fährt, kann man dabei verschiedenste Backwaren entdecken – die bekanntesten Gebäcksorten der jeweiligen Städte werden vor Ort frisch gebacken und verkauft. Ich liebe das. Wir halten dann sofort an, weil ich immer neugierig bin und alles probieren möchte.

Auch meine Mutter hat jedes Wochenende gebacken, weil wir da immer Besuch hatten. Das war für mich etwas ganz Besonderes – meine Begeisterung fürs Backen habe ich da schon entdeckt, aber noch nicht praktiziert. 😊

Nachdem ich geheiratet habe, habe ich meine Leidenschaft ausgebaut und war immer wieder erstaunt, was man aus Mehl und Wasser alles machen konnte. Ich wollte mein Wissen gerne weitergeben und habe 2014 angefangen, meine Rezepte auf meinem YouTube-Kanal mit Videoanleitungen zu zeigen. Da Backen meine Stärke ist, habe ich auch meine eigenen Rezepte entwickelt.

Nachdem ich 2021 ein türkisches Kochbuch geschrieben habe, durfte ein türkisches Backbuch im Anschluss nicht fehlen. Die Palette an schmackhaften, regionalen Backwaren ist zwar so groß, dass nicht ansatzweise alles in ein Buch passt, aber ich möchte euch zumindest einen kleinen Einblick geben.

Probiert es unbedingt aus – ich wünsche euch viel Spaß

beim Nachbacken!

Eure Aynur



Merhaba Türkiye!