

Orkide & Orhan Tançgil

# BAYRAM

65 Rezepte für das Ramadan-Fest und  
alle islamischen Feiertage

Das Beste  
zum  
Zuckerfest

CHRISTIAN



Orkide & Orhan Tançgil

# BAYRAM

65 Rezepte für das Ramadan-Fest und alle  
islamischen Feiertage

CHRISTIAN





# Inhalt

## Vorneweg

- Vorwort und Hinweise zu den Rezepten
- Einleitung

## Religiöse Festtage

### *Dini Bayramlar*

- Fastenmonat Ramadan Ramazan ayı
- Ramadanfest (›Zuckerfest‹) Ramazan Bayramı  
(›Şeker Bayramı‹)
- Opferfest Kurban Bayramı
- Bayram Frühstück Bayram kahvaltısı ve sahur
- Kandil-Nächte und Aschura-Tag Kandil geceleri ve  
Aşure günü

## Gesetzliche Feiertage

### *Genel tatil günleri, resmî ve ulusal bayramlar*

- Neujahr Yılbaşı

# **Traditionelle Feste und persönliche Anlässe**

*Geleneksel, yöresel kutlamalar ve özel günler*

## **Nachschlag**

- [Glossar](#)
- [Register](#)
- [Dank](#)

# Vorneweg





# Vorwort der beiden Autoren

Nirgendwo ist es einfacher Menschen verschiedener Kulturen, Religionen und Weltanschauungen zusammenzubringen als an einer reich gedeckten Tafel. Gemeinsam kochen, essen und trinken, sich unterhalten - damit ist der größte Schritt getan. Bei uns geht das Miteinander nun einmal durch den Magen!

Mit dieser Vision haben wir 2006 unseren Blog **KochDichTürkisch** gegründet. Dabei geht es uns hauptsächlich darum, **eine kulinarische Brücke zwischen den Kulturen** zu schaffen, die nicht nur unseren eigenen Kindern eine bessere Zukunft ermöglicht. Denn kultureller Austausch führt zwangsläufig zu Annäherung und Bereicherung im Zusammenleben - es lässt uns gemeinsam wachsen.

Deshalb freuen wir uns umso mehr, einige unserer kulinarischen Highlights zu den Fest- und Feiertagen (**Bayram**) sowie die Rituale, die dahinter stehen, durch dieses Buch mit allen zu teilen. Denn so fremd und verschieden manche kulinarischen Traditionen

erst mal anmuten – das Schöne am Essen ist doch:  
Es bringt uns alle an einen Tisch.

In diesem Sinne *kolay gelsin* (gutes Gelingen) &  
*afiyet olsun* (guten Appetit)!

Two handwritten signatures in black ink. The signature on the left reads "Orkide Tausçil" and the signature on the right reads "Dahn J".

#### **HINWEISE ZU DEN REZEPTEN:**

Unsere Rezepte sind für 4–6 Personen gedacht. Ausnahmen sind beim jeweiligen Rezept vermerkt. Sofern nicht anders angegeben, werden immer Eier der Größe M, Weizenmehl Typ 405 und schwarzer Pfeffer verwendet. **Farbig** gekennzeichnete Begriffe werden im Glossar (→ [S. 176](#)) genauer erläutert.

# Einleitung



Feste finden sich in allen Kulturen, Religionen und Gesellschaften. Sie stellen feierliche Zeitinseln dar, in denen wir generationenübergreifend das Leben feiern.

So unterschiedlich die Kulturen und Feste sind – sie helfen uns zu pausieren, den inneren Halt und die Geborgenheit zu spüren. Essen und Trinken ist immer dabei, egal wo man auf der Weltkarte hinschaut. Welche Speisen und Getränke traditionell an Fest- und Feiertagen aufgetischt werden, ist allerdings so verschieden wie die Kulturen selbst. In diesem Buch möchten wir unsere Leser auf eine kulinarische Reise in die türkische Festtagsküche mitnehmen.

Zuallererst klären wir die Frage: Was heißt **Bayram** überhaupt? *Bayram* ist die türkische Bezeichnung

für Fest- und Feiertag. **Religiöse und gesetzliche Feiertage** gehören ebenso dazu wie **traditionelle Feste oder wichtige persönliche Anlässe**. Dabei spielen über Generationen hinweg vererbte, fest verankerte und regionale Gerichte eine große Rolle.

Was die türkische Küche so faszinierend macht, sind die Vielfalt und der kulinarische Reichtum. Der Grund dafür ist unter anderem in ihrer bewegten Geschichte und im reichen, kulturellen Erbe zu finden. Außerdem in der besonderen Geografie und der daraus resultierenden Verfügbarkeit von Lebensmitteln. Nicht zuletzt ist auch das Wechselspiel aus traditionellen, religiösen Bräuchen und modernen Gepflogenheiten nach westlichem Vorbild prägend, auf die Art und Weise was wir essen und wie wir unsere Feste feiern.

Alles in allem haben viele Einflüsse aus der ursprünglich nomadischen Kochtradition der Turkvölker ein buntes kulinarisches Mosaik entstehen lassen. Die türkische Küche ist stark geprägt von der asiatischen, kaukasischen, balkanischen, levantinischen, arabischen, persischen, nordafrikanischen, griechischen, kurdischen, armenischen, byzantinischen ... Kultur. Es ist nahezu unmöglich, alle Kulturen und Gruppen von Bedeutung aufzuzählen. Was die türkische neben der französischen und chinesischen Küche zu

einem der herausragendsten Beispiele für Kochkunst in der Welt macht.



Die Leidenschaft und Liebe der Menschen in der Türkei spiegelt sich im Geschmack der Speisen wieder. Die überwältigende Herzlichkeit und Großzügigkeit zeigt sich in der Art, mit welcher kulinarischen Vielfalt die Gäste bewirtet werden. Die Kultur des Teilens und der Gastfreundschaft sind in der islamischen Religion, sowie in der orientalischen Kultur, fest verankert und findet ihren Höhepunkt in den angebotenen Speisen. Es wäre undenkbar, sie zurückzuweisen.

Bei der Recherche für »**Bayram**« sind wir auf Hunderte wirklich großartige Rezepte gestoßen. Etwa 70 dieser Rezepte und die damit verbundenen Geschichten und Rituale haben wir in diesem Buch eingefangen. Unsere eigenen Vorlieben haben wir dabei ebenso berücksichtigt wie die hier in Europa zur Verfügung stehende Auswahl bestimmter Zutaten.

Es gibt aromatische kalte und warme Vorspeisen, raffinierte Salate, leckere Beilagen, besondere Suppen, Hauptspeisen mit und ohne Fleisch und natürlich viel Süßes, ohne die ein solches Buch nicht vorstellbar wäre. Eine Mischung aus einfachen und bodenständigen, aber auch aus reichhaltigen und aufwendigen Speisen. So wie es sich für richtige Feste nun einmal gehört. Wir hoffen, dass es uns gelungen ist, den besonderen Charakter der *Bayram*-Festtage herauszuarbeiten, der uns so grundlegend geprägt hat.

Viel Freude beim Nachkochen und *Bayramınız kutlu olsun* (frohe Feiertage)!

P. S.: Auf **KochDichTürkisch.de** findet ihr viele weitere Rezepte mit Videoanleitung, Geschichten, Kochbücher und Produkte rund um die türkische Küchenkultur. Das alles sollte als eine Art Erweiterung für dieses Kochbuches angesehen werden.

# **Religiöse Festtage**

## **DİNİ BAYRAMLAR**





Feste sind so vielfältig wie die Menschen, die sie feiern. Wie in jeder Religion gibt es auch im Islam verschiedene Glaubensgemeinschaften. Sunnitn sind die größte Glaubensgemeinschaft und daher beziehen sich die meisten der folgenden Aussagen auf diese Gruppe. Wir haben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und spiegeln nur einen bescheidenen Teil unserer Beobachtung wieder. Regional und sogar von Familie zu Familie, gibt es viele unterschiedliche kulinarische Traditionen und Bräuche. Während sich die Inhalte der verschiedenen Glaubensgemeinschaften unterscheiden können, spielen der Koran und die Hauptfeste bei allen eine zentrale Rolle.

Die zwei wichtigsten islamischen Feste sind das **Opferfest** (*Kurban Bayramı*) und das **Ramadanfest** (*Ramazan Bayramı*, auch *Seker Bayramı* ›Zuckerfest‹). Mindestens so wichtig wie die zwei großen Feste ist für gläubige Muslime der **Fastenmonat Ramadan** (*Ramazan ayı*). Außerdem sind in der Türkei die fünf heiligen **Kandil-Nächte** (*Kandil geceleri*) und der **Aschura-Tag** (*Aşure günü*) ebenfalls von Bedeutung.

Die islamischen Feiertage verschieben sich jährlich um etwa 11 Tage. Denn im Gegensatz zum gregorianischen Kalender, der in weiten Teilen der Welt genutzt wird, orientieren sich islamische

Feiertage am Mondkalender. Der Mondkalender umfasst etwa 354 Tage und ist damit fast 11 Tage kürzer als der gregorianische Kalender (mit 365 Tagen). Somit durchlaufen die islamischen Feiertage ungefähr alle 33 Jahren einmal das komplette Jahr und fallen dann erst wieder auf die gleiche Zeit.

Ganz im Gegensatz zu den christlichen Feiertagen, die immer zu einem bestimmten Datum (z. B. Weihnachten) oder innerhalb eines beweglichen Zeitraums (z. B. Ostern) stattfinden. Folglich sind saisonbedingt zu jedem islamischen Fest andere Lebensmittel verfügbar. Fällt das Ramadanfest beispielsweise in den Sommer, könnte **zeytinyağlı bezelye** (→ S. 75) mit frischen Erbsen zubereitet werden. Oder es wird, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, durch ein anderes saisonales und regionales Gericht derselben Kategorie ausgetauscht. Zum Beispiel durch **zeytinyağlı bamya** (→ S. 36) oder **zeytinyağlı kuru domatesli, ekşili pirasa** (→ S. 174). Beide aus der Kategorie **Gerichte in Olivenöl** (*zeytinyağlı yemekler*). Das sind zum größten Teil vegane Speisen, die langsam in gutem Olivenöl geschmort werden.

Der Umstand, dass die islamischen Feiertage rotieren, macht die Festlegung bestimmter Speisen auf ein spezielles Fest schwierig. Es gibt den Köchen/innen jedoch auch die Freiheit, sie durch andere Gerichte und nach eigenen Vorlieben

auszutauschen. Selbige Austauschbarkeit gilt natürlich auch für andere Kategorien wie Salate, Meze oder Beilagen.



Einige Gerichte sind jedoch unbedingt notwendig oder ihr Vorhandensein wird zumindest erwartet. Zum Beispiel das regionale Gericht ***Antep usulü yuvalama*** (→ [S. 67](#)), welches in **Gaziantep** und Umgebung zubereitet wird. Die Vorbereitungen für diese Speise werden mit viel Liebe, Geduld und gemeinschaftlich 1-2 Tage vor dem ersten Ramadan-Festtag (Zuckerfest) getroffen. Nur damit sie ihren Platz in der Mitte des Tisches einnehmen kann. Sie ist für die Bevölkerung unweigerlich mit dem Festtag verknüpft.

Auch andere Gerichte wie das herrlich leichte Dessert ***cilekli güllaç*** (→ [S. 39](#)), welches eine Abwandlung des Klassikers ***güllaç*** ist, wird hauptsächlich im Fastenmonat Ramadan zubereitet. Es ist angenehm süß, erfrischend und überfordert die Fastenden nicht. Die Süßspeise hat also einen sehr positiven Effekt auf das Wohlbefinden. Die

Teigblätter dafür zieren überall die Auslagen der Supermärkte wenige Tage vor Beginn der Fastenzeit.

In der Türkei sind die großen Feiertage immer auch Familientage. Am ersten Feiertag werden traditionell die älteren Verwandten von den Jüngeren besucht. Diese Besuche können länger ausfallen und werden meist mit einem ansehnlichen Festessen am Abend gekrönt. Daraufgehen wir in den folgenden Kapiteln näher ein.

Erst am zweiten und dritten Tag werden die nachmittäglichen Feiertags-Besuche dann auf Freunde, entfernte Verwandte und Nachbarn ausgeweitet. Allen Besuchern wird bei der Ankunft zuerst großzügig *kolonya* (eine Art Duftwasser, vergleichbar mit Kölnisch Wasser) in die Hände geschüttet. Das erfrischt und desinfiziert. Die Jüngeren küssen den älteren Verwandten zum Fest die Hände und bekommen dafür segensreiche Wünsche. Kinder bekommen noch zusätzlich bestückte Tücher, Süßigkeiten und etwas Kleingeld zugesteckt. Alle anderen gratulieren sich gegenseitig mit Umarmungen. Die Besuche von Freunden, entfernten Verwandten und Nachbarn dauern in aller Regel nicht länger als eine halbe Stunde, weil jeder ja noch viele weitere Besuche zu erledigen hat und selber auch Zuhause Besuche empfangen möchte.



Am Nachmittag werden türkischer Mokka (→ S. 118), Kaffee, Tee oder andere Getränke mit etwas Süßem wie **söbiyet** (→ S. 102) und **kolay parmak baklava** (→ S. 72) angeboten. Baklava spielt dabei natürlich eine sehr große Rolle. Es hat eine jahrhundertealte Tradition, die ihre Wurzeln in der Anfangszeit des Osmanischen Reiches hat. Von Baklava gibt es unzählige Variationen zu denen unter Anderem auch die beiden genannten zählen.

Zu vielen Anlässen wird traditionell neben dem Tee auch salziges Gebäck gereicht. Zum Beispiel wunderbar würzige **köy kahkesi** (→ S. 53), die im Südosten der Türkei bekannt sind. Oder mürbe **çörek otlu misket kurabiye** (→ S. 86), die auf der Zunge zergehen und daher vielerorts sehr beliebt sind.

Am Tag vor den beiden großen Festtagen (*Bayram arifesi*) wird in einigen Familien beispielsweise **pisi** (→ S. 111) zubereitet und anschließend an Nachbarn und Arme verteilt. Viele Menschen besuchen an diesem Tag auch ihre verstorbenen Verwandten auf

den Friedhöfen. Haus und Hof werden schon Tage zuvor blitzblank geputzt und auf Vordermann gebracht. Kinder und Erwachsene putzen sich ebenfalls heraus. Den Kindern werden meist ein Paar neue Schuhe oder hübsche Kleider gekauft. Auch deshalb – und wegen den vielen Süßigkeiten – wird die Zeit von den Kleinsten voller Vorfreude und Begeisterung erwartet.

Für die Erwachsenen stehen die großen Feiertage zugleich für fundamentale Dinge: dankbar zu sein, Bedürftigen zu helfen und sich mit der Familie sowie Freunden zu versöhnen. Ein Festmahl schafft dafür die idealen Voraussetzungen. Sozialer Zusammenhalt und ein Gemeinschaftsgefühl entwickelt sich aber nur, wenn es mit der uns umgebenden Kultur geteilt wird. So selbstverständlich wie sich hier die Menschen im Dezember »Frohe Weihnachten« und im Frühling »Frohe Ostern« wünschen, sollte auch ein »*Mutlu Bayramlar*« sein. Es bedeutet »Fröhliches Fest« und passt folglich zu allen religiösen Tagen.

# Fastenmonat Ramadan

## RAMAZAN AYI



Im Ramadan sind alle Muslime aufgerufen 29 bis 30 Tage lang enthaltsam zu sein, und sich von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang von allen Genüssen fernzuhalten. Dabei verzichten sie unter anderem auf Essen, Trinken und Rauchen, vermeiden böse Gedanken und Äußerungen. So trainieren sie ihre Selbstkontrolle, stärken ihren Geist, vergrößern ihr Mitgefühl für Hungernde und hoffen, ihre Seele zu reinigen. Alte Menschen, Kranke, Schwangere, Stillende oder Frauen während der Menstruation, Kinder bis zur Pubertät und Reisende sind davon jedoch ausgeschlossen. Nach Möglichkeit sollten die versäumten Tage nachgeholt werden.

Je nachdem in welche Jahreszeit der Ramadan fällt, kann dies eine täglich Fastenzeit von bis zu 15 Stunden bedeuten (Türkei, in Deutschland bis zu 18). In der Türkei läuft das Alltagsleben dementsprechend etwas langsamer und spärlicher ab als sonst. Geschäfte, Restaurants und öffentliche Ämter bleiben dennoch geöffnet. Wer nicht fasten will, muss das nicht tun – der Ramadan ist in der Türkei nicht gesetzlich vorgeschrieben.

Traditionell wird der Zeitpunkt der Mahlzeit nach Sonnenuntergang, also das Fastenbrechen (*iftar*), durch den Gebetsruf angekündigt. Zuerst wird eine Dattel gegessen oder Wasser getrunken und ein Gebet gesprochen. Anschließend wird im Kreise der Familie, mit Freunden oder Bekannten gespeist. Zusammenhalt, Gastfreundschaft und Dankbarkeit werden zum Ramadan ganz groß geschrieben und deswegen gehören gegenseitige Einladungen kultur- und religionsübergreifend zum *iftar* dazu. Einige Speisen, wie Datteln, Oliven und Wasser, sind für das Fastenbrechen unverzichtbar. Oder das leckere Fladenbrot **Ramazan pidesi** (→ S. 151) welches in der Türkei traditionell nur in der Fastenzeit gebacken wird. Für einen sanften Einstieg in die Menüfolge sind nahrhafte und wärmende Suppen wichtig. Wie eine türkische Linsensuppe (Rezept aufKochDichTürkisch.de) oder **sehriyeli, domatesli tavuk çorbası** (→ S. 35). Sie bringen langsam die Verdauung wieder in Schwung und überfordern die

Fastenden nicht. Die Flüssigkeitszufuhr wirkt sich ebenfalls positiv auf das Wohlbefinden aus. Auch fruchtig-frische und kühlende Kaltschalen (oder Kompott) wie ***hoşaf*** (→ S. 28) sind an Ramadan-Tafeln gern gesehene Komponenten. Beim Nachtisch werden generell leichte und nicht zu süße Speisen bevorzugt, wie ***çilekli güllaç*** (→ S. 39) oder ***fincanda sütlü kadayıf*** (→ S. 41). Generell wird zum Ramadan Abends nicht so üppig geschlemmt. Es werden lediglich etwas exklusivere Gerichte und mehrere Kleinigkeiten aufgetischt. So kann sich jeder aussuchen, worauf er nach der langen Fastenzeit am meisten Lust hat. Um nicht jeden der 30 Tage stundenlang in der Küche zu stehen, werden Gerichte in Olivenöl (*zeytinyağlı yemekler*) sehr geschätzt. Sie lassen sich über mehrere Tage als kalte Beilage auftischen, sind leicht und aromatisch. ***Zeytinyağlı karışık dolma*** (→ S. 101) und ***zeytinyağlı kuru domatesli, ekşili pirasa*** (→ S. 174) eignen sich hervorragend.



Nach Sonnenuntergang erwachen die Straßen in den größeren türkischen Städten erst richtig zum Leben.

Lichterketten zwischen den Minaretten leuchten festlich und zieren die großen Moscheen. In Parks und auf großen Plätzen lockt die Kirmes (*kermes*), wo selbst gemachte Speisen für einen guten Zweck verkauft werden. Stände mit allerhand anderen Leckereien, Handarbeit, türkischen Schattenspielen (*Karagöz ve Hacivat*) und vieles mehr für Groß und Klein. Die Gemeinde oder vermögende Wohltäter organisieren große Open-Air-Tischgemeinschaften, also öffentliche Mahlzeiten. Dafür werden vielerorts ganze Straßenzüge gesperrt, um Tausenden Menschen die Gelegenheit zu geben, gemeinschaftlich das Fasten zu brechen. Bedürftige Menschen sitzen da genauso wie Besserverdienende – eine unglaubliche Atmosphäre. In einigen Gegenden der Türkei ist es üblich, dass ein Wecktrommler (*Ramazan davulcusu*) die Fastenden durch Trommeln und Rufgesänge ein bis zwei Stunden vor Sonnenaufgang weckt. Damit diese ihre letzte Mahlzeit vor der Morgendämmerung (*sahur*) und dem Morgengebet einnehmen können. Es ist eine jahrhundertealte Tradition, die leider ausstirbt. Das Frühstück vor der Morgendämmerung soll das Fasten bei Tage erleichtern. Dabei sollten stark gewürzte Speisen gemieden, viel Flüssigkeit und sättigende Speisen bevorzugt werden. Der Fastenmonat endet mit dem dreitägigen **Ramadanfest.**

# Frisches Ramadan-Fladenbrot

Vegetarisch 

## RAMAZAN PİDESİ

*Das Fladenbrot, das es in Deutschland zu jeder Zeit zu kaufen gibt, wird in der Türkei traditionell nur in der Fastenzeit gebacken. Abends bilden sich vor den Backstuben lange Schlangen, damit es zum gemeinsamen Essen nach Sonnenuntergang (iftar) auch frisches Fladenbrot gibt.*

### ZUTATEN (Für 2 Fladenbrote)

½ Würfel Hefe (21 g), zerbröckelt  
1 TL Zucker  
etwa 450 g Mehl  
2 TL Salz  
2-3 EL natives Olivenöl extra  
1 Eigelb  
1-2 TL Schwarzkümmelsamen und Sesamsamen  
etwas Hartweizengrieß und Mehl für den Schieber

### ZUBEREITUNG

**1.** 300 ml lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker verrühren und 10-15 Minuten stehen lassen, damit

die Hefe aktiviert wird. In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen, eine tiefe Mulde in die Mitte eindrücken, 1 ½ EL Olivenöl und die Hefe-Mischung hineingießen. Alles gut miteinander verkneten, bis ein lockerer, luftiger Brotteig entstanden ist.

Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

**2.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten, halbieren und 2 runde Fladenbrote von 15-18 cm Durchmesser formen. Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier mit Mehl bestreuen. Fladen mit etwas Abstand darauflegen und weitere 30 Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen (falls vorhanden, Pizzastein mitheizen).

**3.** Mit in Olivenöl getauchten Fingerspitzen das typische Gittermuster in die Fladenbrote drücken. Eigelb und 1 ½ EL Olivenöl in einer Schüssel miteinander verrühren, mit dem Pinsel auf die Brote streichen. Mit Schwarzkümmel- und nach Belieben auch Sesamsamen leicht bestreuen.

**4.** Schieber mit Hartweizengrieß und etwas Mehl bestäuben. Fladen mit Hilfe des Schiebers in den Backofen geben und etwa 20 Minuten goldgelb backen.

**5.** Dann Brote herausnehmen, mit einem Küchentuch abdecken, damit sie schön weich bleiben, und lauwarm oder kalt servieren.

## **Gut zu wissen**

Bevor der Backofen vorgeheizt wird, kann eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens gestellt werden, das gibt eine schönere Kruste auf den Fladen.

Frisch gebackenes und ausgekühltes Fladenbrot lässt sich sehr gut einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

Aus der Teigmenge können auch 4 Mini-Fladenbrote geformt und gebacken werden; die Backzeit verkürzt sich dann etwas.



# Suppe mit kleinen Tarhana-Bällchen

Vegetarisch 

## SIKICIK ÇORBASI

*Wer tarhana çorbası (tarhana Suppe) kennt und mag, wird auch diese Suppe lieben. Tarhana ist eine vergorene, getrocknete Mischung aus Mehl, Joghurt und Gemüse in Pulverform. Mit ihm ist im Nu eine aromatische und leckere Suppe gezaubert.*

### ZUTATEN

#### FÜR DIE BÄLLCHEN

- 170 g feinen Bulgur
- 3 EL **tarhana** (Suppenpulver aus Mehl und Joghurt)
- 1 EL getrocknete **nane**-Minze
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Mehl, zum Wenden

#### FÜR DIE SUPPE

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 EL **salça** (gewürztes Tomaten-, oder Paprikamark)
- 2 EL **tarhana** (Suppenpulver aus Mehl und Joghurt)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer