

MANTI

INGREDIENTES:

- Harina (4 vasos)
- Carne de ternera picada.
- 2 huevos
- Medio vaso de agua
- Perejil



PREPARACIÓN:

Se amasa bien la harina, los huevos y el agua. Se hace un pan, que se tapa y se deja reposar una hora.

Con 250 gr de carne de ternera, pimienta blanca, sal y perejil se hace un relleno que utilizaremos después.

Transcurrido el tiempo de reposo de la masa inicial, hacemos bolas que aplastaremos para hacer tortitas muy finas. Cortamos las tortitas en cuadrados. Sobre cada uno de ellos colocamos un poco de masa de ternera, que envolveremos con el mismo cuadrado de masa (como una empanadilla pequeña). Después se ponen a cocer.

Antes de servir, se funde mantequilla en una sartén y se añade pimentón. Este líquido servirá como salsa para echar por encima de las "empanadillas". También se le echa una mezcla de ajo picado con yogur.

MÜCVER

INGREDIENTES:

- Calabacín
- Perejil
- Cebolletas
- Huevos
- Harina
- Queso Emmental
- Hierbabuena
- Eneldo

PREPARACIÓN:

El calabacín rallado/triturado se escurre en el chino hasta quitarle todo el líquido. A la pasta se le añaden 3 huevos, 100 gr de queso emmental rallado, perejil, harina, 6 puñados de cebolleta picada, 2 puñados de hierbabuena, 3 cucharadas soperas de eneldo fresco, sal, pimienta negra. Se añade harina a la masa hasta que esté suficientemente espesa para hacer como tortillas pequeñas, para freír en la sartén.



MERCIMEK ÇORBASI

INGREDIENTES:

- Lenteja roja
- Patatas
- Zanahoria
- Cebolla
- Mantequilla (4 cucharadas)
- Pimentón
- Pimienta negro

PREPARACIÓN:

En una olla se echa 1 kg de lenteja roja, 2 cebollas en cuartos (cascos), 2 zanahorias troceadas, 2 patatas peladas, cortadas en rodajas no muy gordas.

Lo ponemos a hervir todo, aproximadamente 1 hora. Después de hervir, se pasa todo por el pasapurés, añadiéndole un poco de sal, pimienta negra y la mantequilla fundida con el pimentón.



KISIR

INGREDIENTES:

- Couscous
- Cebolleta
- Tomate triturado
- Cebollas
- Perejil
- Hierbabuena



PREPARACIÓN:

En un bol se ponen 500 gr de couscous, medio litro de agua muy caliente. Se cubre con un paño durante 10 minutos.

Mientras tanto, se fríe tomate triturado y 4 cebollas picadas. Esto se añadirá a la mezcla inicial. Ya todo revuelto, se deja reposar otros 15 o 20 minutos.

Después de reposar, se añade perejil, hierbabuena, sal, eneldo y cebolleta picada. Mover todo y listo para comer.

Al servir, añadir el zumo de un limón.

SEMIZOTU

INGREDIENTES:

- Canónigos
- Yogur griego (6 envases)
- Ajos
- Pimentón



PREPARACIÓN:

Se sacan los yogures en una fuente. Se pican 4 ó 5 dientes de ajo y se le añaden al yogur. Se trocean un poco 2 bolsas de canónigos, que también se añaden a la mezcla anterior. Se le añade un poquito de aceite de oliva, sal y un poco pimentón.

PILAV

INGREDIENTES:

- Arroz
- Almendra
- Mantequilla



PREPARACIÓN:

En un bol, se echan 4 vasos de arroz, un litro de agua caliente (hasta cubrir el arroz) y sal. Esperar 30 minutos. Pasado este tiempo, escurrir el arroz.

En un cazo, derretir dos cucharadas soperas de mantequilla, añadir almendras peladas y crudas y freir.

Añadir después el arroz y también freir con mantequilla y después añadir 6 vasos de agua, un poco sal y pimiento rojo, mezclarlo todo y después dejar hervir.

DOLMA

INGREDIENTES:

- Calabacín
- Carne de ternera picada
- Perejil
- Hierbabuena
- Tomate natural triturado
- Arroz
- Cebolla
- Mantequilla
- Especies variadas (eneldo, orégano, ...)

PREPARACIÓN:

Se pelan los calabacines (muy superficialmente), se cortan en trozos grandes, de la altura de un vaso más o menos. Se vacían, y se reservan. Preparamos una masa para rellenarlos, mezclando:

- 750 gr de carne de ternera picada
- 3 cebollas ralladas
- 6 cucharadas de tomate triturado
- Medio vaso de arroz
- Una cucharadita de mantequilla
- Perejil, hierbabuena, eneldo, todo picado
- Una pizca de sal
- Una pizca de azúcar
- Pimienta negra molida

Lo amasamos todo, y con esa masa rellenamos los calabacines, que colocamos en un recipiente para hervir. Antes de hervir, se le añade por encima una salsa líquida hecha con:

- Agua caliente
- Tomate natural triturado
- Pizca de azúcar
- Sal
- Pimienta negra molida

Se pone todo a hervir en un recipiente tapado.

Antes de hervir, se le añade por encima una salsa líquida hecha con:

- Agua caliente
- Tomate natural triturado
- Pizca de azúcar
- Sal
- Pimienta



TALLER DE COCINA TURCA

Impartido por Aylin Bekem



Domingo, 16 de Febrero, 2014

Organizado por:

Asociación Vecinal "Fuente de la Reja"