



InterKulTreff am 28.10.2014: türkischer Kochkurs

Reis mit Huhn	Sigara Börek	Cacik
<ul style="list-style-type: none">• 1 Glas (ca. 0.35l) türkischer Reis• 2-3 EL (nach Belieben) Sehriye/Arpacik• Sonnenblumenöl• 1 Würfel Hühnerbrühe• Salz• 1 Huhn ohne Innereien aus der „Frischthecke“	<ul style="list-style-type: none">• Vorgefertigte dreieckige Teigblätter• Schafskäse• Petersilie• Ei• Sonnenblumenöl• Salz	<ul style="list-style-type: none">• Joghurt• Salatgurke (geschält und geraspelt)• Knoblauchzehen• 1 TL Olivenöl• Getrocknete Pfefferminze
<ol style="list-style-type: none">1. Ein Topf mit ca. 1,5-2 L Wasser kochen lassen und Huhn hinein legen2. Ca.30-40 min. bei mittlerer Hitze garen lassen.3. Die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen trennen und in dicke „Fäden“ zerlegen.4. 2 Gläser Wasser vom Topf für den Reis aufheben.5. 2-3 Löffel Sehriye/Arpacik in einen anderen Topf geben und abdeckend Sonnenblumenöl dazu gießen.6. Bei überdurchschnittlicher Hitze goldbraunbraten.7. 1 Glas türkischen Reis (Vorher im Sieb gewaschen) dazu geben und rühren.8. 1 Würfel Hühnerbrühe in einem Glas mit heißem Wasser auflösen und dem Topf Reis dazugeben.9. Weitere 1,5 Gläser des aufbewahrten10. Wassers vom Hühnertopf entnehmen und dem Reis dazugeben.11. Ohne zu rühren den Topf verschließen und den Reis ziehen lassen.12. Huhnfasern mit dem Reis mischen und nach Belieben salzen. Wer mag kann ein Stück Butter in den Reis	<ol style="list-style-type: none">1. Jedes Teigblatt mit den Fingern ein wenig mit Wasser befeuchten.2. Petersilie klein hacken und mit Schafskäse und 1 Ei gut verkneten.3. Ein Häufchen dieser Masse an die breiteste Stelle eines jeden Teigdreieckes setzen und den Teig von der Breitseite nach oben zur Spitze hin fest aufrollen.4. Spitze mit feuchten Fingern noch mal gut andrücken.5. Alle Böreks in einer Pfanne mit reichlich Öl ungefähr 7-8 Minuten frittieren bis sie goldbraun sind, dabei mehrfach wenden. 	<ol style="list-style-type: none">1. Geschälte und geraspelte Salatgurke in Joghurt geben.2. Getrocknete Pfefferminze unterrühren.3. Knoblauchzehen zermahlen und auch unterrühren.4. Mischung mit Wasser verdünnen und Salzen.5. Mit Olivenöl verfeinern.