



Mercimek Köftesi (Red Lentil Balls)

Zutaten:

- 200g rote Linsen
- 200g Bulgurweizen
- 1 Zwiebel
- 50g Olivenöl
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel Kümmel
- 6 Lauchzwiebeln, gehackt
- 1 Strauch Petersilie, gehackt
- 200g Kopfsalat, zur Dekoration



Zubereitung:

- Wasche die Linsen und koche sie in einem Topf mit 5 mal so viel Wasser , für 20 Minuten bis sie weich sind
- Wenn die Linsen quasi fertig sind, gebe den Bulgurweizen hinzu und koche alles zwei weitere Minuten
- Nehme die Hitze weg und lass alles für 20 Minuten stehen, gieße das Wasser ab
- Brate die Zwiebeln mit dem Olivenöl in einer Pfanne, gib das Tomatenmark hinzu und stell den Herd ab
- Gebe die letzten Zutaten hinzu (außer den Kopfsalat) , rühre alles um und lass es abkühlen
- Forme den „Teig“ in walnussgroße Bällchen und serviere sie auf einem Teller, auf einem Bett aus Kopfsalat



InterKulTreff (IKT): Turkish Cooking Course



Mercimek Köftesi (Red Lentil Balls)

Ingredients:

- 200g red lentils
- 200g bulgur wheat
- 1 pcs onion
- 50g olive oil
- 1 tbsp tomato puree
- 1 tbsp salt
- 1 tbsp paprika
- 1 tbsp cumin
- 6 pcs spring onion, finely chopped
- 1 pcs small bunch of parsley, finely chopped
- 200g lettuce leaves, for garnish



Preparation:

- Wash the lentils and cook them in a pot with four times their volume of water for 20 minutes, or until soft
- Near the end of the cooking time add the bulgur wheat and cook for two more minutes.
- Turn off the heat and allow to stand for 20 minutes. Drain any excess water.
- In a pan, fry the onion in the olive oil, add the tomato purée and remove from the heat.
- Add the remaining ingredients (except the lettuce) and allow to cool
- Shape the mixture into walnut-sized balls (using your hands) and serve on a bed of lettuce.

Sultan Kebab (für 3 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung Filo – Teig (Blätterteig)
- 500g Fleisch, in Würfeln
- ½ Dose Erbsen
- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Butter
- Salz

Für die Béchamelsoße:

- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Tasse Milch

Zum Überbacken:

- Kasha Käse

Zubereitung:

- Erwärme eine Pfanne auf den Herd und gebe das Fleisch hinein
- Brate das Fleisch, bis das ganze Wasser verdampft ist
- Füge die geschnittenen Zwiebeln und die Butter hinzu und lass alles für 2 Minuten kochen
- Danach gib das Tomatenmark hinzu und lass es eine weitere Minute kochen
- Währenddessen beginne die Auberginen in Würfel zu schneiden und brate sie in heißem Öl in einer anderen Pfanne an
- Gebe die angebratenen Auberginen, die Erbsen, Salz und schwarzen Pfeffer zu dem angebratenen Fleisch und vermische alles
- Nimm alles vom Herd
- Teile den Teig in 4 Teile und gebe ihn in eine kleine Schüssel, dann gib 2-3 Esslöffel von dem Gemisch hinein und verschließe die „Teigtaschen“
- Gib die „Teigtaschen“ auf ein Backblech

Für die Béchamelsoße :

- Gib die Butter in eine kleine Pfanne, lass sie langsam schmelzen
- Gib nach und nach etwas Mehl hinzu



- Lass beides unter ständigem Rühren mit einem Quirl eine Minute aufkochen
- Gib dann nach und nach die Milch dazu und verrühre alles, bis eine glatte Soße entsteht → Lass es für 2-3 Minuten kochen (ständig rühren)
- Würze alles mit Salz, Pfeffer und lass alles auf geringer Hitze weiterköcheln
- Gib dann die Soße auf das Fleisch und lass es bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen backen , nimm alles nach 15 Minuten aus dem Ofen und gib den Käse drauf
- Stelle alles zurück in den Ofen und lass es weitere 5 Minuten überbacken

Servieren

Nimm den Sultan Kebab aus dem Ofen und serviere ihn noch heiß

Sultan Kebab (for 3 people)

Ingredients:

- 1 piece filo dough
- 500 g cubed meat
- ½ cup peas
- 2 medium eggplants
- 1 tablespoon pepper paste
- 1 onion
- 1 tbsp butter
- Salt
- Black pepper

For béchamel sauce:

- 1 tb flour
- 1 tb butter
- 1 cup milk

For topping:

- Kashar cheese



Preparation:

For the meat and dough:

- Put a large pan on the stove and heat it, add meat into
- Cook the meat until the water disappears.
- Then, add a chopped onion and butter onto, let it cook for 2 minutes
- Then, add tomato paste, let it cook for about 1 minute more
- On the other hand, chop the eggplant into cubes, fry it in hot oil
- Then add eggplant, peas, salt and black pepper to the cooked meat. Stir and remove from heat.
- On the other hand, divide the filo dough into four pieces; place the filo dough into a small bowl. Put 2-3 tablespoon meaty mixture into it, cover the filo dough and turn over.
- Place the tray into the oven.

For béchamel sauce:

- put butter into a small saucepan, melt the butter gently
- Add flour in the saucepan
- Cook by stirring with a wooden spoon or mini whisk for 1 minute
- Then, pour milk little by little into it. Whisk the milk the flour until it is completely smooth → Let it boil for 2-3 minutes (stirring constantly)
- Sprinkle with salt and black pepper, and then remove from heat.

- Pour the béchamel sauce onto Sultan Kebab. Give pre-heated 200 degree oven. Until 15 minutes to cook. Then, remove the cooked Sultan Kebab from oven. Sprinkle grated cheese into
- Give back in the oven, let it bake another 5 minutes

Serving:

Get the Sultan Kebab out of the oven and serve it hot.

Grieß- Dessert (für 6 Personen)

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 10 Esslöffel Zucker
- 9 Esslöffel Grieß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Halben Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Kakao
- Kokosnuss (Zur Dekoration)

Zubereitung:

- Gib die Milch in einen Topf zusammen mit dem Zucker und dem Grieß
- Koche alles bei mittlerer Hitze und verrühre alles
- Wenn alles kocht, nimm es vom Herd und gib Butter und Vanillezucker hinzu und mische alles sehr schnell
- Gib die Hälfte der Mischung in eine temperaturbeständige Glasschale und pack es in die Gefriertruhe
- Rühre in die andere Hälfte der Mischung den Kakao ein
- Dann gib auch diese Hälfte in die gleiche Glasschale , auf die andere Mischung

Servieren:

Nimm die Glasschale nach einer Stunde aus der Tiefkühltruhe, gebe dann die Kokosnussraspeln oben drüber und serviere alles.



Semolina Dessert (for 6 people)

Ingredients:

- 1 lt of milk
- 10 tablespoons sugar
- 9 tablespoons semolina
- 1 parcel vanilla sugar
- 0,5 tablespoon butter
- 1 tablespoons cacao
- Coconut (for decoration)



Preparation:

- Drain milk to the pot and add sugar and semolina
- Cook them over medium heat by blending it
- When it boil, take it over the cooker and add butter and vanilla. Then, quickly mix them.
- Put half of the mixture into the pyrex and store the pyrex in to freezer
- After that, add cacao to the other half of mixture and mix it again.
- Finally, pour the rest of the mixture on to the same pyrex

Serving:

- After one our of freezing, take out the glass bowl (pyrex) of the freezer, put some coconut over all and serve it.

Teig mit Spinatfüllung (16 Rollen)

Zutaten:

- 4 Teig
- ½ Kilo Spinat
- 1 Zwiebel
- Schafskäse
- Salz, Pfeffer, roter Pfeffer
- Schwarzer Sesam

Soße

- 1 Ei
- 2/3 Gläser Milch
- 2/3 Gläser Joghurt
- ½ Glas Öl
- ½ Flasche Selter



Zubereitung:

- Wasche und schneide den Spinat und gib die gehackten Zwiebeln hinzu
- Gib auch den Käse und Salz, Pfeffer und roten Pfeffer zu der Mischung
- Nimm eine andere Schüssel und vermische alle Zutaten für die Sauce darin
- Nimm ein Backblech, lege es mit Backpapier aus und gib den Teig darauf , schneide den Teig in 4 gleichmäßige Dreiecke
- Gib die Soße über den Teig und gib danach die Spinatmischung auf den Teig
- Rolle den Teig ein
- Gib die restliche Soße über die Rollen
- Verteile den schwarzen Sesam darüber
- Backe alles bei 180 Grad für 40-45 Minuten, bis alle Rollen goldbraun sind

Pastry filled with spinach (16 rolls)

Ingredients:

- 4 pieces of dough
- ½ kilo spinach
- 1 onion
- White cheese
- Salt, pepper, red pepper
- Black sesame

Sauce:

- 1 egg
- 2/3 glass milk
- 2/3 glass yoghurt
- ½ glass oil
- ½ bottle soda



Instructions:

- Wash and chop spinach and add finely chopped onions. Then add grated cheese to the mixture with salt, pepper, red pepper (add salt according to the salinity of the cheese)
- Mix all the necessary ingredients for the sauce in another bowl
- Put 4 pieces of dough on to the table and cut them into 4 equal triangles.
- Sweep away sauce on to each dough and then put the raw spinach filling on to the dough.
- Thereafter, roll the dough and give a shape of rolls
- Put each rose rolls onto baking paper and spread on the rest of the sauce on to rolls
- Sprinkle black sesame
- Bake them in 180 degree preheated oven for 40-45 min till they are roasted