



Turska kuhinja

Republika Turska je država koja je manjim delom smeštena u jugoistočnoj Evropi, a većim u jugozapadnoj Aziji. Površine je oko 779.452 km² i ima oko 70.712.000 stanovnika. Deli se na sedam regija, Mramornu, Egejsku, Crnomorsku i Sredozemnu regiju, Središnju, Istočnu i Jugoistočnu Anatoliju.

Turska kuhinja

Turska kuhinja spada među 10 najatraktivnijih svetskih kuhinja, tačnije, to je treća po svetu kuhinja ako ocenjujemo kvalitet i raznolikost (posle francuske i kineske kuhinje). Pradavni nomadski život (neki recepti su stari čak pet, šest vekova), prostor sa različitom florom i faunom koji se prostire kroz sedam geografskih zona i nasledstvo bogate carske kuhinje su tri temeljna elementa koji utiču na to da turska kuhinja bude sinonim za gastronomsku umetnost.

Hleb

Turska kuhinja je vrlo slična mediteranskoj. Tu su pomešane tradicija stepskih naroda koji su živeli nomadskim stilom i veoma bogato sredozemno iskustvo. Osnovu turske kuhinje predstavlja testo od pšeničnog brašna za neizbežni beli hleb (ekmek), fide (lepinje), simit, manti (testo) i jufka (lisnato testo).

Pored hleba značajno mesto u turskoj kuhinji zauzima pilav - jelo od pirinča. Priprema se na mnogo načina, služi se toplo ili hladno, može predstavljati i dodatak mesu a može biti i glavno jelo.

Riba

Turska je zemlja sa četiri mora a ljudi koji žive tamo su pravi majstori u pripremanju ribe i morskih plodova. Najpoznatija turska riba je crnomorska sardela - hamsi. Riba se služi sa sezonskim povrćem i salatama.

Meso

Meso se, po pravilu, koristi u manjim količinama. Puno se koristi piletna dok svinjetina uopšte nije popularna u Turskoj. Sa nazivom ćevap (kebab) zovu se sva jela od mesa, a za Tursku je karakterističan i burek. Među poznatijima je šiš kebab ili ražnjić - komadići mesa nanizani na drvenom štapiću i doner kebab koji najviše liči na grčki giros. Karakteristični ukus potiče od kvalitetnog jagnječeg i telećeg mesa i prirodnih uslova u kojima se odgajaju.

Povrće

Povrće se priprema na taj način što se na tihoj vatri kuva u sopstvenom soku i pri tom se dodaju paradajz, beli luk, ulje ili buter. Razno povrće se peče na maslinovom ulju i služi kao dodatak glavnom jelu. Kada je reč o povrću, plavi patlidžan ima vodeću ulogu u turskoj kuhinji.

Retko ko nije čuo za čuvenu Sogan dolmu. Dolma je zajednički naziv za punjeno povrće.

Dolma punjena pirinčem priprema se sa maslinovim uljem i jede hladna, a dolma punjena mesom je glavno jelo i jede se najčešće sa jogurtom. Sve vrste povrća koje mogu da se pune ili umotavaju u listove koriste se za pripremu dolmi. Paprika punjena pirinčem se smatra kraljicom dolmi.

Kolači

Turska kuhinja predstavlja pravo bogatstvo slatkiša. Najpoznatiji su lokum i baklava a da ne zaboravimo i tulumbe i kadaif. Muhalebi isto tako pripadaju grupi omiljenih turskih deserta. To su različiti pudinzi od skrobnog brašna ili pirinča, aromatizovani limunom ili narandžom. Svakako tu je i alva. Slatkiši koji se prave sa tankim korama a spadaju u red baklava, posebno su obeležje turske kuhinje. Ipak, najomiljeniji turski desert je sveže voće. Zemlja koja u toku godine ima 300 sunčanih dana obiluje najrazličitijim vrstama voća i obično ima čak i dve do tri berbe.

Kafa

Možda će mnogima predstavljati razočaranje ali turska kafa nije uopšte jaka i pije se u malim gutljajima a najčešće se koristi kao povod za razgovor - muabet. Tradicionalno tursko piće je crni čaj koji se pije u svako doba i sa njim se iskazuje dobrodošlica gostima. U vreme letnjih vrućina Turci uživaju u ajranu, vrsti slanog jogurta razređenog vodom koji deluje veoma osvežavajuće a istovremeno reguliše krvni pritisak.

Alkohol

Od alkoholnih pića Turci su posebno ponosni na "jeni raki" koji nazivaju "mleko od lava", budući da kao i kod mastike ili uza dobija belu boju sipanjem vode u nju.

Začini

Začini u turskoj kuhinji se koriste u veoma malim količinama zbog mišljenja da oni ne treba da "ubiju" miris jela. Najčešće se koristi mirođija, peršun, kim i beli luk. I za deserte skoro uopšte se ne koriste nikakvi začini kako bi do punog izražaja došla prirodna aroma voća.

Konzumiranje hrane u Turskoj, kao i mnoge druge stvari predstavljaju uživanje. Računa se da se u toku dana jede tri puta i to obavezno sedeći, nikako na brzinu i nikako sam. Meni se sastoji od tri ili više jela koja se služe u nizu. Obrok počinje velikim izborom predjela koji se naziva "meze" - zvuči poznato, zar ne?

Pokraj svih ovih korisnih podataka za tursku kuhinju ne treba da zaboravite da je cenjkanje u Turskoj nacionalni sport a plavuše prava slabost. Onaj muškarac koji ima plavušu pored sebe za Turke je veoma srećan čovek.



Turska peciva sa maslinama



SASTOJCI

500 g +50 g hlebnog brašna
200 ml mlaćenice ili tečnog jogurta
100 ml tople vode
50 ml maslinovog ulja
60 g putera, sobne temperature
1 jaje
150-200 g iseckanih maslinki, sušenog paradajza, belog luka, ljutike
7 g suvog kvasca ili 20 g svežeg
1 kašičica šećera
1 kašičica soli
150 g mocarele ili bilo kojeg lako topljivog sira
susam, lan, kim
sirup, margarin (za mazanje pleha)

PRIPREMA

1. U toplu vodu staviti kvasac, kašiku brašna i kašičicu šećera, promešati i ostaviti na stranu da naraste.
2. U veću posudu za mešenje prosejati 500 g brašna, dodati so i sve zajedno promešati.
3. Dodati nadošli kvasac, mlaćenicu, koju ste malo zagrejali (ako je nemate, stavite tečni jogurt) umućeno belance i maslinovo ulje i od toga zamesiti testo.
4. Usuti na radnu površinu i dobro umesiti testo dok vam ne postane elastično.
5. Vratiti u posudu u kojoj ste zamesili, premazati maslinovim uljem, prekriti providnom folijom i ostaviti da se testo udvostruči.
6. Testo premesiti i podeliti na 12 manjih kuglica. Svaku kuglicu ponovo premesiti i oblikovati u loptice. Stavljati ih na pobrašnjenu radnu površinu.
7. Radnu površinu pobrašniti malo pa svaku kuglicu rastanjiti u manji pravougaonik. Svaki pravougaonik premazati sa 5 g butera (ili umesto butera možete koristiti maslinovo ulje) i iseći ih kao na slici, a i ne morate, možete ih praviti u obliku kiflica, venčića, šta god Vam je po volji. Kad ste ih isekli posuti sitno seckanim maslinama, koje su bile u ulju, sušenim paradajzom, mariniranim belim lukom, mariniranim crnim lukom i ovo ste sve zajedno izmešali, preko posuti sa narendanim sirom po vašem izboru, uviti ih u kiflu, bez da uvrćete stranice prema unutra, jer nema šta da vam iscuri sa strane, uviti je u obliku potkovice i staviti na pleh, koji ste postavili papirom za pečenje.
8. Ostaviti ih oko pola sata pokrivene da ponovo narastu, te ih premazati sa umućenim žumancetom u koje ste dodali kašiku maslinovog ulja i kašiku vode.
9. Posuti ih sa semenkama po Vašem izboru i peći ih u prethodno zagrejanom rečni na 180°C oko pola sata ili dok vam fino ne porumene.
10. Ohladiti ih i uživati uz čašu jogurta ili čašu hladnog piva.



Tulumbe



SASTOJCI

Za testo:

- 0,5 l. vode
- 1 k.š. (kafena šoljica od 1 dl) šećera
- 1 k.š. ulja
- 500 g oštrog brašna
- 5 jaja
- malo soli za mućenje jaja

Sirup:

- 1 kg šećera
- 0,5 l. vode
- 1 manji limun

Za prženje

- 1 l. ulja

PRIPREMA

1. Brašno i jaja zagrejani na sobnoj temperaturi.
2. Prethodnog dana skuvati šerbet.
3. Staviti šećer i vodu da provri (pokriti šerpu da to bude brže). Dodati i sečen limun na kolutiće i na tišoj vatri (da vri u šerpi). Pokriveno opet, kuvati neko vreme dok se kolutići limuna ne zastakle.
4. Ohladiti i staviti u frižider. Treba da bude ledeno hladan.
5. Testo :
Vodu, šećer i ulje (u pokrivenoj šerpi) neka provri. Tada usuti prosejano oštro brašno. Mešati lepo varjačom da se što više brašna izmeša i upari sa vrelom vodom.
Skloniti sa vrela ringle i mikserom sa nastavcima za testo na manjoj brzini mešati i mešati....da se cela masa što može više sjedini.
6. Isuti testo na sto i mesiti rukama (dovoljno se ohladilo da možete da mesite), dok se ne ohladi da bude mlako .
7. Cela jaja sa malo soli umutiti mikserom.
8. Prebaciti testo u vanglicu, napraviti rupu u sredini i iz dva puta dodati ona umućena jaja, sve lepo izmešati da testo liči kao na neki gusti krem ! (Krenuti od manje brzine da vam se ne razlete grumenčići testa i kaša od jaja, a posle postepeno povećavati).
9. Testom puniti špric i pržiti tulumbe na vrelom ulju .
10. Pržene tulumbe vaditi direktno u hladan šerbet . Neka stoje u njemu dok vi istiskate novu turu tulumbi da se prže i ponovo napunite špric. Onda izvadite tulumbe na pleh a šerpu sa šerbetom vratite u frižider da se opet dobro ohladi za sledeću turu tulumbi.



Pide

SASTOJCI

Testo:

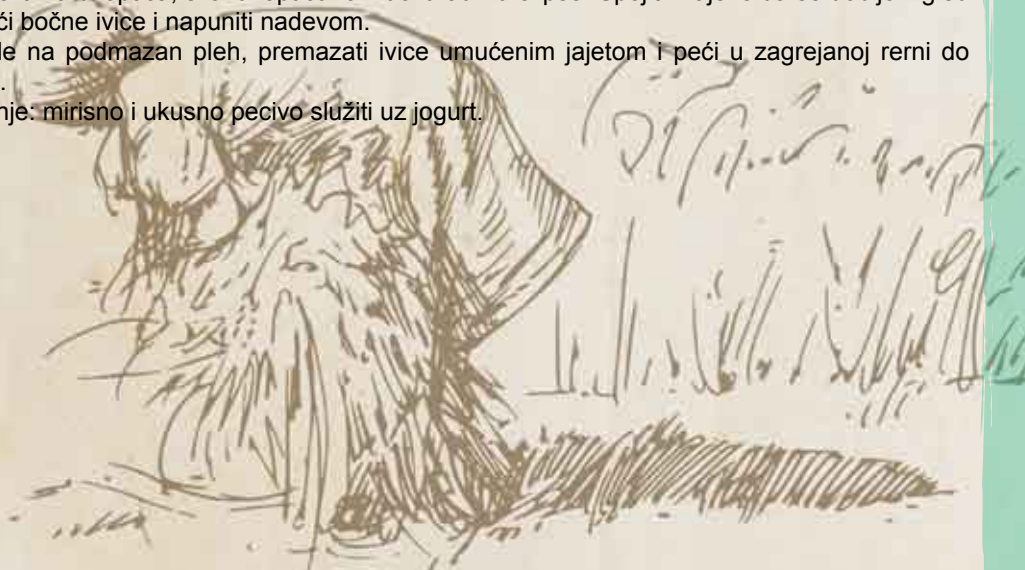
100 ml tople vode
100 ml jogurta
100 ml ulja
20 g svežeg kvasca
1 kašičica šećera
1 kašičica soli
1 kašika margarina (otopljenog ili onog za mazanje)
500 g mekog brašna
po potrebi još brašna

Nadev:

300g mlevene junetine
1 glavica crvenog luka
1 paradajz
po ukusu so, biber
1 jaje
malo ulja

PRIPREMA

1. U toplu vodu staviti šećer, dodati kvasac i sačekati da se rastvori. Dodati ulje, jogurt, margarin, so i polako dodavati brašno. Umesiti mekano testo koje se ne lepi za ruke.
2. Ostaviti testo bar 2 sata da fermentiše. Dužim stajanjem testo će postati mekano, lako rastegljivo i šupljikavo nakon pečenja.
3. Pripremiti nadev: na ulju prodinstati iseckani luk, dodati meso i dinstati desetak min.
4. Paradajz oguliti i sitno iseckati te dodati u meso, prodinstati još malo i začiniti po ukusu.
5. Nakon 2 sata, uključiti rernu na 250°C i početi pripremu pidea.
6. Testo podeliti na 6 loptica, svaku lopticu razvući u obliku elipse. Spojiti krajeve da se dobije izgled čamca, podići bočne ivice i napuniti nadevom.
7. Složiti pide na podmazan pleh, premazati ivice umućenim jajetom i peći u zagrejanom rerni do rumene boje.
8. Posluživanje: mirisno i ukusno pecivo služiti uz jogurt.





Kokos alva

SASTOJCI

- 1/2 šolje neslanog butera
- 3/4 šolje šećera
- 1/2 šolje brašna
- 1 šolja griza
- 1 šolja kokosa
- 3/4 šolje mleka
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica ekstrakta vanile

Za sirup:

- 1/2 šolje šećera
 - 2/3 šolje vode
 - 1 kašika limunovog soka
- Napomena: 1 šolja = 250 ml

PRIPREMA

1. Prvo napraviti sirup. U šerpu sipati šećer, vodu i limunov sok. Mešati i dovesti do ključanja. Potrebno je otprilike 6-8 minuta ili dok sirup ne postane gust.
2. Ostaviti da se ohladi.
3. Zagrejati renu na 175°C (350°F).
4. U šerpi rastopiti buter.
5. Dodati šećer, brašno, griz, kokos, mleko, prašak za pecivo i ekstrakt vanile i dobro promešati.
6. Razliti u pleh velicine 9" x 9" (23 cm x 23 cm) i peći 30-45 minuta, dok ne dobije zlatno žutu boju.
7. Gotov kolač iseći dijagonalno (oblik dijamanta), preliti rashlađenim sirupom.





Kebab od mlevenog mesa

SASTOJCI

400 g mlevenog mesa
1 kašičica soli
malo crnog bibera
1 kašičica mlevene paprike
1 čen presovanog belog luka
1 jaje
1 kašika brašna
1 kašika vode
1 crvena paprika, isečena na kocke
maslinovo ulje
soja (može i bez)
10 štapića za ražnjiće, ovlaženih vodom

PRIPREMA

1. Pomešati mleveno sa soli, biberom, mlev. paprikom, belim lukom, jajetom, brašnom i vodom.
2. Dobro pokriti i ostaviti u frižideru da odstoji, otprilike 1 sat.
3. Oblikovati smesu u duguljaste komade i kroz njih provlačiti ovlažene štapiće za ražnjiće. Na svaki štapić staviti komad paprike.
4. Premazati sa malo ulja pomešanim sa sojom.
5. Staviti štapiće preko ivice u nauljenu formu ili pleh i peći u rerni otprilike 15 min.
6. Posle toga okrenuti i uključiti rernu na gril par minuta da dobije lepu boju.
7. Servirati sa salatam i belim hlebom.
8. Ukusno je dodati i sos od belog luka.

Preporučujemo:

Osim visokog kvaliteta, velike snage, modernog dizajna, sečiva od INOX-a i korisne funkcije Autoreverse, MR-1000J sa dodatkom za ceđenje soka, nudi vam vrednu mogućnost da hladnim postupkom sporog ceđenja dobijete lekoviti, sveže ceđeni sok!



CORAL
Univerzalna mašina
za mlevenje MR-1000J



Musaka od patlidžana

SASTOJCI

800 kg plavih patlidžana
400 g mlevenog mesa
3 glavice crnog luka
1 komad oljuštenog paradajza
1 supena kašika "Vegeta" dodatka jelima
po ukusu soli
1 vezica sitno iseckanog peršuna
prstohvat mlevene crvene paprike
100 g butera
ulje za prženje

Za preliv je potrebno:

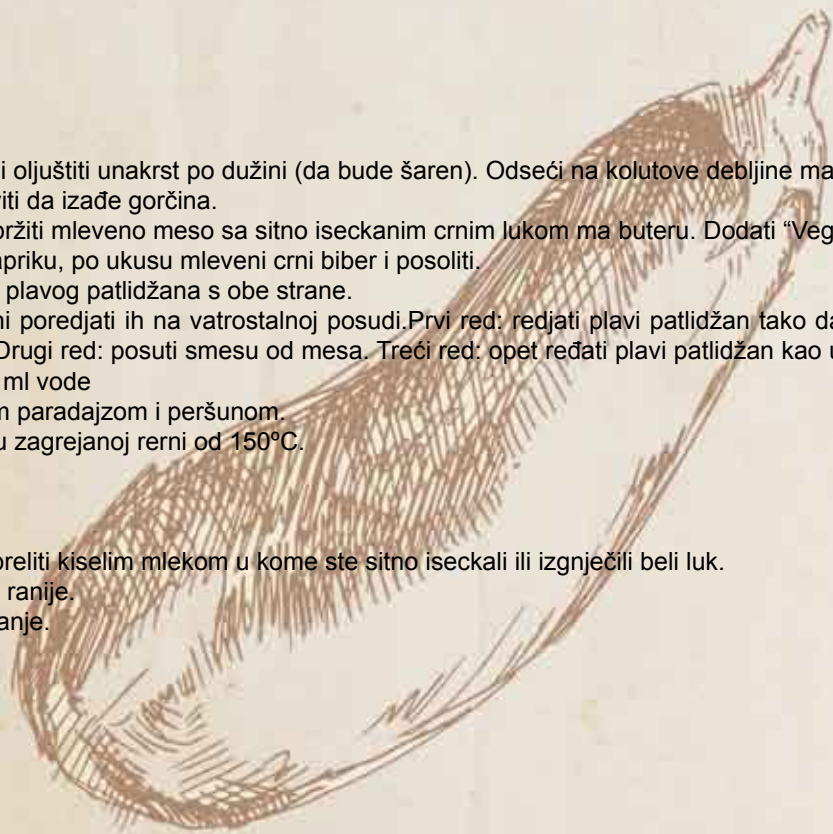
300 g kiselog mleka
2-3 čena belog luka

PRIPREMA

1. Plavi patlidžan oprati i oljuštiti unakrst po dužini (da bude šaren). Odseci na kolutove debljine malog prsta, posoliti i ostaviti da izađe gorčina.
2. U međuvremenu propržiti mleveno meso sa sitno iseckanim crnim lukom ma buteru. Dodati "Vegetu", mlevenu crvenu papriku, po ukusu mleveni crni biber i posoliti.
3. Pržiti na ulju kolutove plavog patlidžana s obe strane.
4. Kada su svi proprženi poredjati ih na vatrostalnoj posudi. Prvi red: redjati plavi patlidžan tako da budu jednu do drugog. Drugi red: posuti smesu od mesa. Treći red: opet redjati plavi patlidžan kao u prvom redu. Dodati 150 ml vode
5. Posuti sitno iseckanim paradajzom i peršunom.
6. Staviti da se zapeče u zagrejanj rerni od 150°C.

Posluživanje

Poslužiti toplo. Po volji prelitii kiselim mlekom u kome ste sitno iseckali ili izgnječili beli luk. Može se pripremiti i dan ranije. Pogodno je za zamrzavanje.





Turski burek sa mesom

SASTOJCI

gotove kore za savijaču
ulje

Nadev od mesa:

400 g mlevene govedine
2 glavice luka
3-4 čena belog luka
1 - 1½ kašičica soli
1½ kašičica mlevenog bibera

Premaz:

50g buter (otopljeni)
3 kašike mleka
1 jaje

PRIPREMA

1. U zdělci umutiti jaje , dodati mleko i otopljeni buter i promešati.
2. U dublji tiganj dodati ulje tek toliko da prekrije dno, zatim dodati sitno naseckan luk. Pržiti na srednjoj temperaturi oko 10 minuta, da luk dobije svetlo smeđu boju, ne sme biti bleđ ali takođe pazite da ne zagori.
3. Kad se luk potpuno karamelizovao, dodati meso i raskomadati varjačom tokom prženja. Posoliti i pobiberiti. Pržiti oko 5-6 minuta Meso će tokom prženja ispustiti tečnost, ostaviti da se kuva da tečnost potpuno ispari, pa još ostaviti da se prži da meso malo potamni. Kad je gotovo istresti u zdélu.
4. U dublji tiganj dodati ulje pa premazati celu posudu, uključujući i strane. Dodati jedan list testa tako da spoljni delovi budu izvan posude. Ako je testo prekratko onda će biti potrebno dodati još jedan list ekstra, tako da visi izvan posude na suprotnoj strani. Ovo je potrebno da se na kraju nadevanja burek fino zatvori. Svaki list premazati smesom od jaja. Nakon što ste postavili glavna dva sloja testa (ili 4 ako su premala) dodajte još jedan komad testa da samo prekrije sredinu tiganja. Ovaj sloj možete staviti tako da samo prekrijete dno a možete ga zgužvati, kako želite.
5. Pre dodavanja mesa premazati smesom od jaja.
6. Ponovo prekriti sloj mesa i premazati.
7. Spakovani burek premazati mešavinom jaja. Još malo dodati ulja uz sam rub između tiganja i bureka, nemojte previše. Peći na nižoj temperaturi.
8. Peći svaku stranu oko 7-10 minuta. Proverite tako da širokom špatulom malo podignete burek. Ako je fino potamneo i zapekao se onda je vreme da ga okrenete. Na tiganj stavite okrenuti veliki tanjir i prevrnite i samo vratite burek nazad u tiganj. Sledeću stranu pržiti 7-10 minuta.
9. Kad je gotovo odmah izvaditi iz tiganja. Raseći na četvrtine i poslužiti vruće! Burek je sledećeg dana izuzetno mekan.



Turske mantije

SASTOJCI

Testo:

400 g brašna
1 jaje
1 mala kašika soli (8 g)
175 ml mlake vode

Punjenje:

250 g mlevenog mesa
malo timijana
1 crni luk (60 g)
so, biber

Jogurt sos:

60 g butera
500 g jogurta
1 mala kašika crvene paprike
so, biber

PRIPREMA

1. Sve sastojke za testo sjediniti, izraditi dobro mesiti najmanje oko 5 minuta, zaviti u foliju, ostaviti 30 minuta da odstoji na hladnom.

Pripremite punjenje.

Luk iseći što sitnije, sjediniti sa mesom, začiniti po ukusu.

2. Testo više puta razvaljati, najbolje podeliti na 4-5 delova.

Razviti što tanje, oko 2 mm, seći na manje kocke 4 cm.

3. Na svaku sredinu staviti po malo nadeva, pa sa strana ivice saviti, dobro ih pričvrstiti.

4. Odlagati izrađene mantije na kuhinjsku krpu.

5. U većoj dubljoj posudi, zagreјati malo više vode, koju ste posolili po ukusu, i kuvati mantije 5-6 minuta, dok ne počnu plivati po površini.

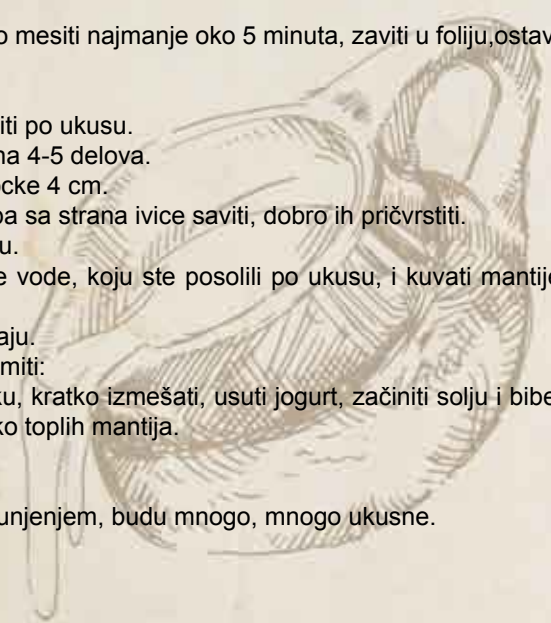
Odlagati ih na kuhinjsko sito, dok se sve skuvaju.

6. Služiti uz Jogurt sos, koji cete ovako pripremiti:

Buter istopiti u tiganju, dodati mlevenu papriku, kratko izmešati, usuti jogurt, začiniti solju i biberom, pustiti da jednom provri i služiti preliveno preko toplih mantija.

Posluživanje

Odlične su i kad se spremaju sa sir/spanać punjenjem, budu mnogo, mnogo ukusne.





Potatesli Dizme Kebab

SASTOJCI

pola kg mlevenog mesa
1 manja glavica luka
malo belog luka
2 patlidžana
6 krompira
2 paradajza
100 ml paradajz sosa ili 1 manja kašičiča paradajz paste
malo slatke pavlake za preliv
začini
1 jaje
1 paprika



PRIPREMA

1. Krompir ogulite i isecite na malo deblje kolutove. Posolite i ispržite ih na ulju i stavljajte na stranu, a patlidžane operite i posolite da puste gorčinu. Njih takođe isecite na kolutove i ispržite kao i krompir. Nije potrebno dugo jer će se to jos peći u rerni.
2. Meso stavite u jednu posudu, dodajte luk, jaje, prezle i začine po želji i pravite manje ćuftice. Njih takođe malo ispržite na ulju. Pripremite jednu srednju tepsiju a paradajz isecite na kriške i posolite.
3. U tepsiju stavite jednu ćuftu pa do nje 2 kriške krompira ,pa patlidžan, paradajz, opet ćuftu itd.
4. Znači, sva smesa treba da se uspravi uz ivice tepsije a ne na dno.Ovako ređajte jedno do drugog dok ne potrošite sve. Može se iseći jedna paprika, žuta ili crvena, poredati odozgo.
5. Zagrejte peć i u čaši vrelе vode promešajte paradajz ili jednu kašičicu paradajz paste sa malo vegete i prelijte preko povrća.
6. Stavite da se peče oko 20 min. i onda prelijte pred kraj pečenja sa malo slatke pavlake i pecite dalje dok se sok ne upije.



Gurabije punjene kremom

SASTOJCI

Za gurabije:

- 1 čaša integralnog brašna
- 1,5 čaša glatkog brašna
- 125 g butera
- 1 jaje
- 2/3 čaše jogurta
- 2 kašike šećera
- 1 paketić praška za pecivo

Za krem:

- 2 čaše mleka
- 1 puna kašika brašna
- 1 puna kašika skrobnog brašna
- 2 kašike kokosovog brašna
- 1 žumance
- 4 kašike šećera
- 1 kašika butera
- 2 kašičice vanilin šećera

PRIPREMA

1. Krem treba pripremiti najmanje 3 sata ranije, još je bolje dan ranije. Sve sastojke osim butera i vanilin šećera stavite u šerpu i dobro izlupajte žicom tako da dobijete kompaktnu smesu.
2. Zatim stavite na srednje jaku vatru i sve vreme mešajući kuvajte dok se ne zgusne kao puding. Skinite sa vatre i dodajte buter i vanilin šećer, mikserom mutite 3-4 minute.
3. Za testo za gurabije u multipraktik stavite hladan buter i dve čaše brašna (merica je čaša od 2 dl), izmiksajte dok se u potpunosti ne sjedine. Možete koristiti i ručni mikser sa nastavkom za rastresita testa. Ukoliko nemate integralnog brašna, možete koristiti obično.
4. Dodajte sve ostale sastojke osim brašna i počnite mesiti testo. Ostatak brašna postupno dodajte, kako bi na kraju dobili mekano testo.
5. Od testa otkidajte komade malo veće od oraha i razvaljajte na veličinu tanjirića za šoljice. U sredinu svakog stavite po kašičicu zgusnute hladne kreme.
6. Zatvorite tako što ćete sve strane skupiti prema unutra i oblikovati kuglicu. Slažite u blago namašten pleh stranom na kojoj ste zatvorili gurabiju okrenutom na dole.
7. Gurabije pecite u rerni prethodno zagrejanom na 170°C dok blago ne porumene. Kada su gotove, tople pospite šećerom u prahu.

Preporučujemo:

Ovaj multipraktik je sa najviše dodataka u setu. Ima mlin za kafu, poseban nož za pomfrit, dodatak za ceđenje citrusa. Kompaktan i lak za korišćenje, nezamenjliv je u svakom domaćinstvu.



CORAL
multipraktik
MP-828