

## Cacik

1 jogurt naturalny typu greckiego  
¾ szklanki wodu  
ogórek świeży  
sól  
suszona mięta



Trzemy na tarce na największych oczkach wcześniej obrany ogórek. Dodajemy do niego jogurt i wodę. Taka mizeria powinna mieć formę płynną, lecz wciąż być gęsta. Doprawiamy solą i mięta do smaku. Można także dodać świeżo wyciśnięty ząbek czosnku.

## Kisir

szklanka kaszy burgur  
czubata łyżka koncentratu pomidorowego  
cebula  
pomidor  
mały ogórek  
sałata  
natka pietruszki, koperku oraz szczypiorku  
pul biber (lub inne chilli)  
oliwa z oliwek  
cytryna  
sól



Kaszę zalewamy wrzącą wodą, pół centymetra nad poziomem kaszy. Zakrywamy, aby kasza mogła napęcznić.

Cebulę pokrojoną w drobną kostkę podsmażamy na oliwie z oliwek, a gdy już się zarumieni, dodajemy koncentratu. Tak przygotowaną cebulę wrzucamy do miękkiej już kaszy, która wchłonęła całą wodę. Mieszamy najlepiej ręką.

Dodajemy pokrojone w drobną kostkę warzywa: pomidor, ogórek oraz sałatę (polecam nie więcej niż garść). Natki pietruszki, koperku oraz szczypiorku siekamy oraz dodajemy do sałatki.

Doprawiamy sokiem z cytryny, oliwą z oliwek, pul biber do smaku.

Wedle upodobań można dodać suszonej mięty.

## Pide

ciasto drożdżowe  
pół kg mielonego mięsa wołowego  
cebula  
pomidor z obraną skórą  
czosnek  
natka pietruszki  
papryka zielona  
sól, pieprz  
2 jajka



Ciasto drożdżowe ze swojego ulubionego przepisu lub gotowe ciasto drożdżowe dzielimy na prostokąty o wymiarach około 20cm\*10cm. Boki zwijamy tak, aby uzyskać kształt „łódki”.

Mielone mięso mieszamy z drobno posiekaną cebulą, pietruszką, papryką oraz pomidorem i wyciśniętym czosnkiem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, po czym ugniatamy. Mięso wykładamy do środka uformowanego ciasta. Roztrzepanym jajkiem smarujemy boki ciasta, a resztę wylewamy łyżką na mięso.

Pieczemy w 200 stopniach aż do upieczenia się mięsa.

Można podawać z sałatą i pokropioną cytryną.

## Bakłażan nadziewany mięsem

4 bakłażany  
pół kg mielonego mięsa wołowego  
puszka pomidorów w kostce  
cebula  
czosnek  
natka pietruszki  
sól, pieprz



Bakłażany obieramy w tzw. zebkę. Kroimy je na pół, po czym smażymy na głębokim tłuszczu lub gotujemy na parze, aż będą miękkie. Wydrążamy środek lub ugniatamy go tak, aby zmieścił się farsz.

Mięso smażymy z cebulą i wyprasowanym czosnkiem. Po podsmażeniu się mięsa dodajemy puszkę pomidorów oraz drobno posiekaną pietruszkę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gdy woda wyparuje, nakładamy farsz na bakłażany.

Tak przygotowane danie wkładamy do piekarnika na 15 minut na 200 stopni. Opcjonalnie można posypać serem żółtym.

Smacznego!

## Sütlaç

szklanka ryżu  
900 ml zimnego mleka  
25 g mielonego ryżu  
szczypta soli  
 $\frac{3}{4}$  szklanki cukru  
3-4 krople esencji migdałowych  
cynamon  
opcjonalnie 50 g blanszowanych całych migdałów



Zalać litrem wody szklankę wcześniej przepłukanego ryżu, dodać szczyptę soli. Ryż powinien wchłonąć całą wodę i być bardzo pulchny.

Zagotować mleko i wsypać cukier. Do mielonego ryżu dodać szklankę gorącego mleka i energicznie wymieszać. Dodać powoli do reszty mleka i mieszać, przez kilka minut gotując na wolnym ogniu. Dodać esencję migdałową, po czym dodać powoli ugotowany ryż.

Możemy opcjonalnie przed ryżem wsypać 50g blanszowanych całych migdałów.

Z podanych składników powinno wyjść 6 porcji. Przebrać je do miseczek i ozdobić cynamonem.

## Baklava

około 500 g ciasta filo (2 opakowania, czyli około 24 płaty)  
500 g orzechów włoskich  
2 łyżeczki cynamonu  
 $\frac{1}{4}$  szklanki cukru  
300g klarowanego masła, roztopionego  
pistacje drobno posiekane, do dekoracji  
Do syropu:  
 $1\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
 $\frac{3}{4}$  szklanki wody  
sok z wyciśniętej połówki z pomarańczy



Najpierw przygotować syrop. Do niedużego garnuszka wlać wodę, dodać cukier i sok z pomarańczy. Zagotować, do rozpuszczenia cukru. Gotować na małym ogniu do uzyskania syropu (około 10 minut). Odstawić do wystudzenia.

Orzechy, cynamon i cukier włożyć do malaksera (można również blenderem) i zmiksować, by orzechy były drobno posiekane.

Przygotować foremkę o wymiarach 23 x 30 cm. Wysmarować masłem. Pracując z jednym płatem ciasta (reszta pozostaje pod ściereczką, by nie wyschła), położyć go na spód foremki i przy pomocy pędzelka posmarować masłem. Na niego położyć kolejny płat ciasta filo i znowu posmarować masłem. Na spodzie powinno być w sumie 8 warstw ciasta filo, każda posmarowana masłem.

Następnie wyłożyć połowę przygotowanych orzechów, wyrównać. Na orzechy wyłożyć 4 płaty ciasta filo, każdy dokładnie posmarować masłem. Kolejno wyłożyć resztę orzechów, wyrównać. Orzechy przykryć 12 płatami ciasta filo, każdy z osobna wysmarować masłem, łącznie z warstwą wierzchnią.

Oстрыm nożem (może być z piłką) pokroić ciasto w romby, kwadraty lub trójkąty (dowolnie), przecinając je prawie do spodniej warstwy (po upieczeniu byłoby trudno je pokroić).

Piec w temperaturze 140°C, nawet do 2 godzin, do zezłocenia ciasta. Wyjąć i gorące jeszcze ciasto poleć równomiernie wystudzonym syropem.

Ozdobić drobno posiekanymi pistacjami. Odstawić do przestudzenia.

Ciasto jest najlepsze na drugi, trzeci dzień.