

Kochabend 17. Juni 2024



***Bulgur Salat***

***Fladenbrot***

***Köfteli Ali Nazik***  
*(Der höfliche Ali)*

***Türkische Baklava***

# Fladenbrote

Vorbereitung: 40 Min  
Aufgehen lassen ca. 1 Std.

## Zutaten für 4 Personen

300	gr	Mehl
2	TL	schwarzer Sesam (nach Belieben)
1.2	TL	Salz
1/4	TL	Kristallzucker
10	gr	Hefe
1.75	dl	Wasser lauwarm
0.5	dl	Olivensöl



## Zubereitung:

### Hefeteig:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufdoppeln lassen.

Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu Fladen von je ca. 10 cm Durchmesser ausrollen, oder von Hand formen.

### Backen:

Fladen portionenweise in einer heißen Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min backen.

# **Bulgur Salat**

Vorbereitung: 20 Min

## **Zutaten für 4 Personen**

### **Gemüse:**

4 EL Olivenöl  
2 Stk. rote Peperoni, in Würfel  
2 Stk Aubergine, in Würfel  
1 TL Salz

### **Bulgur:**

200 gr Bulgur  
½ TL Salz  
3 dl Wasser  
12 Stk Datteln, fein gehackt

### **Zubereitung:**

#### **Gemüse:**

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Gemüse ca. 7 Min anbraten, salzen, beiseite stellen.

#### **Bulgur:**

Bulgur und Salz in einer Schüssel mischen, Siedendes Wasser darüber giessen, zugedeckt ca. 5 Min quellen lassen. Mit einer Gabel lockern. Mit Gemüse und Datteln mischen, würzen



# Köfteli Ali Nazik (Der höfliche Ali)

Vorbereitung: 25 Min  
Zubereitungszeit: 40 Min

## Zutaten für 4 Personen

### Hackfleisch:

500 gr Hackfleisch Kalb 70 % / Lamm 30%  
1 TL Salz  
1,5 TL edelsüßes Paprika  
1 TL schwarzer Pfeffer  
½ TL **Pul Biber** (Chiliflocken)  
2 EL Olivenöl

### Auberginen-Püree:

4-5 Stk. Aubergine lang, schlank  
1 Stk. Zitrone, frisch gepresst  
1 TL Salz aus Mühle frisch gemahlen  
2 Stk. Knoblauch, klein gehackt  
400 gr **Süzme** Jogurt  
50 ml Wasser kochend heiss

### Chili Butter:

1,5 EL Butter  
1 TL edelsüßes Paprika  
1 TL **Pul Biber** (Chiliflocken)

### Zum Garnieren:

1 Prise **Zatar** Gewürzmischung

### Zubereitung:

1. Hackfleisch und Gewürze in einer Schüssel kneten, bis die Masse gut durchgemischt ist. Hände mit Wasser befeuchten und etwas kleinere Kugeln als Walnüsse aus der Hackfleischmasse formen, Abdecken und für mind. Eine Stunde in den Kühlschrank geben. So können die Aromen richtig durchziehen.
2. Auberginen mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen bei 200 Grad für mind. 25 Min rösten, bis sie weich sind. Direkt in einen Topf geben, Deckel schliessen und 15 Min. schwitzen lassen. Der Wasserdampf weicht die Schale der Auberginen auf. Haut abziehen und das Auberginenfleisch mit einem Messer zu einem stückigen Püree zerkleinern. Zitronensaft, Salz und Knoblauch zugeben, mischen und bis zum Servieren warm stellen.
3. In einer grossen, beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, Hackbällchen hinzufügen und ohne rühren, nur durch leichtes Schwenken, von allen Seiten anbraten.
4. In einem Topf Joghurt und Wasser mischen. Unter Rühren leicht erhitzen, nicht aufkochen! Kurz vor dem dem Servieren Butter in einer Pfanne zerlassen, Paprikapulver und pul biber hineingeben und 1 Min. aufschäumen.



5. Zuerst das Auberginenpüree, dann das Joghurt , die Hackbällchen und darüber die Chili-Butter auf den Teller verteilen. Mit Zatar-Gewürzmischung garnieren und zügig servieren.

Quelle: [shop.kochdichturkisch.de](http://shop.kochdichturkisch.de)

# Türkische Baklava

Vorbereitung: 30 Min  
Zubereitungszeit: 90 Min

## Zutaten für 24 Stücke

### Sirup:

3	dl	Wasser
375	gr	Zucker
25	ml	Zitronensaft, frisch gepresst

### Füllung:

175	gr	Pistazien (ungesalzen)
1	EL	Zucker

### Teig:

1	Pack	Filoteig ca. 20 Blätter
200	gr	Butter (ungesalzen, zum klären)



### Zubereitung:

1. Für den Sirup Wasser und Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen und für 5 Min. kochen lassen. Dann auf niedriger Hitze 20 Min. weiterköcheln (ohne Deckel), bis der Sirup leicht golden wird. Den Zitronensaft hineinrühren, abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.
2. Pistazien und 1 EL Zucker in der Küchenmaschine zerkleinern. Nicht zu fein werden lassen. Butter klären
3. Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backblech mit Backpapier auslegen. Dann abwechselnd ein Blatt Filoteig und geklärte Butter schichten, bis zur Hälfte der Packung. Eventuell überflüssigen Teig wegschneiden.
4. Nun die Pistazien gleichmässig verteilen. Dann ein Blatt Filoteig leicht anfeuchten und mit der feuchten Seite auf die Pistazien drücken. Anschliessend wieder abwechselnd Butter und Teigblätter schichten, bis die Packung leer ist. Mit Butter abschliessen.
5. Mit einem heissen Messer den Teig nur bis zur Hälfte einschneiden, sodass später 24 Stücke entstehen.
6. Im Ofen für 30 Min. backen und dann die Temperatur auf 150 Grad Ober- und Unterhitze senken und so lange weiterbacken, bis die Baklava golden ist. (ca. 20 Min.)
7. Mit einem Messer die vorgegeben Einschnitte komplett durchschneiden. Dann den kalten Sirup gleichmässig darübergiessen und komplett abkühlen lassen.

**Wichtig: Die Baklava muss noch heiss sein, wenn der kalte Sirup dazu kommt**