



TURKS TAFELEN

STREETFOOD &
FAMILIERECEPTEN



TERRA

SEVTAP YÜCE



GÖKÇE
KUNDURMA



INHOUD

7 INLEIDING

10 OCHTEND

46 MIDDAG

120 AVOND

202 NA ZONSONDERGANG

232 Register

237 Over de auteur

239 Dankwoord





OCHTEND





28^A
CIRA
ALINA
YARDI
ALINA
Pisi
ALINA

28

ONTBIJT & OCHTENDTHEE



Als je een traditioneel Turks ontbijt op tafel wilt zetten, kan ik je vertellen hoe het er vroeger bij ons thuis aan toeging.

Wie als eerste wakker was, zette een pot thee op het vuur. Een ander werd met een paar centen naar de bakker gestuurd om verse, knapperige broden te kopen. Dat was meestal de jongste van het stel, maar bij ons was ik dat.

Van het wisselgeld kocht ik meestal chocola. Als mijn moeder me dan vroeg waar het wisselgeld was, zei ik dat er niets over was, waarop zij steevast dreigde om het bij de bakker na te vragen! Ik was dan doodsbang en vroeg me af of ik soms chocoladevlekken om mijn mond had...

Intussen dekte weer iemand anders de tafel met olijven, plakjes tomaat, kommetjes peterselie en gesneden komkommer en altijd een bordje groene pepers. Verder stonden er altijd een paar soorten kazen op tafel: een harde, een zachte, zoals *beyaz peynir*, en een zachte witte, zoals feta. Eén soort kaas, *dil peyniri*, werd in lange dunne slierten uit elkaar getrokken. En natuurlijk is geen ontbijt compleet zonder boter, honing en verschillende soorten jam. (Als er fruit in overvloed was, werd altijd zelf jam gemaakt. Wanneer we aardbeien hadden, hadden we aardbeienjam. We begonnen met perziken en vervolgens kwamen de kweeperen, zure kersen en pruimen... elk seizoen had zijn eigen jam!)

Midden op tafel stond een grote schaal met warme eieren, gekookt of gebakken op manieren die ik verderop in dit boek beschrijf.

Er stonden ook kleine theeglasjes met het theelepeltje er al in, en massa's suikerklontjes. De kleintjes kregen altijd de eerste, vrij slappe thee. Het sterkere spul was voor de ouderen.

Iedereen had een eigen bord dat je zelf mocht vulladen met de lekkernijen die op tafel stonden.

Vervolgens inventariseerde mijn moeder de overgebleven ontbijtingrediënten en stuurde mijn vader naar de speciale ontbijtwinkels om spullen die we nodig hadden — kaas en olijven bijvoorbeeld — aan te vullen.

Wie weet neem ik je ooit een keer mee...





**2-3 eetlepels fijne zwarte
theeblaadjes
suikerklontjes, voor erbij**

Toen ik een klein meisje was bestelde mijn vader een *kahvane*, dat letterlijk 'koffiehuis' betekent – hoewel er veel meer thee dan koffie gedronken werd. Ik bracht regelmatig thee rond bij winkels in de buurt, verkleed als jongetje.

Elk huishouden had een *çaydanlık*, een speciale metalen theepot met twee schenktuitjes. Hieronder lees je hoe je een goede pot Turkse thee zet. Je hebt er wel een Turkse theepot voor nodig.

Vul de onderste theepot met koud water. Doe de theeblaadjes in het bovenste potje en giet er een scheut koud water op. Zet de potten op elkaar op hoog vuur.

Als het water in de onderste pot kookt, giet je het over de blaadjes in de bovenste pot.

Vul de onderste pot opnieuw met koud water, draai het vuur laag en wacht tot alle theeblaadjes naar de bodem van de bovenste pot gezonken zijn. Dat kan 5-10 minuten duren.

Giet een laagje van ongeveer 1 cm thee uit de bovenste pot in elk glaasje en vul ze bij met water uit de onderste pot.

Thee wordt altijd met veel suikerklontjes geserveerd.





Als je 'Çargı, Çargı!' hoort roepen, weet je dat de thee eraan komt.

Turken houden van ingemaakt voedsel: voor elk seizoen is er ruime keuze.





Kweeperen behoren tot de oudste gecultiveerde fruitsoorten. Sommige mensen noemen de vrucht de 'godin van de liefde'; en daar ben ik het wel mee eens! Ik vind ze heerlijk om te bakken of te stoven, en je kunt er zalige jam van maken.

Dit is een van mijn lievelingsjams voor bij het ontbijt. Ik roer vaak een flinke lepel door de yoghurt of smeer hem met een beetje ricotta op een dun sneetje geroosterd Turks brood. Als je van kaasplankjes houdt, is dit een perfecte jam om bij je favoriete kazen te serveren.

AYVA REÇELİ

KWEEPERENJAM

1 kilo kweeperen
1 kilo superfijne kristalsuiker
sap van 1 citroen

Schil de kweeperen, verwijder de klokhuizen en snijd de vruchten in kleine stukjes. Doe de stukjes samen met de suiker, het citroensap en 500 ml water in een pan en meng goed.

Breng aan de kook, draai het vuur iets lager en blijf 45-60 minuten regelmatig roeren om te voorkomen dat de boel aankeekt. Dreigt dat toch te gebeuren, dan moet je het vuur nog lager draaien.

Schep met een eetlepel een klein beetje van de jam op een koud bord, laat afkoelen en check de consistentie — wanneer je je vinger door de jam haalt moet er een spoor in achterblijven. Als dat niet het geval is moet je de jam nog iets langer inkoken.

Giet de hete jam in gesteriliseerde potten, draai de deksels erop en zet ze weg — of geef ze cadeau aan dankbare vrienden... zoals ik!

VOOR 1,5 KILO OF ZES POTTEN VAN 250 ML





Sucuk zijn pikante runderworstjes die je in Turkije overal in winkels voor de ramen ziet hangen. Je kunt ze roosteren, in de pan bakken of in een Turkse pide verwerken (zie blz. 53).

SUCUKLU YUMURTA

PIKANTE TURKSE WORST MET EIEN

100 g sucuk (pikante runderworstjes)
20 g boter
6 vrije uitloopeieren
pul biber (zie opmerking), om te strooien
knapperig brood, voor erbij

Trek het vel van de worst en snijd hem in dunne plakjes. Verhit een koekenpan op hoog vuur, smelt de boter en bak de plakjes worst 2-3 minuten aan elke kant.

Breek de eieren bij de plakjes worst in de pan en bak ze naar wens; ik heb ze het liefst zacht en nog een beetje vloeibaar, wat gewoonlijk 2-3 minuten duurt.

Strooi er pul biber over en serveer de eieren en worst met warm, knapperig brood.

VOOR 3-4 PERSONEN

OPMERKING

Pul biber is rood poeder gemaakt van gedroogde aleppopepers. Het is mild tot matig scherp van smaak en Turken strooien het echt overal over. Als je het niet kunt vinden bij specerijenwinkels of Turkse winkels, kun je ook chilivlokken gebruiken.





Turken kunnen niet zonder peterselle. In Turkije zie je alleen bladpeterselle, dus gebruik die in je Turkse recepten.





Dit is nog een heerlijk recept om eieren klaar te maken. Mijn moeder maakt ze meestal voor het ontbijt, maar soms ook als lunch.

MAYDANOZLU YUMURTA

EIERSALADE MET PETERSELIE

4 vrije uitloopeieren, op kamertemperatuur
30 g bladpeterselle, fijngehakt
65 g lente-uitjes, in dunne ringetjes
60 g walnoten, gehakt
125 ml extra vergine olijfolie
knapperig brood of plat brood, voor erbij

Breng de eieren in een pan met ruim water aan de kook en laat ze 6–8 minuten zachtjes koken; voor dit recept moeten de eieren hardgekookt zijn, maar overdrijf het niet. Ze moeten niet groen uitslaan!

Maak de peterselle, lente-uitjes en gehakte walnoten in een serveerkom aan met de olijfolie en voeg naar smaak zeezout en zwarte peper uit de molen toe.

Pel de eieren, snijd ze in kleine stukjes en hussel ze voorzichtig door de salade.

Serveer de salade met brood naar keuze.

VOOR 4 PERSONEN





Het kustgebied van de Zwarte Zee is beroemd om zijn *hamsi*, oftewel verse ansjovis – ze behoren tot de meest geliefde vissoorten van Turkije. Maar ik ben ook dol op hoe ze hier hun eieren koken. Dit gerecht is geschikt als ontbijt en lunch.

KARADENİZ AŞI

EIEREN UIT HET ZWARTE ZEEGEBIED

3 vrije uitloopeieren
150 g goede cheddar, grof geraspt
40 g boter
30 g gele maïsbloem (zie opmerking)
1-2 eetlepels pul biber (zie opmerking blz. 18)
knapperig brood, voor erbij

Breek de eieren in een kom en roer de geraspte kaas erdoor.

Smelt de boter in een grote koekenpan op matig vuur. Strooi de maïsbloem en pul biber erbij en roer alles goed door elkaar. Voeg naar smaak zeezout toe en blijf 5 minuten roeren tot het mengsel droog en kruimelig is.

Giet er geleidelijk 375 ml water bij en blijf een paar minuten roeren, tot het mengsel een dikke, sausachtige consistentie heeft.

Schep het ei-kaasmengsel op de saus, zodat je twee lagen krijgt, leg een deksel op de pan en laat de pan 6-8 minuten op het vuur staan, tot het ei-kaasmengsel stolt.

Serveer warm, met knapperig brood.

VOOR 3-4 PERSONEN

OPMERKING

Maïsbloem is zowel wit als geel verkrijgbaar. Het is een soort fijne polenta en lijkt qua textuur een beetje op griesmeel. Je vindt het in Turks-Marokkaanse en natuurvoedingswinkels.



