

## Istanbul



**Istanbul – die attraktive und lebhaftere Millionenmetropole am Bosphorus wächst rasant. Immer noch zieht es zahlreiche Menschen aus Asien und Europa in die Stadt am Wasser.**

Wo man hinschaut wird gebaut - jeder freie Platz wird genutzt. Die grünen Flecken im Stadtbild werden langsam

aber sicher rar.

Für die Großfamilie von Mine und Ilhan Ağcaabat ist daher ihr Grundstück mit Garten zwar ein bescheidener aber ein hoch geschätzter Besitz. Sie leben in Beykoz, auf der asiatischen Seite Istanbuls, den Bosphorus entlang Richtung Schwarzes Meer. Dort zieht Ilhans Mutter Emine unermüdlich Tomaten, Paprika und was sonst noch Platz findet zwischen den drei Häusern der Familie. Sie stammt aus einem Dorf an der Schwarzmeerküste und kam



erst mit 16 Jahren in die Stadt. Am liebsten kocht sie im Garten unter freiem Himmel, so wie es in ihrer Heimat Brauch ist. Ihre Schwiegertochter Mine ist allerdings mitten in der Metropole im Stadtteil Taksim aufgewachsen, deswegen hält sie sich bei der Gartenarbeit auch raus.



Ilhan ist Silberschmied. Seine Werkstatt nahe dem Großen Basar liegt in einem Hof, in dem sich viele Silberhandwerker niedergelassen haben. Dort pflegen sie noch immer die Tradition der Silberhandwerkskunst, während sich in den Läden der Umgebung bereits die Billigkonkurrenz bemerkbar macht. Zu seiner Arbeit fährt Ilhan jeden Morgen mit der

Fähre über den Bosphorus, er genießt diese Fahrten in der frischen Luft bei Zeitungslektüre und seinem ersten Çay, so heißt der Schwarztee hier. Nach wie vor gibt es nur 2 Brücken, die dem Autoverkehr kaum gewachsen sind. Jetzt wird auch noch ein Tunnel gebaut. Ilhan wird der Fähre aber treu bleiben, auch wenn es durch den Tunnel mit der U-Bahn schneller gehen wird. Er bedauert den Einfluß der Moderne auf seine Stadt. Sein Neffe Hasan dagegen fühlt sich in den schicken Cafés der teuren Fußgängerzonen ganz zuhause und hofft auf eine Ausbildungsstelle bei einer Bank.

Wie viele Istanbuler, sind auch die Ağcaabats eine Familie von hauptsächlich Zuzüglern. Und so ist auch die Istanbuler Küche geprägt von den Einflüssen der jeweiligen Herkunftsregionen. In Byzanz, Konstantinopel und heute leben immer viele unterschiedliche Menschen mit unterschiedlicher Herkunft. Das macht bis heute die Vielfalt der türkischen Küche aus, Einflüsse der ehemaligen französischen Palastköche sind hier ebenso zu finden wie Gerichte ostanatolischer Ziegenhirten. Mine kocht gefüllte Paprika, Gözleme und Şekerpare – mit viel Zucker, so schmeckt es am besten, findet sie.

Genau das Richtige für ein Picknick mit Freundinnen am Bosporus. Çay wird es dazu selbstverständlich auch geben.

## Etli Biber Dolmasi

### Gefüllte Paprika mit Hackfleisch

Die gefüllten Paprika schmecken der Familie Ağcaabats am besten, wenn die Zutaten frisch aus dem eigenen Garten kommen. Doch selbst Großmutter Emine's Pflege läßt die Paprika nicht vor der Zeit reifen und so muß auch Familie Ağcaabats ab und an auf gekauftes Gemüse vom Markt zurück greifen.

### Zutaten für 4 Personen:

8 grüne Paprika,  
300 g Hackfleisch,  
2 gehackte Zwiebeln,  
6 Tomaten,  
1 Tasse ungekochter Reis,  
1 EL Tomatenmark,  
100 g Margarine  
jeweils nach Geschmack  
Pfeffer,  
Salz,  
Rosmarin,  
Petersilie,  
Knoblauch,  
Wasser



Die Paprika säubern und aushöhlen. Zwiebeln hacken, 3 der 6 Tomaten schälen und kleinschneiden, die restlichen 3 Tomaten werden später als „Deckel“ für die gefüllten Paprika benötigt. Alle Zutaten vermengen und die Paprika damit füllen.

Die übrigen 3 Tomaten in größere Stücke schneiden und mit den „Tomatendeckeln“ die Paprika oben verschließen, damit die aufquellende Füllung nicht ausläuft. Die Paprika aufrecht in einen großen Topf stellen, Wasser zugeben, bis die Paprika überdeckt sind. Etwa 45 min kochen. Wenn der Reis gar ist, sind die Paprika fertig.

**Tip:**

- Die Paprika im Topf mit einem Teller abdecken, damit sie nicht aufschwimmen; erst danach den Topfdeckel aufsetzen.



## Şekerpare

Türkisches Mandel- oder Nußgebäck

Ohne Süßspeisen geht es bei den Ağcaabats nicht. Schon bei den Osmanen waren Süßigkeiten so beliebt, daß sie spezielle Süßwarenmeister in ihren Palästen beschäftigten. Bei den Ağcaabats stehen als Nachtisch Sekerpare hoch im Kurs. Die kleinen Kuchlein macht man aus einem Knetteig mit Gries und viel Puderzucker.

**Zutaten für ca. 40 Stück:**

Teig:

250 g zerlaufene Butter oder Margarine,  
 250 g Puderzucker,  
 1 Päckchen Vanillezucker,  
 2 Eigelb,  
 1 Tasse Gries,  
 4½ Tassen Mehl,  
 1 TL Backpulver,  
 ½ Tasse Zucker,  
 ½ Tasse Sonnenblumenöl,  
 1 Prise Salz,  
 150 g Nuß- oder Mandelkerne



Die zerlaufene Butter oder Margarine mit den restlichen Zutaten zu einem Knetteig vermengen. Aus dem fertigen Teig mandarinengroße Kugeln formen und auf dem Backblech verteilen. Anschließend mit Eigelb bestreichen und mit Nüssen oder Mandeln verzieren.

Die Kugeln etwa 20 min bei 175 °C backen, bis die Sekerpare goldbraun sind.

Weil der Nachtisch so aber für den türkischen Feinschmecker noch nicht süß genug und außerdem viel zu trocken ist, werden die Sekerpare nach dem Backen noch in Zuckersirup getränkt.

Sirup:

5 Tassen Zucker,  
 4 Tassen Wasser,  
 Saft von ½ Zitrone



Alle Zutaten in einen Topf geben und solange kochen, bis ein etwas dickflüssiger Sirup entsteht. Die fertig gebackenen Sekerpare mit dem warmen Sirup übergießen und warten, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist. Dies kann bis zu 20 min dauern.



## Gözleme/ Kete

### Teigfladen

**Gebacken werden die Teigfladen traditionell auf dem Sac, einer speziellen runden Kochplatte, die ähnlich einem Grill im Garten aufgestellt wird. Eine einfache Pfanne tut es aber auch.**



Gözleme, werden bei den Ağcaabats immer nur von Oma Emine zubereitet. Die Schwiegertochter darf nur assistieren und den Käse reiben, Mine nimmt es mit Humor: "Sie würde das nie uns überlassen, das wäre unmöglich. Nie im Leben. Nie im Leben. Ich bin seit 25 Jahren verheiratet, seit 25 Jahren kenne ich das. Sie werden hier immer so gemacht."

### Zutaten (für 6-10 Personen):

½ kg Mehl,  
1 TL Trockenhefe oder einen Würfel frische Hefe,  
300 ml Wasser,  
Salz,  
zum bestreuen des Teigs  
flüssige Margarine und  
geriebenen Käse



Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Portionen unterteilen, diese zu mandarinengroßen Kugeln formen, 20 min ruhen lassen und danach sehr dünn ausrollen.



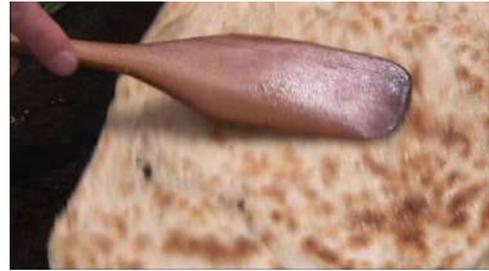
Flüssige Margarine und geriebenen Käse auf den ausgerollten Teig geben, von beiden Seiten mehrfach einklappen,



dann die entstandene Teigrolle in die Länge ziehen und einen Kringel formen. Diesen Kringel nochmals etwa 15 min ruhen lassen, dann zu einem Fladen ausrollen und auf dem Sac oder in der Bratpfanne backen. Bei Bedarf mit Sonnenblumenöl oder Margarine einfetten.

**Tip:**

- Gözleme werden häufig auch mit klein gehacktem Spinat oder einer Spinat-Feta-Mischung gefüllt. Dazu die Teigfladen in eine Pfanne geben, die Füllung darauf verteilen und die Teigränder oben verschließen.



# Güvec

## Türkischer Schmortopf

**Sonntags abends wird bei Familie Ağcaabats immer groß gegessen, mit Gästen und Familie. Bei Schmortopf mit Lammfleisch wird geschmaust und diskutiert.**

### Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg Lammfleisch,  
½ kg grüne Bohnen,  
2 mittelgroße Zucchini,  
1 Aubergine,  
2 mittelgroße Kartoffeln,  
2 Paprika,  
3 Tomaten,  
3 Zwiebeln,  
etwas Knoblauch,  
Thymian,  
Minze,  
Paprika,  
Salz,  
Pfeffer



Fleisch und Gemüse klein schneiden.

Alle Zutaten in einen Güvec-Topf (Tontopf, Schmortopf, Römertopf) einschichten. Zuerst kommt



das Lammfleisch, darüber zunächst Bohnen, dann Zucchini, Aubergine und Paprika, danach Kartoffeln und zuletzt Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch.

Auf kleiner Flamme kochen und nach Geschmack mit Thymian, Minze oder Paprika würzen. Alternativ kann der Schmortopf auch im Backofen gegart werden.

## Menemen

### Türkisches Rührei

**Auch in Istanbul wird zum Frühstück gerne Rührei gegessen. In der Türkei fällt dieses Gericht allerdings herzhafter aus, als wir es in unseren Breitengraden gewöhnt sind.**

### Zutaten:

- 3 mittelgroße Zwiebeln,
- 3-4 grüne milde Peperoni,
- 5-6 geschälte Tomaten,
- 4-5 Eier



Zunächst das Gemüse klein schneiden und in der Pfanne dünsten, bis es gar ist. Anschließend die Eier unterrühren und bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren anbraten bis das Ei stockt. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. Nach Geschmack mit glatter Petersilie garnieren.

### Tip:

- Weitere typische Frühstückszutaten: Schafskäse, Oliven, Brot, Butter, in Sirup eingelegte Früchte und natürlich stark gesüßter Schwarztee - Çay

