

FIDAN'S FAMILY FOOD

GENIETEN VAN HET **LEKKERSTE** UIT DE **TURKSE KEUKEN**



(voor Ferran)

Fidan Ekiz

SPECTRUM

FIDAN PRESENTS

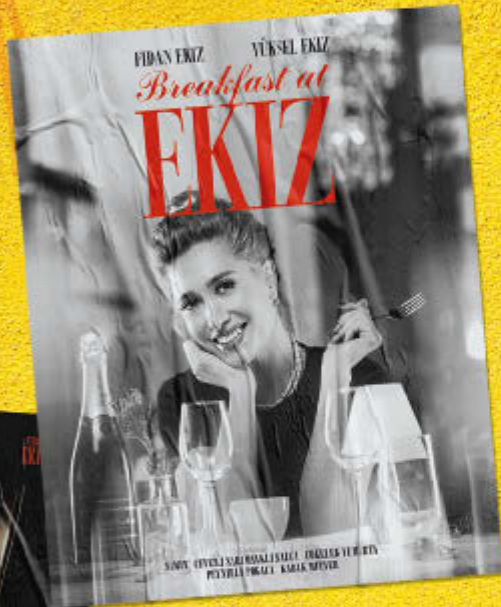
HET LEKKERSTE UIT DE TURKSE KEUKEN

INTRODUCING ...
STARRING

4
8

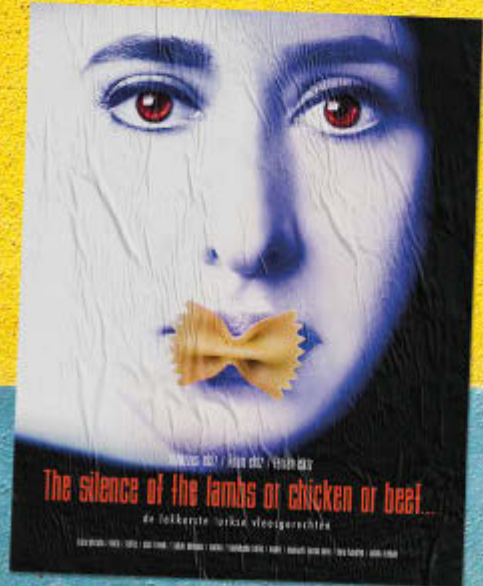
12

BREAKFAST AT EKIZ



28

FROM DUSK TILL DAWN



THE SILENCE OF THE LAMBS
OR CHICKEN OR BEEF ...

68



118
THE HANGOVER
TURKISH STYLE



92 **ONCE UPON A TIME**
ON THE WEST COAST



134 **LES FAULEUX DESSERTS**
DE FIDAN EKIZ

REGISTER 152
I WOULD LIKE TO THANK .. 156

INTRODUCING...

Deze zomer zat ik samen met **MIJN ZWAGER AHMET** in het reportageprogramma *Groen Licht* over **DUURZAME CHOCOLADE**. We moesten zelf iets bakken. Ik had besloten dat ik profiteroles met chocoladesaus wilde maken. **'IETS TURKS'**, noemde ik het dessert. Wat niet waar is. Wel at ik het vaak in **TURKIJE** en zijn Turken er dol op. Mijn zwager had ik gecharterd om mij te helpen, omdat hij dol is op koken en omdat hij er ook nog eens heel goed in is. Voor de opnames waarschuwde ik hem om niet te snel te roepen dat ik zelf **NIET ZO'N GEWELDIGE KOK** ben.





‘Als ik aan mijn jeugd denk, dan ruik ik bijna de geur van al het lekkers dat ze voor het ontbijt maakte.’

‘Zo, én, kan ze lekker koken, Fidan?’

Ahmet kijkt me vanuit zijn ooghoeken aan. De stilte duurt voor mijn gevoel eeuwig. ‘Nou, dat kan. Ik heb het alleen nooit gezien en gegeten.’ De toon is meteen gezet.

Ik heb dit boek niet gemaakt omdat ik een keukenprinses ben, maar omdat ik graag eet. Omdat ik graag *lékker* eet. Ik ben dol op de Turkse keuken, dus besloot ik de lekkerste recepten bij elkaar te zoeken voor jou. Recepten van heerlijke gerechten van familie, maar ook van vrienden en van onbekenden.

Ik ben opgegroeid in een familie waar veel en lekker wordt gekookt. Mijn moeder is een soort Turkse Willie Wortel die constant probeert te variëren op bestaande Turkse gerechten. Overigens niet altijd met groot succes.

Als ik aan mijn jeugd denk, dan ruik ik bijna de geur van al het lekkers dat ze voor het ontbijt maakte. We werden gewekt met heerlijke geuren. Het was zelden saai brood met beleg. Vaak stond er iets warm op tafel. Zoals roereieren met fetakaas of tosti's met *sucuk*, Turkse worst, of *pogaca*, warme Turkse broodjes. In het weekend werd dan uitgebreid nagetafeld en heel veel thee gedronken.

Wanneer mijn moeder een deeggerecht maakt of koekjes bakt (van aubergine of aardappel bijvoorbeeld), dan wordt dat vaak bij het ontbijt én de lunch gegeten. En ach, eventueel ook bij het avondeten of 's nachts. Wij hadden thuis wel vaste eettijden, maar ik zag altijd wel dat het er anders aan toe ging dan bij mijn vriendinnetjes. Wij aten standaard warm 's avonds en altijd met een voorgerecht. Soep bijvoorbeeld, of een *mezze* (Turkse tapas). De *mezze* kan ook gewoon als bijgerecht worden gegeten. Mijn vader kan heel goed *piyaz* maken, een salade van witte bonen. Die wordt dan in een grote schaal op tafel gezet.

Gerechten die bewaard (en eventueel opgewarmd) kunnen worden, aten we weleens 's avonds laat op tijdens onze zogenaamde 'nachtontbijten'. Linzengerechten, zoals *mercimek köfte*, die je een dag in de koelkast kunt bewaren, zijn ideaal om op ieder moment van de dag te eten.

Toen ik mijn familie vertelde dat er een kookboek zou komen 'en jullie werken er allemaal aan mee', ging het meteen over films.

'De nachtontbijten, daar moet je wat mee doen!'

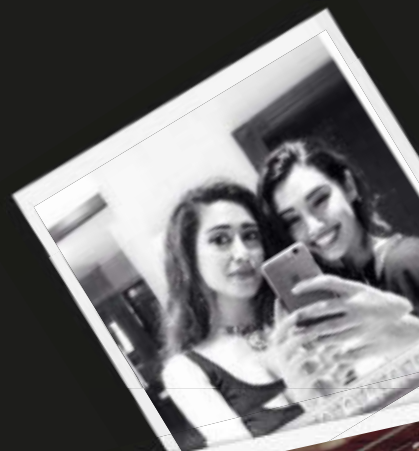
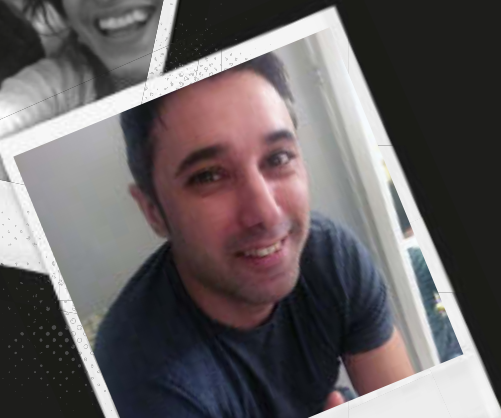
'De Turkse films!'

'The Godfather!'

Het was geen optie om een kookboek te maken dat niet ook gaat over onze grote liefde voor films. In dit boek spelen de recepten de hoofdrol, maar ik kon het niet laten om mijn familie te casten voor een belangrijke bijrol in de verschillende hoofdstukken van Fidan's Family Food!

IK WENS JE EEN PRETTIGE VOORSTELLING. ENJOY!

Ender, mijn broertje en misschien wel de allergrootste filmgek in de familie, woont in Dortmund met zijn vrouw Ilknur en kinderen Kerem en Eray. Hij kon jammer genoeg niet bij de fotoshoot zijn.



YÜKSEL

- EKİZ -

MUAZZEZ

- EKİZ -

FIDAN

- EKİZ -

ENDER

ONCE

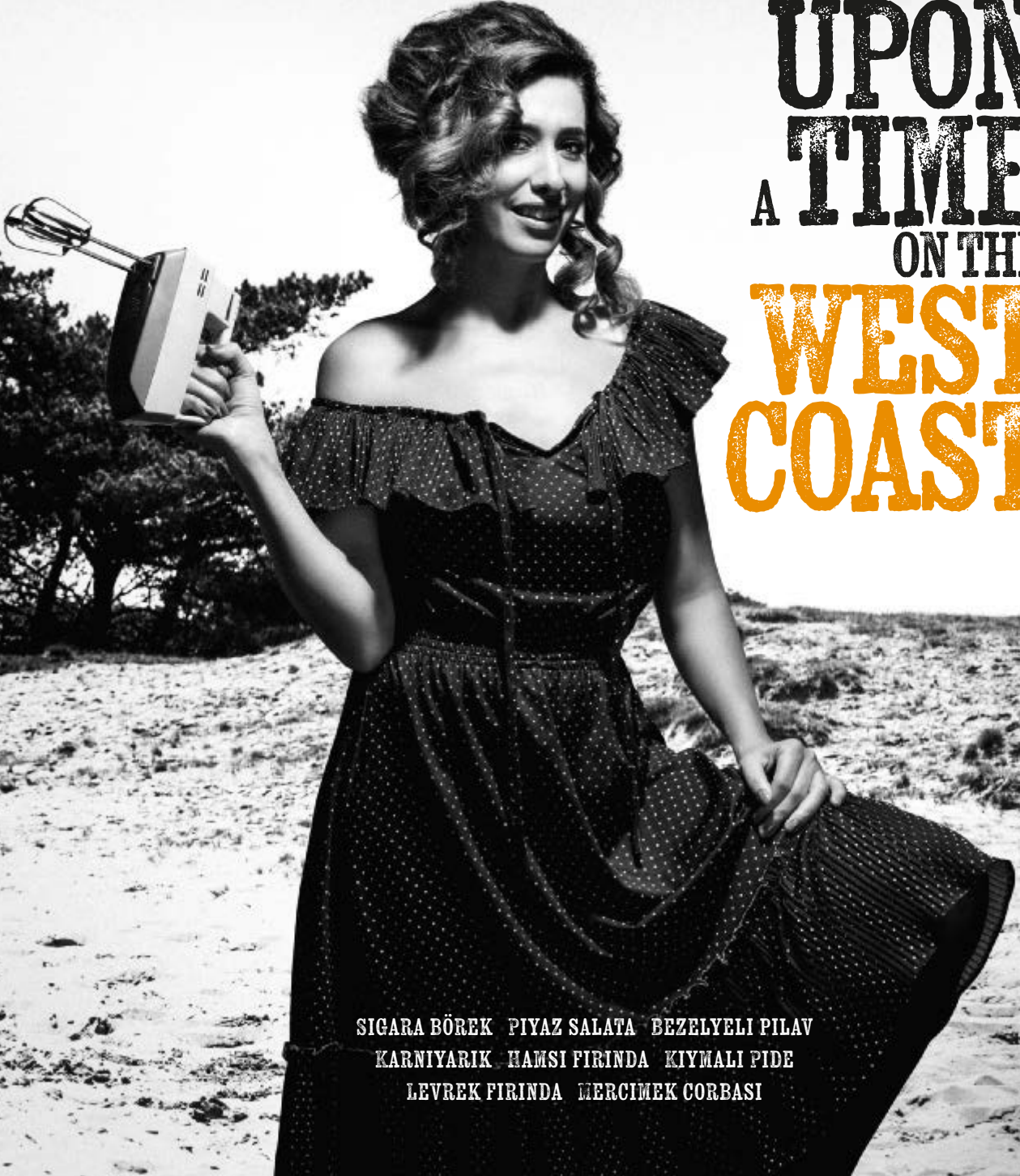
UPON

A TIME

ON THE

WEST

COAST



SIGARA BÖREK PIYAZ SALATA BEZELYELI PILAV
KARNİYARİK HAMSİ FIRINDA KIYMALI PIDE
LEVREK FIRINDA MERCİMEK CORBASI

Sigara Börek

Bladerdeeg met Turkse fetakaas

Piyaz Salata

Wittebonensalade

Bezelyeli Pilav

Rijst met erwten

Karniyarik

Gevulde aubergines met gehakt

Hamsi Firinda

Ansjovis uit de oven met ui en citroen

Kiy mali Pide

Turkse platte broodjes gevuld met gehakt

Levrek Firinda

Zeebaars met groente en aardappelen uit de oven

Mercimek Corbasi

Turkse linzensoep



GÖZLEME

Turkse gevulde pannenkoek

BEREIDINGSTIJD 70 minuten

Gözleme kan met recht een feestgerecht worden genoemd. Behalve op verjaardagen doet de Turkse pannenkoek het goed tijdens het Suikerfeest, met Kerst en tijdens diplomafeesten.

INGREDIËNTEN (± 10 stuks)

Voor het deeg

- 500 g bloem
- 7 g gist
- 300 ml water
- 1 tl zout

Voor de vulling

- olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 500 g spinazie, gewassen en grofgehakt
- zout en gemalen peper, naar smaak
- rodepepervlokken, naar smaak
- 100-150 g Turkse feta, klein gesneden

Extra nodig

- roomboter om in te bakken, grote pan om in te bakken

BEREIDING

VAN HET DEEG Kneed van bloem, gist, water en zout een soepel deeg. Is het iets te droog? Voeg dan wat water toe. Iets te plakkerig? Voeg dan iets bloem toe. Leg het deeg in een ingevette kom en dek deze af. Laat het minimaal een halfuur rijzen.

VAN DE VULLING Bak de ui in een beetje olijfolie in een paar min. glazig. Voeg de spinazie toe en laat op hoog vuur slinken. Draai dan het vuur uit, proef en breng op smaak met peper, zout en rodepepervlokken. Meng, nadat de spinazie is afgekoeld, de Turkse feta erdoor.

VAN DE GÖZLEME Verdeel het deeg in 10 gelijke bolletjes. Dek de bolletjes die je niet gelijk gebruikt even af. Neem een bolletje deeg en rol deze uit tot een dunne lap van ongeveer 20 cm in doorsnede. Dit gaat makkelijker wanneer het werkvlak bestoven is met wat bloem. Verdeel een paar eetlepels van de vulling over de helft van het deeg. Vouw het deeg dicht over de vulling en knijp de randen goed samen zodat de vulling er niet uit kan lopen. Smelt wat boter in een grote koekenpan. Leg de *gözleme* erin en bak deze kant tot hij mooi goudbruin is. Draai de *gözleme* om en voeg eventueel nog een beetje boter toe. Bak ook deze kant tot hij goudbruin is. Mocht de *gözleme* te veel opbollen, druk hem dan naar beneden met een spatel.

GEHEIME TIP Je kunt het yufkadeeg natuurlijk ook gewoon kopen in de (Turkse) supermarkt.



SIGARA BÖREK

bladerdeeg met Turkse feta

BEREIDINGSTIJD 60 minuten

Niemand maakt sigara börek zo lekker als mijn moeder. Niemand. De bereiding, de geur, de zachtheid, de herinneringen maken haar sigara börek onbetaalbaar. Behalve dat het lekker is, ziet het gerecht er ook heel chique uit, vind ik. Mooi om te serveren als een voorgerecht tijdens een dinertje. *Sigara börek* zou je ook kant-en-klaar kunnen kopen. Tegenwoordig kan dat zelfs in veel Nederlandse supermarkten. Het enige wat je dan nog hoeft te doen is ze frituren. Of je koopt bladerdeeg en vult die met feta. Kan ook. Mijn advies zou zijn om het te doen zoals mijn moeder. Vooral met kinderen thuis is het leuk en gezellig om samen *sigara börek* te maken.

INGREDIËNTEN (24 stuks)

- 400 g feta
- 1 bosje peterselie, fijngesneden
- 1 pak yufkadeeg (üçgen yufka in de vorm van een driehoek), verkrijgbaar in Turkse supermarkten, een soort filodeeg maar dan iets steviger
- olie om in te bakken

BEREIDING

Prak de feta met een vork fijn en meng de peterselie erdoor.

Leg een vel van het yufkadeeg op je werkvlak met de brede rand van de driehoek naar je toe. Bestrijk het deeg licht met een beetje water. Leg wat van de feta op de brede rand. Vouw nu eerst de linker- en rechterpunt naar binnen en rol daarna het vel yufkadeeg op tot een rolletje (sigaar). Doordat je de zijken hebt bevochtigd, blijft het deeg plakken en behoudt het zijn vorm.

Verwarm in een diepe koekenpan een laagje olie. Leg voorzichtig de *sigara börek* in de pan en laat ze op middelhoog vuur lichtbruin worden. De meeste draaien vanzelf om als ze gaar aan de ene kant zijn, sommigen hebben misschien even hulp nodig met omdraaien. Leg ze, zodra ze klaar zijn, op een bord bekleed met keukenpapier.

Servere ze bij een salade als lunch of als borrelhapje met hummus of yoghurtsaus erbij.

LEVREK FIRINDA

zeebaars met groente en aardappelen uit de oven

BEREIDINGSTIJD 90 minuten

In de Turkse kustgebieden is vis een belangrijk onderdeel in de lokale keuken. In het Zwarte Zeegebied, waar mijn familie vandaan komt, zijn vissoorten zoals ansjovis, sardine en zeebaars heel populair. In deze regio wordt vis vaak gepaneerd met maismeel en dan gefrituurd. Turken eten het thuis, in restaurants en buiten waar je op veel plaatsen langs het water bij kraampjes broodjes verse vis kunt kopen. In de Turkse keuken wordt vis gegrild, gerookt, gekookt of gebakken. De zeebaars uit de oven is in Samsun, waar mijn ouders een zomerhuisje hebben, altijd een van de eerste gerechten die mijn moeder bereidt. Het is licht, lekker en gezond.

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 4 el olijfolie
- 4 zeebaarzen, schoongemaakt (eventueel door je visboer)
- 2 el olijfolie
- 4 uien, in ringen gesneden
- 2 grote aardappelen, geschild en in dunne schijfjes gesneden
- 2 winterwortels, schoongemaakt en in schijfjes gesneden
- 3 laurierbladeren
- 3 tomaten, in grove stukken gesneden
- 1 citroen, in schijfjes gesneden
- 1 bosje peterselie, grof gehakt
- extra olijfolie
- grof zeezout en vers gemalen zwarte peper

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Wrijf een grote ovenschaal in met 2 eetlepels olijfolie en leg hier de zeebaarzen in.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak de ui op matig vuur glazig. Voeg dan de aardappelschijfjes, wortelschijfjes, laurierbladeren en de stukken tomaat toe en bak dit op hoog vuur 5 min. mee. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de aardappelen en groenten in de ovenschaal naast de vis. Schenk er 250 ml water bij. Leg op iedere zeebaars een paar schijfjes citroen en bestrooi met de peterselie (bewaar wat peterselie om te garneren). Besprenkel alles met wat extra olijfolie en strooi er nog wat grof zeezout en vers gemalen zwarte peper overheen.

Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en bak de zeebaarzen in ongeveer 30 min. gaar. Wanneer het visvlees makkelijk loslaat van de graat is hij gaar.

Strooi vlak voor het serveren de peterselie over de vis en groenten en serveer met een frisse salade.



MERCIMEK CORBASI

Turkse linzensoep

BEREIDINGSTIJD 30 minuten

Als ik heel ziek was, maakte mijn moeder altijd linzensoep voor mij. Je komt er goed mee op krachten en het is echt heel erg lekker. Het is gezond. Je kunt het ook heet drinken met zwarte peper en veel citroen bij een verkoudheid.

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 2 el olijfolie
- 1 ui, grofgehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl peperpasta (meer of minder naar smaak)
- 1½ l kippenbouillon, zelfgemaakt of van bouillonblokjes
- 1 grote winterwortel, in grote stukken
- 2 middelgrote aardappelen, geschild en in stukken gesneden
- 250 g rode linzen, gewassen en uitgelekt
- peper en zout, naar smaak

Extra nodig

- beetje olijfolie om te garneren

BEREIDING

Verhit in een grote pan de olijfolie. Bak de ui op laag vuur tot hij zachter is. Voeg dan de tomatenpuree en peperpasta toe en bak dit 3 min. mee. Giet de kippenbouillon hierover en voeg de winterwortel, aardappelen en rode linzen toe. Breng alles aan de kook en zet dan het vuur zachter. Laat de soep ongeveer 40 min. zachtjes koken.

Controleer of de linzen gaar zijn. Pureer de soep met een staafmixer. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Serveer met een beetje extra olijfolie.