



Ekmek, Börek, Pide

BROOD EN HARTIGE BAKSELS 29

Kahvaltı

ONTBIJT VOOR DE HELE DAG 53

Çorba

SOEPEN 71

Meze

MEZZE 87

Salata

SALADES 113

Zeytinyağı

GROENTEN BEREID IN OLIJFOLIE 133

Sokak Yemekleri

STREETFOOD 159

Pilav, Bulgurlu, Mercimekli Tatlar

VOLKORENGRANEN, PEULVRUCHTEN
EN RIJST 177

Ocak ve Fırın Yemekleri

OVENSCHOTELS, STOOFPOTTEN
EN PASTA 191

Turşu, Salça ve Soslar

TAFELZUUR, SMAAKMAKERS EN SAUZEN 211

Kek, Kurabiye, Tatlılar

ZOETIGHEDEN 223

Inleiding	6
Mijn Zuid-Türkse wortels	8
De Türkse keuken	14
Dit kun je verwachten in Sebze	18

Menusuggesties	244
Online adressen	247
Register	248
Dankwoord	252
Over de auteur	255
Praktische informatie	256

Merhaba en Hoş Geldiniz

Van harte
welkom,
iedereen

Sinds het uitroepen van de republiek op 29 oktober 1923 stond mijn vaderland voor ons Turken altijd al bekend als *Türkiye* (officieel *Türkiye Cumhuriyeti*). In 2021 heeft de Turkse regering via de Verenigde Naties de internationale naam *Turkey* officieel laten vervangen door *Türkiye*.

Ik beschouw het als een groot voorrecht dat ik de heerlijke, voedzame vegetarische keuken van mijn vaderland met jullie mag delen. *Sebze* betekent 'groente' in het Turks, afgeleid van het Perzische woord *sabze* of *sabzi*, dat 'groenheid' betekent.

Al eeuwenlang staan verse groenten van het seizoen, samen met peulvruchten en volkorengranen, centraal in de Turkse keuken. Bij wijze van eerbetoon aan ons magnifieke, gevarieerde aanbod van verse groenten is *Sebze* een rijke verzameling van heerlijke, afwisselende en praktische vegetarische recepten. Al mijn gerechten zijn geïnspireerd op het magische Turkije en het warme karakter van zijn cultuur. Met *Sebze* wil ik mijn lezers uitnodigen om de dynamiek, eenvoud en gulle aard van onze vegetarische keuken en ons rijke culinaire erfgoed te omarmen.

Ik wilde dit boek al heel lang schrijven. Na zes jaar in de Verenigde Staten en vijftien jaar in het Verenigd Koninkrijk te hebben gewoond, weet ik dat de Turkse keuken voornamelijk met kebab wordt geassocieerd en dat veel mensen zich niet bewust zijn van de verschillende gerechten met seizoensgroenten, peulvruchten en volkorengranen. In *Sebze* deel ik graag ons scala aan vegetarische en veganistische gerechten die in mijn jeugd een groot deel van mijn voedingspatroon uitmaakten. Een van mijn meest dierbare herinneringen zijn de dagelijkse tripjes naar de boerenmarkt (*pazar*) in Istanbul met mijn lieve vader Orhan om verse groenten en vers fruit te kopen en te kletsen met de marktkramers. We maakten ook altijd een stop bij het kraampje met *gözleme* (gevuld platbrood) voor een lekkere snack met een glas *çay* (Turkse thee). We kwamen enthousiast thuis met sappige tomaten, prachtige aubergines of andere verse groenten en mijn lieve moeder Gülçin maakte er in combinatie met bulgur, rijst, freekeh of peulvruchten heerlijke ovenschotels (*türlü*) of geurige pilav van. Hierbij aten we een scala aan dipsauzen, salades en tafelzuur. Niemand bij ons thuis was vegetariër, maar we aten wel altijd veel groenten, vooral gegaard in olijfolie (zoals onze *zeytinyağlı*, zie hoofdstuk 6, pag. 133), en verwerkt in soepen, ovenschotels en mezze. Deze gerechten waren niet alleen verrukkelijk, maar ook voedzaam en niet te duur. Ik hoop dat *Sebze* je kan inspireren met de eenvoudige en lekkere manier waarop wij groenten, peulvruchten en granen klaarmaken.

Het gezonde mediterrane voedingspatroon is van grote invloed op de Turkse keuken. Dat zie je terug in het veelvuldige gebruik van groente en fruit, ingelegde en gedroogde groenten (om ook buiten het seizoen van de oogst te kunnen eten), olijfolie, volkorengranen en noten. Seizoensgebondenheid en flexibiliteit zijn cruciaal voor de manier waarop wij koken, en de Turkse keuken is van nature rijk aan voedzame, praktische en betaalbare opties voor een vegetarisch en plantaardig voedingspatroon. Net als mijn familie eten veel mensen tegenwoordig meer groenten en granen voor hun eigen welzijn en voor die van de planeet. Ik denk dat de recepten in *Sebze* niet alleen bij vegetariërs in de smaak zullen vallen, maar bij iedereen die verse en uitvoerbare recepten op basis van groente aan zijn kookrepertoire wil toevoegen.

Restverwerking en verspilling voorkomen zijn al eeuwenlang belangrijke kenmerken van de Turkse keuken. De recepten in *Sebze* vullen elkaar niet alleen aan, maar met de restjes maak je ook heel gemakkelijk andere smakelijke en betaalbare maaltijden. Maak bijvoorbeeld *Otlu Tava Böreği* (eenvoudige, kruidige börek uit de pan, zie pag. 40) met overgebleven filodeeg en verse bladgroente die je nog in huis hebt.

Het merendeel van de Turkse recepten kun je van tevoren maken en is geschikt om in te vriezen; we hebben het allemaal druk en dit maakt het een stuk gemakkelijker om lekkere, voedzame maaltijden te plannen en klaar te maken. Je zult merken dat de meeste recepten in *Sebze* zijn voorzien van voorbereidingstips, invriesopties en, indien van toepassing, varianten voor glutenvrije en plantaardige diëten (zie legenda op pag. 26).

Ik geef al twintig jaar vol passie Turkse kooklessen over de hele wereld en ik moedig mijn studenten altijd aan om de recepten als leidraad te gebruiken en ze naar hun eigen hand te zetten. Met de stijgende voedselkosten letten we allemaal op onze uitgaven; de Turkse keuken en de recepten in *Sebze* zijn flexibel en herinneren je eraan om gebruik te maken van de ingrediënten die je al in huis hebt en ingrediënten zo nodig te vervangen.



Patatesli Sodalı Börek

Börek met ui, aardappel en bruiswater van de bakplaat

Voor 12 porties

Deze heerlijke, vullende *börek* is altijd een succes bij ons thuis. Gewoonlijk wordt hiervoor *beyaz peynir* (onze romige feta) gebruikt, wat heel goed combineert met de gekaramelliseerde uien en aardappelpuree met komijn. Je kunt restjes aardappelpuree en elke kaas die je in huis hebt gebruiken; fijngesneden lente-ui, spinazie of olijven zijn ook heerlijke alternatieven. Dankzij het bruiswater in het melkmengsel waarmee je de laagjes deeg bestrijkt zwelt de *börek* iets op en wordt hij lekker krokant.

VOOR DE VULLING

700 g kleine tot middelgrote aardappels
1 tl komijnpoeder
3 el olijfolie
2 middelgrote uien, fijngesnipperd
 $\frac{1}{2}$ tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of gewone chilivlokken
1 klein bosje peterselie (ca. 25 g), fijngehakt
200 g beyaz peynir (Turkse witte kaas, o.a. Turkse winkel) of feta, uitgelekt en verkruimeld
zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

VOOR HET BESTRIJKEN

1 ei, losgeklopt
110 ml volle melk
2 el olijfolie
90 ml bruiswater

1 el olijfolie, om in te vetten
2 pakken koelvers filodeeg à 250 g (met 8 vellen van 40 x 30 cm)
1 ei, losgeklopt
1 el wit sesamzaad
1 el zwart sesamzaad

Snijd de kleine aardappels doormidden en de grotere in drie stukken. Voeg toe aan een middelgrote pan met heet, gezouten water en kook met het deksel schuin op de pan in circa 20 minuten op matig vuur gaar. Giet af in een vergiet, laat afkoelen en verwijder de schil. Breng de aardappels in een grote mengkom op smaak met zout en komijnpoeder en prak ze met een pureestamper of een grote vork.

Verhit intussen de olijfolie in een brede pan, voeg de ui toe en bak 12 tot 14 minuten regelmatig roerend op middelhoog vuur, tot de ui gekaramelliseerd is. Breng op smaak met zout, peper en pul biber en laat afkoelen.

Voeg de afgekoelde ui toe aan de aardappelpuree in de mengkom, gevolgd door de gehakte peterselie en de kaas. Meng met schone handen goed door elkaar.

Meng het losgeklopte ei met de melk, olijfolie en het bruiswater in een kleine kom.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Vet de bodem en zijkanten van een ovenschaal (20 x 30 x 5 cm) in met olijfolie. Rol het filodeeg uit, leg op een schoon, droog werkvlak en dek af met een vochtige theedoek. Snijd het filodeeg op maat van de ovenschaal, tot je in totaal 16 vellen op het juiste formaat hebt. Combineer zonodig de kleinere afsnijdsels tot één groot vel. Leg twee grote (hele) vellen in de ovenschaal en bestrijk met 2 eetlepels van het melkmengsel. Leg dan steeds twee vellen erop (of kleinere vellen die samen één groot vel vormen) en bestrijk om de twee lagen met 2 eetlepels van het melkmengsel, tot je bij het achtste vel bent. Bestrijk dit eerst met het melkmengsel en verdeel hier de vulling gelijkmatig over. Ga vervolgens door met laagjes maken en bestrijken met het melkmengsel. Leg het laatste vel bovenop, bestrijk met de rest van het melkmengsel en duw de randen van het deeg naar de bodem van de ovenschaal.

Snijd de *börek* in 12 rechthoeken, bestrijk met het losgeklopte ei en bestrooi met de witte en zwarte sesamzaadjes. Laat de *börek* circa 10 minuten het melkmengsel opnemen en bak dan in 30 tot 35 minuten in de oven goudbruin. Laat 10 minuten afkoelen en serveer warm.

✦ **Voorbereiden:** De *börek* kun je 1 dag tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren. Je kunt de gebakken porties ook in een enkele laag in een goed afgesloten diepvrieszak invriezen. Verwarm 8 tot 10 minuten in een voorverwarde oven op 200 °C.

✦ **Serveersuggestie:** Serveer met *Karışık Mevsim Salatası* (zie pag. 124) als verfrissend bijgerecht.



Çilbır

Gepocheerde eieren op knoflookyoghurt op Turkse wijze

Voor 2 personen

(GV)

1 grote teen knoflook
zeezout, naar smaak
400 g uitgelekte yoghurt
2 el appelciderazijn,
druivenazijn of
wittewijnazijn
2 grote eieren
2 el olijfolie
2 tl pul biber (Turkse
chilivlokken, o.a. Turkse
winkel) of gewone
chilivlokken

TER GARNERING EN
OM ERBIJ TE SERVEREN
1 tl fijngehakte dille of
peterselie
platbrood of knapperig brood
(zoals Balon Ekmek, zie
pag. 44)

Dit is een van mijn favoriete manieren om eieren te eten. Dit gerecht was onderdeel van de banketten in het Ottomaanse paleis en een favoriet van Mehmet de Veroveraar. Wij eten *çilbır* over het algemeen als een warme meze; ik serveer het ook graag als ontspannen ontbijt in het weekend, als lunch of als een lichte doordeweekse avondmaaltijd. Het is een veelzijdig gerecht.

Maak de knoflookyoghurt circa 30 minuten voordat je de eieren gaat pocheren zodat de yoghurt op kamertemperatuur kan komen. Hak de knoflook fijn en strooi er een snufje zout over. Plet de knoflook met de platte kant van het mes tot een fijne pasta. Klop de yoghurt met de knoflook in een kleine kom, schep op twee borden en spreid uit tot een cirkelvormige, dikke laag: een soort nestje voor het gepocheerde ei.

Vul een kleine pan met heet water, voeg een snufje zout en de azijn toe (dit helpt bij het stollen van het eiwit) en breng aan de kook. Roer door het water zodat er een draaikolk ontstaat en breek het eerste ei erin. Terwijl het ei draait en het eiwit rond de dooier stolt, roer dan door

het water om een draaikolk te maken voor het volgende ei. Pocheer elk ei 2 tot 3 minuten, zodat de eidooier zacht blijft.

Schenk terwijl de eieren pocheren snel de olijfolie in een kleine pan en roer de pul biber erdoor. Laat de chilivlokken 30 seconden op matig vuur in de olie trekken en haal van het vuur.

Schep de gepocheerde eieren met een schuimspaan uit het water, laat uitlekken op stevig keukenpapier en leg dan voorzichtig op de knoflookyoghurt. Sprenkel de chiliolie over de gepocheerde eieren en bestrooi naar smaak met zout. Strooi de gehakte dille of peterselie erover en serveer direct, eventueel met brood.



Terbiyeli Sebze Çorbası

Groentesoep met eier-citroensaus

Voor 4 tot 6 personen

GO

In Anatolië starten de meeste mensen de dag met een kom stevige soep. Deze voedzame, heerlijke soep wordt op de *terbiyeli*-manier gemaakt, waarbij citroensap met eidooiers wordt geklopt om de soep te binden. Dat voegt een heerlijke zurige smaak toe waar ik dol op ben. Je moet de eier-citroensaus langzaam op temperatuur laten komen in het hete vocht, zodat de soep niet schift. Dit is een grove, verzadigende soep, een maaltijd op zich, en een geweldige manier om overgebleven groenten te verwerken; rode bietjes, zoete aardappel, courgette en erwten passen er allemaal bij.

2 el olijfolie
1 grote of 2 middelgrote uien, fijngesnipperd
400 g aardappels, in blokjes van 1 cm
280 g wortels, in blokjes van 1 cm
250 g bleekselderij, in blokjes van 1 cm
zeezout en versgemalen zwarte peper
1,2 l heet water
85 g orzo (of glutenvrije kleine pasta of rijst)
2 eidooiers, losgeklopt
sap van 1 citroen
1 tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of gewone chilivlokken
een klein bosje bladpeterselie, fijngehakt
partjes citroen, om erbij te serveren

Verhit de olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur, voeg de ui toe en bak 5 minuten. Roer de blokjes aardappel, wortel en bleekselderij erdoor, breng op smaak met zout en peper en bak 2 minuten mee. Voeg het hete water toe en breng met het deksel op de pan aan de kook. Zet het vuur laag en laat 25 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken.

Voeg de orzo toe aan de pan en kook 10 minuten af en toe roerend.

Meng intussen de eidooiers met het citroensap in een kleine kom. Schep een soeplepel soep bij het eimengsel

en meng goed. Schenk de saus langzaam bij de pruttelende soep en roer voortdurend zodat de eieren niet stollen. Laat 3 tot 5 minuten op laag vuur garen. Laat de soep niet aan de kook komen, want dan kan hij schiften. Breng indien nodig op smaak met zout en peper, roer de pul biber erdoor en haal de soep van het vuur.

Voeg de gehakte bladpeterselie toe, roer een keer goed door en serveer direct met partjes citroen. De soep wordt dikker als je hem laat staan, dus misschien moet je nog wat water toevoegen als je hem later serveert.

Bostana Salatasi

Boomgaardsalade met granaatappelmelasse

Voor 4 tot 6 personen

(GV) (V)

Dit is een sappige, verfrissende salade uit de Urfa-regio in het zuidoosten. De groenten voor deze salade worden heel fijn gesneden en je kunt er ook postelein of komkommer aan toevoegen. Ik houd van de verfrissende munt en peterselie en de zure smaak van de citroen en de granaatappelmelasse in de dressing – je kunt in plaats daarvan ook het sap van onrijpe, zure druiven of pruimen gebruiken wanneer deze in het seizoen zijn. Locals voegen ook weleens ijsblokjes toe aan de salade, waardoor het een koude soep wordt die je met een lepel kunt eten als het erg warm is. In een traditionele *bostana* zit geen olijfolie, maar je kunt er vlak voor het serveren wat overheen sprenkelen als je wilt.

½ middelgrote ui,
fijngesnipperd
zeezout en versgemalen
zwarte peper, naar smaak
1 middelgrote groene
paprika of 2 Turkse groene
puntpaprika's (o.a. Turkse
winkel), zaadlijsten
verwijderd en in kleine
blokjes
3 lente-uitjes, in dunne
ringetjes
3 middelgrote rijpe tomaten,
in kleine blokjes
een klein bosje bladpeterselie,
fijngchakt
1 el fijngchakte verse munt
1 el granaatappelmelasse
(nar ekşisi, zie pag. 220 voor
zelfgemaakt)
1 el vers citroensap
60 g granaatappelpitjes

Leg de gesnipperde ui in een grote kom en strooi er wat zout over. Masseer het zout met je handen 1 minuut in de ui zodat deze zachter wordt. Voeg de paprika, lente-ui, tomaat, bladpeterselie en munt toe en meng goed.

Meng de granaatappelmelasse met het citroensap in een kleine kom. Schenk over de salade, breng op smaak met zout en peper en meng goed. Strooi de granaatappelpitjes erover, meng voorzichtig door elkaar en serveer.

✦ **Serveersuggesties:** Deze verfrissende salade is fantastisch bij ovenshotels, *böreks* of als mezze. Ik vind hem ook lekker op geroosterd brood of platbrood in combinatie met *Muhammara* (zie pag. 97).

Bulgurlu Lahana Sarması ve Kapuska

Koolrolletjes met bulgur, granaatappelmelasse en kapuska

Voor 4 tot 6 personen

VO

Koolrolletjes komen in verschillende vormen in heel Europa (vooral in Oost-Europa), het Midden-Oosten, China en Rusland voor. Het woord *kapusta* betekent ‘kool’ in verschillende Slavische talen. In het zuiden van Turkije eten we koolrolletjes met nootachtige bulgur, gebakken ui en zure granaatappelmelasse.

Dit was een van mijn comfortfoodgerechten toen ik klein was en het brengt altijd goede herinneringen naar boven: wanneer deze *sarma* werd bereid, kon ik me al verheugen op het onweerstaanbare hapje uit de pan ‘om te controleren of het al gaar was’; dat waren goede tijden. Het is een goed voorbeeld van de Turkse spaarzaamheid, want we gebruiken de gesneden stronk en kleinere blaadjes om er met bulgur of rijst *kapuska* van te maken (een soort eenvoudiger, gedeconstrueerde sarma). Ik maak dit in dezelfde pan, zodat je twee gerechten in één hebt: beide hoogwaardig en toch betaalbaar, voedzaam en lekker. Grote koolbladeren laten zich het beste oprollen; als je geen grote wittekool kunt vinden, gebruik dan savooiekool of spitskool.

VOOR DE VULLING

- 2 el olijfolie
- 2 middelgrote uien, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 g grove bulgur, afgespoeld
- 2 el bladpeterselie, fijngehakt
- 1 tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of gewone chilivlokken
- 2 tl gedroogde munt
- 1 el granaatappelmelasse (nar eksisi, zie pag. 220 voor zelfgemaakt)
- 1 el tomatenpuree
- zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

- grote wittekool van 650 g (of savooiekool of spitskool)
- 1 el olijfolie
- 2 el citroensap
- 1 el tomatenpuree
- zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 4 teentjes knoflook, grofgehakt

Maak eerst de vulling. Verhit de olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur, voeg de ui toe en bak 10 minuten. Roer de knoflook erdoor, bak 2 minuten mee en laat dan 5 minuten afkoelen.

Meng de bulgur met de bladpeterselie, pul biber, munt, granaatappelmelasse en tomatenpuree in een grote kom en roer de ui erdoor. Breng op smaak met zout en peper en kneed met je handen goed door elkaar. Breng indien nodig verder op smaak.

Verwijder de onderkant van de kool en leg de kool in zijn geheel in een grote pan. Voeg zoveel heet water toe dat hij onderstaat en laat 6 tot 7 minuten zachtjes koken, tot de bladeren zacht zijn. Giet af en spoel de kool af onder koud stromend water. Snijd de buitenste bladeren met een scherp mes van de stronk. De rest van de bladeren kun je nu een voor een loshalen zonder ze te breken. Haal circa 16 middelgrote bladeren los. Snijd uit elk blad het dikste deel van de nerf. Snijd deze nerven en de heel kleine blaadjes die niet geschikt zijn om te rollen grof, en

leg deze in een grote pan. Leg de grote koolbladeren op een groot bord en zet apart; deze gebruik je straks om te rollen.

Meng 1 eetlepel olijfolie met het citroensap (ik houd wel van zuur, gebruik gerust minder naar smaak) en de tomatenpuree in een kleine kom en breng op smaak met zout en peper. Strooi de gehakte knoflook over de gesneden kool in de pan en schenk het citroensapmengsel erover. Roer goed door met een lepel en verdeel gelijkmatig over de bodem van de pan; op deze laag komen de koolrolletjes te liggen.

Schep voor de rolletjes circa 1 eetlepel vulling (afhankelijk van de grootte van het blad) in een rechte lijn in het midden van een koolblad. Vouw de zijanten naar binnen en rol het blad strak op. Herhaal met de rest van de bladeren en vulling. (Bewaar overgebleven vulling voor de kapuska.) Leg de koolrolletjes strak tegen elkaar en op elkaar met de naad naar beneden in de pan. Meng voor de saus het water met de



VOOR DE SAUS

- 460 ml water
- 1 el olijfolie
- 1 el granaatappelmelasse (nar eksisi, zie pag. 220 voor zelfgemaakt)
- zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

yoghurt (of een plantaardig alternatief), om erbij te serveren

olijfolie en granaatappelmelasse in een maatbeker en breng op smaak met zout en peper. Schenk deze saus over de koolrolletjes (ze zullen net bedekt zijn). Plaats een hittebestendig bord op de rolletjes zodat ze tijdens het garen niet uit elkaar vallen. Laat 35 tot 40 minuten met het deksel op de pan op laag vuur zachtjes koken.

Haal daarna met ovenwanten het bord uit de pan, leg de koolrolletjes op een schaal en dek tot gebruik af.

Voeg voor de kapuska de overgebleven vulling (als je niet genoeg hebt, voeg dan nog wat bulgur toe zodat je in totaal 90 gram vulling hebt) toe aan de pan met de gesneden kool en de saus. Breng op smaak met zout en peper, roer goed door en laat met het deksel op de pan 12 tot 15 minuten op laag vuur koken, tot de bulgur gaar is en het vocht is opgenomen.

Serveer *bulgurlu lahana sarmasi* en *kapuska* warm met een lepel yoghurt ernaast. Ze zijn ook op kamertemperatuur lekker.

İmam Bayıldı

Gevulde aubergines gegaard in olijfolie

Voor 4 personen

(V) (GV)

2 middelgrote aubergines
5 el olijfolie
2 middelgrote tomaten
2 middelgrote uien, in kwarten en fijngesneden
1 kleine groene paprika of 2 Turkse groene puntpaprika's (o.a. Turkse winkel), fijngesneden
4 teentjes knoflook, fijngehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
 $\frac{1}{2}$ tl suiker
een handvol bladpeterselie, fijngehakt

VOOR DE SAUS

sap van $\frac{1}{2}$ kleine citroen
225 ml water
2 el olijfolie

İmam Bayıldı is misschien wel een van de beroemdste gerechten in Turkije en wordt al sinds de Ottomaanse periode gegeten. Onze geliefde aubergine (*patlıcan*) speelt hierin de hoofdrol. De aubergines worden zachtjes gepocheerd of gebakken in de oven, gevuld met een mengsel van ui, paprika, tomaat en knoflook in flink wat olijfolie, en koud of op kamertemperatuur geserveerd. Dit heerlijke gerecht smelt gewoon in je mond, en is verfrissend op warme zomerdagen.

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Verwijder van beide aubergines met een dunschiller in de lengte reepjes van de schil zodat je een zebapatroon krijgt en halveer de aubergines in de lengte. Snijd elke helft aan de snijkant in de lengte diep in zonder aan de andere kant door de schil te snijden en stop aan beide uiteinden op circa 1 cm van de rand. Leg de gehalveerde aubergines op een schaal met de snijkant naar boven, bestrooi met zout (dit onttrekt vocht aan de aubergines) en laat 10 minuten staan. Dep daarna goed droog met stevig keukenpapier, anders worden de aubergines zompig.

Leg de aubergines op een schone, grote bakplaat met de snijkant naar boven. Schenk over elke helft $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie en wrijf goed in. Bak 25 minuten in de oven, tot de aubergine zacht is en de randjes bruin beginnen te worden. Haal uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 200 °C.

Maak intussen de vulling. Rasp de tomaten en hak wat je overhoudt, inclusief het vel, fijn. Zet apart in een kom.

Verhit de resterende 3 eetlepels olijfolie in een grote, brede pan op middelhoog vuur, voeg de ui toe en bak regelmatig

roerend gedurende 8 minuten. Roer de paprika erdoor en bak 5 minuten. Voeg dan de tomaat en knoflook toe en bak 2 minuten mee, tot de saus is ingedikt. Breng op smaak met zout en peper, voeg de suiker toe en meng goed. Haal van het vuur en roer de gehakte bladpeterselie erdoor.

Leg de aubergines naast elkaar met de snijkant naar boven in een diepe ovenschaal (25 x 18 cm) en duw bij elke auberginehelft de inkeping in het midden voorzichtig open. Schep de vulling hierin en verdeel ook wat over de bovenkant.

Meng de ingrediënten voor de saus door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Schenk de saus voorzichtig in de ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak 25 minuten in de oven. Haal de aluminiumfolie eraf, schep het braadvocht uit de schaal over de aubergines en bak nog 20 minuten in de oven, tot de aubergines gaar zijn en aan de bovenkant beginnen te karamelliseren.

Haal uit de oven en dek af met de aluminiumfolie. Zet apart, zodat de aubergines kunnen afkoelen en de smaken op elkaar kunnen inwerken. Leg daarna op een bord en schep het braadvocht uit de ovenschaal over de aubergines. Serveer op kamertemperatuur of koud.

♦ Serveersuggestie: Combineer met *Cevizli Bat Salatası* (zie pag. 123) voor een voedzame maaltijd.



Nohutlu Tepsi Mantısı

Manti-bootjes met gekruide kikkererwten uit de oven

Voor 6 tot 8 personen

Het woord *manth* is afgeleid van *mantou* (Chinees) of *mandu* (Koreaans), wat ‘knoedels’ betekent. Wij Turken zijn dol op onze manti (gevulde knoedels) en we hebben veel regionale varianten. Het is een gedeeld culinair erfgoed dat nomadische Turkse stammen met zich meebrachten toen ze in de 11^e eeuw vanuit Centraal-Azië naar Anatolië reisden. Van oudsher komen familieleden bij elkaar om thuis samen manti te maken. Ik heb dierbare herinneringen aan dit ritueel met mijn oma en ouders in Istanbul onder het genot van thee, koffie en de laatste roddels. Manti met een vleesvulling komen het meest voor, maar we maken ook vegetarische versies. Deze bootvormige variant is een specialiteit in de provincie Bilecik in het noordwesten van Anatolië en heeft een heerlijk gekruide kikkererwtenvulling. Dit spektakelstuk wordt in de oven gebakken en kan van tevoren worden gemaakt. De combinatie van de in de mond smeltende manti-bootjes met de knoflookyoghurt en kruidenolie is gewoon onweerstaanbaar.

300 g bloem, plus extra om te bestuiven
1 tl zeezout
1 ei, losgeklopt
120 ml water
2 el olijfolie, plus extra om in te vetten

VOOR DE VULLING
3 el olijfolie
1 middelgrote ui, fijngesnipperd
een klein bosje bladpeterselie, fijngehakt
1 blik kikkererwten à 400 g, uitgelekt en afgespoeld
1,5 tl komijnpoeder
1 tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of gewone chilivlokken
zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

VOOR DE KNOFLOOK-YOGHURT
450 g dikke, romige Turkse of Griekse yoghurt
2-3 teentjes knoflook, geplet met zout en fijngehakt
zeezout, naar smaak

Maak eerst het deeg. Zeef de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Schenk het ei, water en de olijfolie in het kuiltje en meng met je handen tot een deeg. Kneed 3 tot 4 minuten op een met bloem bestoven werkvlak tot een glad en soepel deeg. Laat afgedekt met plasticfolie 30 minuten in de koelkast rusten.

Maak intussen de vulling. Verhit de olijfolie in een brede pan met dikke bodem op middelhoog vuur, voeg de ui toe en bak 10 tot 12 minuten, tot de ui zacht is en begint te schroeien. Roer de gehakte bladpeterselie erdoor en laat afkoelen.

Schep de kikkererwten in een grote kom en verwijder losse velletjes. Prak met een pureestamper (ik doe het graag met mijn handen, maar als je dit te zwaar vindt, kun je ook een keukenmachine gebruiken). Voeg de gebakken ui, het komijnpoeder en de pul biber toe en breng goed op smaak met zout en peper (deze vulling moet hoog op smaak zijn). Kneed een paar minuten met je handen goed door elkaar.

Vet een ronde ovenschaal van 40 cm doorsnee of een vierkante ovenschaal van 40 x 40 cm in met olijfolie (of gebruik twee kleinere ovenschalen). Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Verdeel het deeg in drie ballen. Werk met één deegbal tegelijk (dek de rest af met plasticfolie zodat het deeg niet uitdroogt) en rol op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 30 x 24 cm. Snijd het deeg met een scherp mes in vierkantjes van 6 cm. Schep een ruime ½ theelepel vulling in het midden van elk vierkantje en knijp aan weerszijden de punten samen om een bootje te vormen en de vulling op zijn plek te houden (doop je vingers in wat bloem als het deeg te plakkerig wordt). Herhaal met de rest van het deeg en de vulling en leg de manti-bootjes naast elkaar in een enkele laag in de ovenschaal.

Bak circa 18 minuten in de oven, tot de bootjes licht goudbruin zijn.

Klop voor de knoflookyoghurt de yoghurt met de knoflook in een middelgrote kom en breng op smaak met zout. Laat afgedekt op kamertemperatuur komen.



VOOR DE SAUS
1 el olijfolie
1,5 el tomatenpuree
460 ml water

VOOR DE KRUIDENOLIE
60 ml olijfolie
1 tl (of meer) pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of gewone chilivlokken
1 tl gedroogde munt

Maak de saus terwijl de manti in de oven staan. Verhit de olie in een middelgrote pan, roer de tomatenpuree erdoor, schenk het water erbij en breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook en zet het vuur uit.

Schenk de saus rond de gebakken manti-bootjes (een laag van circa 5 mm) en bak nog eens 8 tot 10 minuten in de oven, tot de saus grotendeels is geabsorbeerd. Haal de ovenschaal uit de oven en dek af met aluminiumfolie.

Schenk voor de kruidenolie de olijfolie in een kleine pan en roer de pul biber en munt erdoor. Laat 30 tot 40 seconden op laag vuur trekken en zet dan het vuur uit.

Leg de manti-bootjes op een schaal, schep de knoflookyoghurt erover en besprenkel met de kruidenolie. Serveer direct.

Portakallı Revani

Griesmeelcake met sinaasappel

Voor 6 tot 8 personen

Revani is een heerlijke, smeùige griesmeelcake in lichte siroop en een van de populairste desserts in Turkije; in het hele oostelijke Middellandse Zeegebied worden verschillende varianten hiervan gegeten. Ik houd van de korrelige textuur van griesmeel, waardoor de cake lekker luchtig wordt. Er bestaan veel versies van revani; wanneer hij met sinaasappel wordt gemaakt, wordt vaak de schil en in sommige gevallen het sap gebruikt. In mijn versie heb ik dunne schijfjes onbespoten sinaasappel gebruikt, en vers sinaasappelsap in de siroop. De geglaceerde sinaasappelschijfjes zien er mooi uit en voegen een heerlijk citrusachtige, aromatische smaak toe.

VOOR DE SINAASAPPELS IN SIROOP

100 ml versgeperst
sinaasappelsap
300 g kristalsuiker
280 ml water
1 onbespoten sinaasappel,
in dunne schijfjes van 3 mm
1 el citroensap

60 ml milde olijfolie, plus
extra om in te vetten
3 eieren
170 g kristalsuiker
225 g volle yoghurt
170 g grof griesmeel
40 g bloem
1 tl bakpoeder
1 el gemalen pistachenoten of
geraspte kokos, ter decoratie
Turkse dikke room (kaymak,
o.a. Turkse winkel), clotted
cream of slagroom, om erbij
te serveren (optioneel)

Maak eerst de sinaasappels in siroop. Schenk het versgeperste sinaasappelsap door een zeef om de pulp te verwijderen. Meng de kristalsuiker met het sinaasappelsap en het water in een grote pan en roer op matig vuur tot de suiker is opgelost. Voeg dan de sinaasappelschijfjes en het citroensap toe en laat 25 tot 30 minuten zachtjes koken, tot de schijfjes zacht zijn. Haal van het vuur en schep de schijfjes voorzichtig met een schuimspaan op een bord. Snijd elk schijfje doormidden en leg ze naast elkaar. Laat de siroop afkoelen en zet apart.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ronde cakevorm of ovenschaal van 20 cm in met wat olijfolie en bekleed met bakpapier.

Klop de eieren los in een grote mengkom, voeg de suiker toe en roer een paar minuten, tot de suiker is opgelost. Voeg de olijfolie, yoghurt, het griesmeel, de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een glad beslag.

Leg de sinaasappelschijfjes naast elkaar in de cakevorm of ovenschaal. Schenk voorzichtig het beslag erover en bak 30 tot 32 minuten in de oven, tot de cake goudbruin is en een satéprikker er schoon uit komt.

Sprenkel met een grote lepel de afgekoelde siroop over de warme griesmeelcake. Laat de cake 15 minuten afkoelen in de vorm; intussen kan de siroop in de cake trekken. Keer dan de cake voorzichtig om op een groot bord. Verwijder voorzichtig het bakpapier zodat de glanzende sinaasappelschijfjes tevoorschijn komen. Bestrooi met de gemalen pistachenoten of geraspte kokos.

Snijd in punten en eet warm of op kamertemperatuur. Turkse *kaymak*, clotted cream of slagroom is er erg lekker bij. Deze cake is in een luchtdicht afgesloten trommel op een koele plaats 2 tot 3 dagen houdbaar.

✦ **Voorbereiden:** Je kunt de siroop met de sinaasappelschijfjes 1 dag van tevoren maken en afgedekt op kamertemperatuur bewaren. Gebruik versgeperst sinaasappelsap voor de siroop, want je proeft het verschil.

