



Welkom in mijn İstanbul 6

Register 246

*Bibliografie, bronnen
en verder lezen* 250

Over de auteur 252

Mijn oprechte dank 253

*Opmerkingen bij de
receptuur* 256

Kahvaltı evi ²⁷
Ontbijtcafé

Fırın ⁴³
Bakkerij

Çilingir sofrası ⁶³
Een tafel vol mezze

Esnaf lokantası ⁸³
Buffetrestaurants

Sokak yemekleri ¹⁰³
Streetfood

Ocakbaşı ¹²³
Bij het vuur

Boğaziçi ¹⁴⁷
De Bosporus

Ev yemekleri ¹⁶³
Huiselijke gerechten

Pazar ¹⁸³
Boerenmarkten

Pastane ²⁰⁹
Patisserieën

Turşucu ve kafe ²²⁹
Tafelzuurwinkels en cafés

Yengen tost

Tosti met kaas, sucuk, tomaat & augurk



Turken zijn dol op tosti's, we kunnen ze de hele dag door eten. Je ziet ze bij elk café en elke *tostçu* (tostizaak), en op de *vapur* (veerboden) die tussen de Europese en Aziatische kanten van İstanbul heen en weer varen, samen met een glas *çay* (Turkse thee). Met deze *yengen tost*, ook wel *karişık tost* genoemd, ga ik terug in de tijd, want deze tosti at ik vaak toen ik op de hogeschool voor meisjes in İstanbul zat. De gesmolten kaas, augurk, pittige *sucuk* (Turkse gedroogde worst) en plakjes sappige tomaat zijn een heerlijke symfonie van smaken. Ik gebruik graag *ekşi mayalı ekmek* (wit zuurdesembrood), maar je kunt elk (glutenvrij) brood naar keuze gebruiken. Op de yengen tost in onze schoolkantine zat tomatensaus, dus dat is de versie die ik hier heb bereid; in İstanbul krijg je er waarschijnlijk ook mayonaise en ketchup bij. Pittige sucuk is de moeite van het zoeken waard, maar je kunt ook ander gedroogd vlees gebruiken.

- 2 el olijfolie
- 130 g sucuk (Turkse gedroogde worst, o.a. Turkse winkel), vel verwijderd en in plakjes van 5 mm
- ½ el tomatenpuree
- 1 el ketchup
- 2 el water
- 4 grote sneetjes ekşi mayalı ekmek (o.a. Turkse winkel), wit zuurdesembrood of (glutenvrij) brood naar keuze, ca. 23 x 8 cm
- 100 g taze kaşar (Turkse jonge kaas, o.a. Turkse winkel) of milde of licht pittige cheddar, in 4 plakjes
- 2 kleine of 1 grote tomaat, in dunne plakjes
- 100 g salatalık turşusu (Turkse ingelegde komkommer, o.a. Turkse winkel) of augurk, in plakjes
- gezouten boter, op kamertemperatuur

Verhit de olijfolie in een brede pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Bak hierin de sucuk 2 minuten aan de ene kant en 1 minuut aan de andere kant, tot de plakjes aan de randjes geschroeid zijn. Zet het vuur laag, voeg de tomatenpuree, ketchup en het water toe en roer 30 seconden goed door. Haal de pan van het vuur, schep het sucukmengsel in een kom en houd afgedekt warm.

Was de pan snel af. Bestrijk twee sneetjes brood aan de ene kant met boter en leg ze met de beboterde kant naar beneden naast elkaar in de pan. Verdeel het sucukmengsel over de sneetjes, leg op elk sneetje twee plakjes kaas en verdeel hier de plakjes tomaat en augurk over. Leg de overige twee sneetjes brood erop.

Zet de pan terug op middelhoog vuur en plaats een plat, hittebestendig bord op de tosti's. Druk zachtjes op het bord en bak de tosti's 4 minuten, tot ze aan de onderkant goudbruin zijn. Haal het bord voorzichtig van de tosti's, bestrijk de tosti's snel met boter en keer ze om met een spatel. Plaats het bord terug en bak de tosti's nog 3 tot 4 minuten; blijf daarbij op het bord drukken tot tosti's goudbruin zijn en de kaas is gesmolten.

Snijd doormidden en serveer direct, eventueel met een glas çay (Turkse thee) zoals wij doen.

VOOR
2 GROTE
TOSTI'S



Ispanaklı peynirli börek

Börek met spinazie & kaas van de bakplaat

Deze heerlijke börek stond vroeger bij ons thuis vaak op tafel: als tussendoortje, als lekkernij na school of wanneer we bezoek hadden. Van oudsher worden ze van vers *yufka* (dun filodeeg) gemaakt, maar gewoon filodeeg werkt ook. Ik gebruik een mix van *beyaz peynir* (een kaas vergelijkbaar met feta) en licht pittige cheddar of *kaşar* (een Turkse halfharde schapenkaas), maar je kunt ook andere kazen gebruiken, en andere bladgroenten of kruiden die je in huis hebt. De saus van ei, olijfolie en melk waarmee je het filodeeg insmeert, houdt het deeg vochtig en voegt smaak toe. Door het bruiswater zwellen de börek iets op en worden ze lekker krokant.

VOOR
12 PORTIES

1 el olijfolie, om in te vetten

◇ VOOR DE VULLING

- 200 g spinazie, grofgehakt
- 4 lente-uitjes, in dunne ringen
- ½ el gedroogde oregano
- 2 el olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- 200 g taze kaşar (Turkse jonge kaas, o.a. Turkse winkel) of licht pittige cheddar, geraspt
- 200 g beyaz peynir (Turkse witte kaas, o.a. Turkse winkel) of feta, uitgelekt en verkruimeld
- zout en versgemalen zwarte peper

◇ VOOR HET BESTRIJKEN

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

- 11 vellen filodeeg van 40 x 30 cm (uit 2 pakken à 250 g), indien nodig ontdooid
- 1 ei, losgeklopt
- 1 el wit sesamzaad
- ½ el nigellazaad

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet de bodem en zijken van een ovenschaal (20 x 30 x 5 cm) in met olijfolie.

Maak eerst de vulling. Meng de spinazie met de lente-ui, oregano, olijfolie, zout en peper in een grote kom en masseer de olie, zout en peper met je handen in de spinazie. Roer de *taze kaşar* en beyaz peynir erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Meng het losgeklopte ei met de melk, olijfolie en het bruiswater in een kleine kom en breng op smaak met zout en peper.

Haal het filodeeg uit de verpakking, leg de vellen op een schoon, droog werkvlak en dek af met een vochtige theedoek of vochtig keukenpapier zodat ze niet uitdrogen. Snijd de vellen filodeeg in rechthoekige stukken van 20 x 30 cm, zodat ze in je ovenschaal passen. Je hebt in totaal 21 vellen nodig, en je kan twee kleinere afsnijsels naast elkaar leggen om een groot vel te maken. Leg twee vellen in de ovenschaal en bestrijk met 2 eetlepels van het melkmengsel. Leg hierop weer twee vellen en bestrijk met het melkmengsel. Herhaal tot je bij het elfde vel bent. Bestrijk dit met het melkmengsel, verdeel de vulling er gelijkmatig over en druk lichtjes aan. Leg twee vellen filodeeg erop, bestrijk met het melkmengsel en herhaal tot je bij het laatste vel bent. Schenk de rest van het melkmengsel erover en duw de randen van het deeg naar de bodem van de ovenschaal.

Snijd de börek in 12 rechthoeken en laat het melkmengsel naar beneden zakken. Bestrijk met het losgeklopte ei en bestrooi met het sesamzaad en nigellazaad. Laat de börek circa 5 minuten het melkmengsel opnemen en bak dan in 35 minuten goudbruin. Laat 10 minuten afkoelen en serveer warm of op kamertemperatuur. Lekker met een glas *çay* (Turkse thee).



Zeytinli, findıklı, pul biber soslu pancar

Bieten met olijven, geroosterde hazelnoten & pul biber-olie



Wij Turken zijn dol op *pancar* (biet). Op de *pazar* (boerenmarkten) in İstanbul vind je ze in grote bossen. De moderne eetgelegenheden en cafés in de stad serveren ze meestal gekookt in salades met olie en azijn, maar soms ook geraspt en gemengd met yoghurt. Ik heb me hierdoor laten inspireren en heb gekookte biet gecombineerd met ingelegde groene olijven en knapperige, geroosterde hazelnoten. Deze ingrediënten voegen een diepere smaak en textuur toe aan deze eenvoudige mezze. De *nar ekşisi* (granaatappelmelasse) in de dressing voegt een natuurlijke zoetzure smaak toe die goed past bij de bieten en zowel de verfrissende yoghurt als de pittige pul biber-olie aanvult. Je kunt de hazelnoten vervangen door andere noten naar keuze.

◇ VOOR DE KNOFLOOKYOGHURT

170 g volle Turkse of Griekse yoghurt (of een plantaardig alternatief)

1 teentje knoflook, fijngehakt
zout

650 g bieten, rauw of voorgekookt
4 lente-uitjes, in dunne ringen
85 g ontpitte groene olijven, gehalveerd
55 g gepelde hazelnoten, grofgehakt

◇ VOOR DE DRESSING

2 el extra vergine olijfolie
30 ml nar ekşisi (granaatappelmelasse, o.a. Turkse winkel)
1 el citroensap
zout en versgemalen zwarte peper

◇ VOOR DE PUL BIBER-OLIE

2 el olijfolie
½ tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Turkse winkel) of andere chilivlokken

een kleine handvol bladpeterselie, fijngehakt, ter garnering

Laat de yoghurt circa 45 minuten voor het serveren op kamertemperatuur komen. Roer dan de knoflook erdoor, breng op smaak met zout en zet apart.

Heb je rauwe bieten? Maak de bieten dan schoon en dep ze droog. Wikkel elke biet in aluminiumfolie (snijd eerst kleine bieten in de lengte doormidden en grote bieten in kwarten), leg ze op een bakplaat en bak circa 1 uur in een voorverwarmde oven op 220 °C. Laat de bieten afkoelen, verwijder voorzichtig de schil en snijd ze in plakjes van 5 mm.

Gebruik je voorgekookte bieten? Giet dan het vocht uit de verpakking, halveer de grote exemplaren en snijd de bieten in plakjes van 5 mm.

Voeg de bieten toe aan een kom en meng de lente-ui en olijven erdoor. Rooster de hazelnoten in 2½ tot 3 minuten in een kleine, droge pan op matig vuur lichtbruin; roer regelmatig. Haal van het vuur en zet apart.

Schenk voor de dressing de extra vergine olijfolie, granaatappelmelasse en het citroensap in een kleine kom, breng op smaak met zout en peper en roer goed door.

Schenk voor de pul biber-olie de olijfolie in een kleine pan op laag vuur, roer de pul biber erdoor en laat 45 seconden in de olie trekken.

Roer het merendeel van de geroosterde hazelnoten door het bietenmengsel; de rest gebruik je ter garnering. Schenk de dressing erover, meng goed en schep het geheel op een brede serveerschaal. Schep er lepels knoflookyoghurt op en roer een beetje, zodat je een mooi roze marmereffect krijgt. Bestrooi met de apart gehouden hazelnoten en de bladpeterselie en sprenkel de pul biber-olie erover.

VOOR 6
PERSONEN



Lokma

Gefrituurde deegballetjes in siroop



Lokma, afgeleid van het Arabische woord *luqma*, wat hapje of kruimel betekent, zijn deegballetjes in siroop. Het is een populaire streetfoodsnaak in İstanbul, maar in İzmir in het westen van het land zijn ze er ook dol op. Hier worden ze *İzmir lokması* genoemd en hebben ze de vorm van een kleine donut. Ze worden thuis vaak gemaakt voor bijzondere gelegenheden en festiviteiten, maar ook wanneer er een sterfgeval in de familie is. Tijdens de Ottomaanse periode waren ze een van de populairste zoetigheden en werden ze *saray lokması* genoemd. Volgens sommige geschiedschrijvers zouden ze verwant zijn aan de oud-Griekse *enkrides*, in olie gefrituurde deegballetjes met honing. Versies hiervan vind je in het hele Midden-Oosten, in de Balkan en op Cyprus. De lokma moeten heet zijn, zodat ze de gekoelde siroop kunnen absorberen en vanbuiten knapperig en vanbinnen zacht worden.

- ◇ VOOR DE SIROOP

540 g suiker
465 ml water
een dun schijfje van een onbespoten citroen
2 tl vers citroensap
- 385 g bloem
1 el gedroogde gist
1 el suiker
zout
400 ml lauw water
600 ml plantaardige olie
gemalen pistachenoten of kaneel, om te bestrooien (optioneel)

Maak de siroop ruim van tevoren, zodat deze volledig kan afkoelen. Breng de suiker met het water in een pan op matig vuur aan de kook en roer door tot de suiker is opgelost. Zet het vuur lager en laat 10 minuten zachtjes koken. Voeg het schijfje citroen en het citroensap toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur, schenk de siroop in een glazen of hittebestendige kom en zet apart.

Meng de bloem met de gist, suiker en een snufje zout in een grote kom. Maak in het midden een kuiltje, schenk langzaam het lauwe water erin en klop tot een kleverig, zacht, glad deeg. Dek de kom af met vershoudfolie en een theedoek (voor extra vocht en warmte) en laat 50 minuten op een warme plek rijzen, tot het deeg in omvang is verdubbeld.

Schenk 70 ml plantaardige olie in een kleine kom voor het vormen van de lokma. Schenk de rest van de olie in een grote pan om de deegballetjes in te frituren.

Druk de lucht uit het gerezen deeg. Zet een serveerschaal (groot genoeg voor alle gebakken lokma), de siroop en de kleine kom met olie klaar. Leg ook een dessertlepel en twee schuimspanen klaar.

Verhit de olie in de grote pan op matig vuur. Plaats de dessertlepel in de kleine kom met olie. Pak een stukje deeg ter grootte van een golfbal uit de kom en leg het in je handpalm. Maak een vuist en knijp het deeg tussen je duim en wijsvinger omhoog om een balletje ter grootte van een kers te vormen. Schep dit balletje met de geoliede dessertlepel van je hand en laat het in de hete olie zakken. Doop de dessertlepel telkens in de kleine kom met olie om de lokma te vormen (en maak de lepel tussendoor steeds schoon en droog).

Dit is de traditionele manier om de lokma te vormen, maar je kunt ook een spuitzak gebruiken. Knip dan een heel klein hoekje van de spuitzak en knip met een geoliede keukenschaar stukjes deeg af ter grootte van een kers.

Ga zo door, tot er voldoende balletjes in de pan liggen, maar zorg ervoor dat de pan niet te vol wordt en haal balletjes die aan elkaar kleven los.

VOOR
8 TOT 10
PERSONEN



Frituur de deegballetjes in 12 tot 13 minuten goudbruin; keer ze af en toe zodat ze gelijkmatig garen. Zorg dat de olie niet te heet wordt en draai eventueel het vuur lager. Schep de lokma met een schuimspaan uit de olie, laat uitlekken en schep meteen in de koude siroop. Roer met de andere schuimspaan voorzichtig 30 tot 40 seconden door, zodat de lokma de siroop opnemen. Schep ze met deze schuimspaan in de serveerschaal. Herhaal met de rest van de lokma.

Serveer direct in schaaltes, bestrooid met kaneel of gemalen pistache en besprenkel eventueel met nog wat siroop voor een extra zoete smaak.

Hünkar beğendi

Lamsragout met gerookte aubergine & bechamelsaus

GVO

Deze klassieke lamsstooftpot dateert uit de Ottomaanse periode en wordt nog altijd in İstanbul gegeten. Het verhaal gaat dat toen keizerin Eugenie, echtgenote van Napoleon III, te gast was in het Topkapı-paleis, de paleischefs via de chefs van Eugenie kennismaakten met bechamelsaus en de saus combineerden met de lokale favoriet: gerookte aubergine. Eugenie vond de combinatie verrukkelijk, wat sultan Abdülaziz erg beviel, vandaar de naam *hünkar beğendi*: ‘De sultan is verguld’!

Ik ben echt verzot op dit gerecht, met name op de beğendisaus met zijn kenmerkende rooksmaak. Je kunt de saus ook serveren met gegrild vlees, gegrilde kip of, voor een vegetarische versie, met groenten uit de oven erop. De *biber salçası* (Turkse paprikapasta) voegt warmte en een diepe smaak toe; als je deze zelf wilt bereiden, vind je het recept op pagina 233.

◇ VOOR DE LAMSRAGOUT

15 g gezouten boter
3 el olijfolie
500 g lamsbout, in blokjes van 3 x 3 cm
1 grote ui, gesnipperd
1 groene paprika of 2 Turkse groene puntpaprika’s (sivri biber, o.a. Turkse winkel), zaadlijsten verwijderd en fijngesneden
2 grote tenen knoflook, fijngehakt
1 el tomatenpuree
1 el biber salçası (Turkse paprikapasta, o.a. Turkse winkel; zie pag. 233 voor zelfgemaakt)
1 blik tomatenblokjes à 400 g, of 4 middelgrote, rijpe tomaten, in blokjes
85 ml water
zout en versgemalen zwarte peper

◇ VOOR DE BEĞENDİSAUS

3 middelgrote aubergines
sap van ½ kleine citroen
55 g boter
85 g (glutenvrije) bloem
585 ml volle melk, verwarmd
120 g taze kaşar (Turkse jonge kaas, o.a. Turkse winkel) of licht pittige cheddar, geraspt

een kleine handvol bladpeterselie, gehakt, ter garnering

Verwarm de boter en 1 eetlepel olijfolie in een brede pan (28 cm) met dikke bodem op middelhoog vuur. Bak hierin het lamsvlees in 2 tot 3 minuten bruin en schep met een schuimspaan uit de pan in een schaal. Voeg de rest van de olijfolie toe aan de pan en bak hierin de ui en paprika 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, tomatenpuree en biber salçası toe en roer 1 minuut. Schep het vlees met het braadvocht terug in de pan en roer goed door. Voeg de tomatenblokjes en het water toe (laat eerst wat water door het blik van de tomatenblokjes walsen om de restjes los te krijgen en schenk dit in de pan) en breng op smaak met zout en zwarte peper. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 50 tot 60 minuten met een deksel op de pan zachtjes koken, tot de saus is ingedikt en het lamsvlees gaar is. Zet het vuur uit en breng indien nodig verder op smaak. Laat 10 minuten met een deksel op de pan rusten.

Maak de saus terwijl de lamsragout staat te pruttelen. Rooster de aubergines op een barbecuerooster of boven een gasvlam op hoog vuur, tot de schil is geblakerd, er blaasjes verschijnen en het vruchtvlees zacht is; keer elke 3 tot 4 minuten met een tang om. Afhankelijk van de grootte van de aubergines zouden ze in circa 25 minuten gaar moeten zijn. Als je de rooksmaak liever niet hebt, prik de aubergines dan 4 of 5 keer in en rooster 40 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C, tot ze heel zacht aanvoelen en het vel gerimpeld is (keer ze halverwege de baktijd om). Laat iets afkoelen, verwijder de schil en gooi de steeltjes weg.

Schep het auberginevruchtvlees in een vergiet en druk het sap eruit. Hak grof en gebruik een vork om het vruchtvlees met het citroensap in een kom te prakken. Maak de bechamelsaus. Smelt hiervoor de boter in een pan op matig vuur en klop de bloem erdoor. Voeg langzaam en al kloppend de melk toe, tot de saus een gladde consistentie heeft. Laat circa 4 minuten garen, tot de saus is gebonden. Voeg de aubergine toe met wat zout en peper en laat 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de kaas toe, roer 1 minuut door en haal van het vuur.

Verdeel de saus over borden, schep de lamsragout erop en bestrooi met de bladpeterselie. Serveer heet, bijvoorbeeld met de rijkelijk gevulde *iç pilav* (zie pag. 178).

130

Ocakbaşı — Bij het vuur



Midyeli iç pilav

Geurige pilav met mosselen, krenten & pijnboompitten



Midye dolması (gevulde mosselen met geurige rijst) is een Armeense specialiteit, daterend uit de Ottomaanse periode, en een van mijn favoriete streetfoodgerechten in İstanbul. Het vergt flink wat tijd om te bereiden, maar het is zeer de moeite waard. Gelukkig smaakt het makkelijkere alternatief *midyeli iç pilav* vrijwel hetzelfde. De flinke portie gekaramelliseerde uien voegt veel smaak toe aan de geurige rijst, die daarnaast pijnboompitten, specerijen en krenten bevat.

VOOR
2 TOT 3
PERSONEN

- 400 g verse mosselen
- 310 g langkorrelige rijst
- 30 g krenten
- 2 el olijfolie
- 30 g gezouten boter
- 2 middelgrote uien, gesnipperd
- 3 el pijnboompitten
- 1 tl suiker
- 1 tl kaneel
- 1 tl pimentpoeder
- 650 ml heet water
- zout en versgemalen zwarte peper
- een klein bosje verse dille, harde steeltjes verwijderd en fijngehakt
- partjes citroen, voor erbij

Spoel de mosselen af onder koud stromend water. Boen de schelpen schoon en verwijder de baard. Gooi mosselen met een kapotte schelp of mosselen die open blijven als je erop tikt, weg.

Was de rijst onder warm stromend water tot het water helder is en laat 10 minuten in een kom warm water met een snuffje zout weken. Laat ook de krenten 10 minuten in een kleine kom warm water weken, giet af en zet apart.

Verhit de olijfolie en boter in een grote, brede pan van 28 cm doorsnee en 6 cm hoog op matig vuur, tot de boter is gesmolten. Bak hierin de uien regelmatig roerend 12 tot 15 minuten, tot ze zacht worden en beginnen te karamelliseren. Voeg de pijnboompitten toe en bak 3 minuten. Voeg dan de geweekte krenten, suiker, kaneel en piment toe en roer 1 minuut door.

Giet de rijst af, spoel af onder koud stromend water, laat goed uitlekken en voeg toe aan de pan. Roer 1 minuut, zodat de rijstkorrels volledig worden bedekt. Schenk het hete water erbij, breng op smaak met zout en zwarte peper (voeg niet te veel zout toe, want het mosselvocht dat je straks toevoegt is ook vrij zout) en meng goed. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 15 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken. Voeg de mosselen toe aan de pan; verdeel ze over de rijst en duw ze voorzichtig een beetje naar beneden. Laat met het deksel op de pan 3 tot 5 minuten garen, tot de mosselen zijn geopend en de rijst gaar is (gooi mosselen die nu nog dicht zijn weg). Zet het vuur uit, haal het deksel van de pan en dek de pan af met een schone theedoek of een paar vellen keukenpapier. Plaats het deksel terug en laat de midyeli iç pilav 10 minuten rusten.

Roer voorzichtig de gehakte dille erdoor en serveer met partjes citroen.

Zeytinyağlı enginar

Artisjokbodems gegaard in olijfolie met wortel, aardappel & doperwten



Het is altijd fijn wanneer *enginar* (artisjokken) in het voorjaar weer op de pazars (boerenmarkten) in İstanbul verschijnen. Veel marktverkopers maken de artisjokken thuis schoon en bewaren de artisjokbodems in emmers met citroenwater. Bij ons zijn verse artisjokken echter minder makkelijk verkrijgbaar, dus ik heb hier bevroren artisjokbodems gebruikt. Deze vind je online en in Turkse, Griekse en Italiaanse winkels. Ze worden gepocheerd in een citroen-olijfoliesaus, met een beetje suiker om de smaken in balans te brengen. Het is een heerlijk, vullend gerecht, maar het is ook lekker als voorgerecht of als bijgerecht bij grillgerechten, zoals *izgara levrek* (zie pag. 150). Van oudsher worden ze op kamertemperatuur of koud gegeten.

- 630 g bevroren artisjokbodems (zie inleiding hierboven)
- ¼ citroen
- 4 el olijfolie
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 70 g wortel, geschild en in kleine blokjes
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 155 g aardappels, geschild en in kleine blokjes
- zout en versgemalen zwarte peper
- 60 g doperwten, vers of uit de diepvries

- ◇ **VOOR DE SAUS**
- 1 el olijfolie
- 1½ el vers citroensap (of meer als je van citroen houdt)
- 1 tl suiker
- 340 ml heet water

handvol fijngehakte dille, ter garnering

Leg de artisjokbodems in een kom en wrijf ze in met de citroen zodat ze niet verkleuren. Zet apart.

Verhit de olijfolie in een grote, brede pan van 28 cm doorsnee en 6 cm hoog op middelhoog vuur. Bak hierin de ui 5 minuten. Voeg de wortel, knoflook en aardappelblokjes toe, breng op smaak met zout en zwarte peper en bak 3 minuten. Zet het vuur uit. Schep het groentemengsel in de artisjokbodems en laat wat ruimte over voor de doperwten. Leg de gevulde artisjokbodems naast elkaar in de pan; laat het groentemengsel dat niet in de artisjokbodems paste, in de pan liggen.

Meng de ingrediënten voor de saus in een maatbeker, breng op smaak met zout en peper en laat de suiker al roerend oplossen. Schenk de saus voorzichtig over de gevulde artisjokbodems en de groenten. Breng met een deksel op de pan aan de kook, zet het vuur laag en laat 30 tot 35 minuten pruttelen; schep af en toe wat saus uit de pan over de artisjokken. Schep een paar doperwten op de artisjokbodems en een paar ernaast in de pan, plaats het deksel terug en laat 3 tot 4 minuten garen. Zet het vuur uit en laat met het deksel op de pan 15 minuten rusten. Bestrooi vlak voor het serveren met de dille.

VAN TEVOREN BEREIDEN

Dit is een prima gerecht om van tevoren te maken, want het is afgedekt 3 dagen houdbaar in de koelkast. Wil je verse artisjokken gebruiken? Snijd dan de steeltjes eraf en verwijder alle blaadjes. Schep met een lepel het hooi uit het midden, snijd harde stukjes met een scherp mes weg en snijd de artisjokbodems mooi bij. Wrijf de artisjokbodems in met citroensap zodat ze niet verkleuren.



Eksili pırasa

Zure prei & wortel gegaard in olijfolie



Pırasa (prei) is heel populair in Turkije, met name als hij op *zeytinyağlı*-wijze in een zoetzure saus met olijfolie wordt bereid. Dit gerecht stond vaak bij ons op tafel in İstanbul. Er zit een beetje tomatenpuree in om kleur en een diepere smaak toe te voegen. *Zeytinyağlı*-gerechten worden van oudsher op kamertemperatuur of koud geserveerd, maar *eksili pırasa* kun je ook warm eten. Het eenvoudig te bereiden en lekker bij grillgerechten en vis – en als mezze met platbrood, zoals *balon ekmek* (zie pag. 76).

VOOR
3 TOT 4
PERSONEN

- 4 el olijfolie
- 1 middelgrote wortel (ca. 100 g), schoongemaakt, in de lengte gehalveerd en in plakjes van 5 mm
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 1 el tomatenpuree
- 530 g prei, schoongemaakt en in schuine stukken van 3 cm
- 15 g langkorrelige rijst, afgespoeld
- ½ tl suiker
- 280 ml heet water
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el vers citroensap
- scheutje extra vergine olijfolie, ter garnering
- partjes citroen, voor erbij (optioneel)

Verhit de olijfolie in een grote, brede pan van 28 cm doorsnee en 6 cm hoog op middelhoog vuur. Bak hierin de wortel en ui 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en roer 1 minuut. Voeg de prei, rijst, suiker en het hete water toe, breng op smaak met zout en zwarte peper en roer voorzichtig door, zodat de stukken prei niet uit elkaar vallen. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 20 tot 25 minuten met een deksel op de pan zachtjes koken, tot de groenten en rijst gaar zijn. Zet het vuur uit.

Roer het citroensap erdoor en breng indien nodig verder op smaak met zout en peper. Laat met het deksel op de pan minimaal 15 minuten rusten. Serveer warm of op kamertemperatuur, besprenkeld met wat extra vergine olijfolie en met een partje citroen.

VAN TEVOREN BEREIDEN

Net als alle groenten die in olijfolie worden gegaard, kun je *eksili pırasa* het beste een paar uur (maar liever een dag) van tevoren maken, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen. Hij is afgedekt 2 tot 3 dagen houdbaar in de koelkast.



Mozaik kek

Turkse arretjescake met gedroogde kersen & noten



İstanbul heeft een dynamische cafécultuur en elke wijk heeft een *pastane* (patisserie) die verschillende traditionele zoete lekkernijen verkoopt, zoals prachtige cakes en taarten (*kek*) en koekjes (*kurabiye*), waaronder deze *mozaik kek*. Mijn moeder serveerde deze altijd tijdens haar theekransjes. Hij is vergelijkbaar met onze arretjescake, met de chocoladesalami die je in Italië, Roemenië en Portugal vindt en met de Griekse *mosaiko*.

Je maakt hem met petit-beurrekoekjes die worden verkruid met een chocoladesaus. De cake lijkt op een mozaïek (vandaar zijn naam) en hoeft niet gebakken te worden. Ik voeg graag pistachenoten, hazelnoten en gedroogde kersen toe voor extra textuur en smaak, maar gebruik gerust ander gedroogd fruit, andere noten en andere koekjes, zoals volkorenbiscuitjes. Lekker bij een kopje Turkse koffie (zie pag. 240), een glas *çay* (Turkse thee) of, als je zin hebt om jezelf te verwennen, zure kersen geweekt in zure kersen-likeur (zie pag. 244).

VOOR
10 TOT 12
PLAKKEN

- 300 g (glutenvrije) petit-beurre-koekjes of mariakaakjes, in stukjes van 2½ x 2½ cm
- 70 g gedroogde kersen, gehalveerd
- 45 g gepelde, ongezouten pistachenoten, grofgehakt
- 45 g blanke hazelnoten, grofgehakt
- 115 g boter
- 60 g suiker
- 170 g pure chocolade (minimaal 70% vaste cacaobestanddelen), grofgehakt
- 1½ el cacaopoeder
- 200 ml volle melk
- 1½ el gepelde, ongezouten pistachenoten, fijngemalen, ter decoratie (optioneel)

Meng de koekjes met de gedroogde kersen, de pistachenoten en de hazelnoten in een grote kom.

Smelt de boter in een kleine pan op laag vuur. Voeg de suiker, chocolade en het cacaopoeder toe en roer tot de suiker is opgelost en het chocolademengsel glad is. Haal de pan van het vuur en schenk al kloppend langzaam de melk erbij, tot de saus glad en glanzend is. Schenk de chocoladesaus (die op kamertemperatuur moet zijn) over het koekjesmengsel en meng met een grote lepel goed door. Breek de koekjes een beetje met je handen (zonder ze te verkruiden) en zorg dat alles met de chocoladesaus is bedekt.

Leg twee vellen vershoudfolie van 60 x 30 cm op elkaar op een schoon, droog werkvlak. Schep het chocolademengsel in het midden en vorm met je handen tot een nette, compacte rol. Vouw de vershoudfolie erover, rol strak op en vouw beide uiteinden dicht. Laat 2 uur opstijven in de vriezer.

Haal de rol 20 minuten voor het serveren uit de vriezer, bestrooi eventueel met de fijngemalen pistachenoten en snijd in plakken. Je kunt de fijngemalen pistachenoten ook over een bordje verdelen en de randjes van de plakken erdoor wentelen.

