

MEIN LECKERER GARTEN

Saziye Diener

Gemüse-Eintopf/Güveç mit Börek

Zutaten für 6 Personen

Für den Gemüse-Eintopf:

Als Zutat eignet sich sämtliches Gemüse, das der Garten hergibt. Saziye benutzt:

2 Auberginen
8 Spitzpaprika
4 Tomaten
2 Zucchini
4 Kartoffeln
2 Karotten
1 TL Pul Biber (türkisches Chili-Gewürz)
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Oregano
1 TL Rosmarin
1 TL orientalische Gewürzmischung
2 EL Butter
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
Öl

Für Börek:

500 g Mehl
1 Ei
1 Glas Öl
Salz
1 Würfel frische Hefe
Wasser (Menge nach Bedarf)

Für die 1. Füllung:

1 Dose Feta-Käse (1 kg, 60% Fett)
1 Bund Petersilie

Für die 2. Füllung:

4 Bund frischer Spinat
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 TL Pul Biber
Öl

Zubereitung:

Für den Eintopf Gemüse, falls nötig, schälen und in Würfel schneiden. Jedes Gemüse für sich in einer Pfanne mit Öl andünsten. Danach in eine Schüssel geben, vermengen und in eine Auflaufform geben.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Tomatenmark, Knoblauch und die Gewürze mit $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser kurz aufkochen lassen. Mit einem Esslöffel die aufgekochte Brühe über das Gemüse in der Auflaufform verteilen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Börek-Teig:

Mehl mit Hefe, Ei, Öl und Salz in eine Schüssel geben und kneten. Nach und nach etwas Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis der Teig sich so weich wie ein Ohrläppchen anfühlt. Dann ein Tuch über die Schüssel legen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Währenddessen die Füllungen vorbereiten.

Für die 1. Füllung Feta in eine Schüssel bröseln, Petersilie kleinhacken und dazugeben. Das Ganze gut umrühren.

Für die 2. Füllung Spinat kleinschneiden und für höchstens 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Den Spinat aus dem Wasser nehmen, kalt werden lassen und mit den Händen das noch vorhandene Wasser ausdrücken. Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten, Salz, Pfeffer und Pul Biber dazugeben. Spinat zu den Zwiebelringen geben und schön vermengen.

Börek-Fertigstellung:

Hefeteig in 4 Kugeln aufteilen. In eine Schüssel Öl geben und die Kugeln darin wälzen, mit der Hand die Kugeln jeweils auseinander ziehen und auf eine flache

Fläche legen. Es sollte eine ganz dünne Schicht Teig entstehen. Die vorbereiteten Füllungen auf den dünnen Teig geben und zu einer Schnecke einrollen. Somit ergibt das Ganze 4 Teigschnecken mit jeweils 2 verschiedenen Füllungen.

Die Schnecken auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 1 Stunde bei 170°C backen.

Saziyes Tipp:

Börek kann man mit vielen verschiedenen Füllungen zubereiten, z.B. auch mit Kartoffeln oder Hackfleisch.

Schwarzkohl-Risotto/Pancar Diblesi mit gefüllten Weinblättern

Zutaten für 6 Personen

Für Risotto:

1 Bd. Schwarzkohl
1 Zwiebel
1 Tasse Reis
1 EL Butter
½ Tasse Wasser
Salz
Pfeffer

Für gefüllte Weinblätter:

2 Tassen Reis
1 Handvoll Rosinen
2 EL Pinienkerne
kleiner Bund frische Minze
1 Zwiebel
2 Tassen Wasser
1 Packung eingelegte Weinblätter (falls man die Weinblätter nicht selbst einlegen möchte)
1 EL Tomatenmark

1 Zitrone
Öl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Für Börek:

500 g Mehl
1 Ei
1 Glas Öl
Salz
1 Würfel frische Hefe
Wasser (Menge nach Bedarf)

Für die 1. Füllung:

1 Dose Feta-Käse (1 kg, 60% Fett)
1 Bund Petersilie

Für die 2. Füllung:

4 Bund frischer Spinat
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 TL Pul Biber
Öl

Zubereitung:

Schwarzkohl klein hacken und in kochendes Salzwasser geben, Reis hinzufügen. Sobald der Reis bissfest ist, das Ganze durch ein Sieb gießen.

Zwiebel kleinhacken und in einer Pfanne mit Butter und Pfeffer anbraten. Als nächstes die Schwarzkohl-Reis-Mischung zu den angebratenen Zwiebeln geben. Das Ganze in der Pfanne mit ½ Tasse Wasser ablöschen, Herd ausschalten und das Risotto ziehen lassen.

Saziyes Tipp:

Um etwas Schärfe in das Gericht zu bringen, am besten mit Pul Biber (einem türkisches Chili-Gewürz) abschmecken.

Gefüllte Weinblätter:

Für die Füllung Zwiebeln in Würfel schneiden, in eine Pfanne geben mit Öl anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Rosinen, Pinienkerne, Minze und Gewürze dazugeben. Das Ganze gut umrühren.

Den Reis waschen und ebenfalls dazu geben, 1 Tasse Wasser hinzufügen und auf niedriger Stufe garen lassen.

Währenddessen Weinblätter zubereiten (falls nicht schon eingelegt):

Frische Weinblätter aufeinander stapeln, in eine Schüssel legen und mit kochendem Salzwasser übergießen. Ca. 10 Minuten in dem Wasser liegen lassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Danach kann man die Weinblätter mit der Füllung befüllen und wie eine Zigarre einwickeln.

Frische Weinblätter am besten im Juli ernten und verarbeiten. Man kann frisch geerntete Weinblätter auch kurz blanchieren und aufeinandergestapelt für eine spätere Verarbeitung einfrieren.

Die gerollten Weinblätter gestapelt in eine Pfanne geben. In einer anderen Pfanne Öl, Tomatenmark und 1 Tasse Wasser aufkochen lassen, danach über die Weinblätter gießen. Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Weinblätter legen. Das Ganze unter Beobachtung auf niedriger Stufe kochen lassen.

Börek:**Teig:**

Mehl mit Hefe, Ei, Öl und Salz in eine Schüssel geben und kneten. Nach und nach etwas Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis der Teig sich so weich wie ein

Ohrläppchen anfühlt. Dann ein Tuch über die Schüssel legen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Währenddessen die Füllungen vorbereiten.

Füllung Nummer 1:

Feta in eine Schüssel bröseln, Petersilie kleinhacken und dazugeben. Das Ganze gut umrühren.

Füllung Nummer 2:

Spinat kleinschneiden und für höchstens 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Den Spinat aus dem Wasser nehmen, kalt werden lassen und mit den Händen das noch vorhandene Wasser ausdrücken.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten, Salz, Pfeffer und Pul Biber dazugeben. Spinat zu den Zwiebelringen geben und schön vermengen.

Börek:

Hefeteig in 4 Kugeln aufteilen. In eine Schüssel Öl geben und die Kugeln darin wälzen, mit der Hand die Kugeln jeweils auseinander ziehen und auf eine flache Fläche legen. Es sollte eine ganz dünne Schicht Teig entstehen.

Die vorbereiteten Füllungen auf den dünnen Teig geben und zu einer Schnecke einrollen. Somit ergibt das Ganze 4 Teigschnecken mit jeweils 2 verschiedenen Füllungen.

Die Schnecken auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 1 Stunde bei 170°C backen.

Waffeln mit eingelegten Pflaumen und Vanille-Eis

Zutaten für 6 Personen

Für den Waffel-Teig:

350 g Mehl

3 Eier

150 g Butter

½ Glas Milch

½ Glas Zucker

1 Prise Salz

Außerdem:

1 Glas eingelegte Pflaumen

Portwein

etwas Zucker (nach Geschmack)

Vanilleeis nach Belieben

Zubereitung:

Für den Waffelteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Beilage:

Eingelegte Pflaumen in einem Topf mit Portwein aufkochen, nach Geschmack noch Zucker hinzufügen.

Waffeln in einem Waffeleisen zubereiten, das Eis und die noch warmen Pflaumen dazu geben. Sofort servieren.