

TÖRÖK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST TURKISH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
SEZGIN**

**Török
különlegesség**

1053 Budapest
Magyar u. 52.
tel.: 266-9900
06-20-972-2760

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. FEBRUÁR 25-26.

PIYAZ – HAGYMÁS BABSALÁTA

(4 személyre)

15 dkg szárazbab
1 dl sós ecet
1 nagy lila (vagy vörös) hagyma
1 csokor petrezselyem zöldje
1 dl sós, olajos, citromlé
1 kávéskanál só
A díszítéshez:
paradicsom, olajbogyó
1 kemény tojás



A puhára főtt szárazbabot leöntjük a sós ecetrel, majd egy-két órán át pihentetjük. A hagymát felszeleteljük, sóval összenyomkodjuk, belekeverjük a petrezselyem zöldjét, s rátesszük a leszűrt babra. Paradicsom- és keménytojás-karikákkal, olajbogyóval díszítjük, majd leöntjük az egészet 1 dl sós, olajos, citromos lével.

JOGHURTOS BÁRÁNYHÚS LEVES

(4 személyre)

10dkg liszt
1 tojás
1 merőkanál só
1 késhegynyi bors
1 dl citromlé
40 dkg bárányhús
4 sárgarépa
4 burgonya
1 dl joghurt
1 fej hagyma



3 l vízben megfőzzük a bárányhúst és a fej hagymát. Mikor félig megpuhult, beletesszük a répát és a krumplit. Miután minden megfőtt, a joghurtot, a lisztet és a tojást összekeverjük, és a levesbe beleöntjük. 5 percig tovább főzzük, és a citromlevet, valamint a borsot és sót hozzáadjuk. 10 percig még lassú tűzön főzzük majd 5-10 percig állni hagyjuk, ezután tálaljuk.

KRUMPLIS BÁRÁNYLAPOCKA

(4 személyre)

40dkg csontozott bárányhús
6db krumpli
6db paradicsom
3 hagyma
5 gerezd fokhagyma
4 zöldpaprika



A hagymát apróra vágjuk. Egy fazékba öntjük az olajat, és azon 3 percig piritjuk a hagymát. Hozzáadjuk a feldarabolt bárányhúst, megsózzuk, és 10 percig piritjuk. Hozzáöntjük a paradicsomlét, jól összekeverjük és még 10 percig főzzük. Annyi vizet adunk hozzá, hogy az elfedje. Addig főzzük, míg meg nem puhul a hús. Ha elfő a víz, pótoljuk. A megfőtt krumplit karikákra vágjuk, majd a tepsibe rétegezzük, úgy hogy a krumpli rétegek közé paprikát, szeletre vágott paradicsomot, hagymát és fokhagymát rejtünk. A legtetejére petrezselymet teszünk és 20 percre a sütőbe tesszük.

PARADICSOMOS KEBAB

(4 személyre)

40dkg kebab
8 db paradicsom
20 dkg vaj
5 cikk fokhagyma
50 dkg joghurt

A vajon félig megsütjük a kebabot. Apróra vágjuk a paradicsomot, és a fokhagymát, beletesszük a kebabot és tovább sütjük. Mikor kész van, joghurttal tálaljuk.

**Előadó:
SEZGIN**

**Török
különlegesség**

1053 Budapest
Magyar u. 52.
tel.: 266-9900
06-20-972-2760

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
25-26. FEBRUARY 2009

CACIKI – JOHURTOS UBORKA

(4 személyre)

3 közepes uborka
3 gerezd fokhagyma
3 dl joghurt
1 evőkanál olívaolaj
1 mokkáskanál kakukkfű



A sózott fokhagymát péppé zúzzuk, leöntjük joghurttal, olajjal, megszórjuk kakukkfűvel, és simára keverjük. Ráöntjük a hámozott, apróra vágott uborkára, és jól behűtjük. (Előételként is tálalható.)

JOGURT TATLISI – TÖRÖK ÉDESSÉG

(4 személyre)

5 dl joghurt
50 dkg liszt
1 kg cukor
1 tk. sütőpor
4 tojás



A tojásokat felverjük, majd belekeverjük a cukor felét és a joghurtot, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. Hozzákeverjük a lisztet és a sütőport. A masszát egy kiszírozott tepsibe öntjük és közepes lángon megsütjük. A maradék cukorból nagyon sűrű szirupot készítünk és kihülés után ráöntjük a sütőből kivett forró tésztára.

BOROK / WINES



**Degenfeld Muscat Lunel
2007 Tokaj-Hegyalja**



**Heimann Cervaes
2006 Szekszárd**

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu