

TÖRÖK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST TURKISH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

ZÖLDPISTÁCIA KRÉMLEVES (KREMALI FISTIK CORBASI)

4 személyre

4 ek. vaj
 4 ek. teljeskiőrlésű liszt
 240ml tej, melegen
 480ml csirkealaplé
 120g pisztácia, sózatlan, ledarálva
 1/2 tk. szerecsendió
 só
 bors

A tálaláshoz:

4 ek. török joghurt
 40g pisztácia, pírítatlan, sózatlan, felszeletelve
 40g mandula, felszeletelve, finoman lepirítva

Egy lábasban rántást készítünk a vajból és a lisztből. Lassan elkezdjük hozzáadagolni a meleg tejet, folyamatos kevergetés mellett. Felöntjük a csirkealaplével, hozzáadjuk a darált pisztáciát, és belereszeljük a szerecsendiót. Sózzuk-borsozzuk. Hagyjuk besűrűsödni, közben folyamatosan mozgásban tartjuk. Ha kellően sűrű, levesszük a tűzről. Melegen tálaljuk, joghurttal, pisztáciával, és mandulaszirommal a tetején.



Cook the flour with butter for a few minutes in a medium sized pot. Slowly add the warm milk in it, stir constantly. Add the chicken broth, ground pistachio and nutmeg. Season with salt and pepper. Continue to stir until it is consistent, turn the heat off. Immediately pour into individual bowls. Put 1 tablespoon of yogurt on top of each bowl. Sprinkle some pistachios and almonds on the top.

GREEN PISTACHIO SOUP (KREMALI FISTIK CORBASI)

serves 4

4 tbsp butter
 4 tbsp all purpose flour
 1 cup homogenized milk, warm
 2 cup chicken broth
 2/3 cup pistachios, unsalted, grounded
 1/2 tsp nutmeg
 Salt
 Pepper

Garnish:

4 tbsp Turkish yogurt
 1/4 cup pistachio, unroasted, unsalted, sliced
 1/4 cup almond, bleached, sliced, lightly toasted

KAPROS CSIRKEMELLSALÁTA (MAYONEZLI DEREOTU TAVUK SALATASI)

4 személyre

2 csirkemell, főzve, felkockázva
 1/2 csomag kapor, megmosva, megszáritgatva, felaprózva
 1/4 fehérhagyma, felszeletelve
 3 zöldhagyma, finoman szeletelve
 85g apró savanyú uborka (cornichon), apróra kockázva
 40g dió, szétmorzsolgatva
 240ml házi készítésű majonéz

A hozzávalókat elkeverjük egy tálban, majd akár azonnal tálalhatjuk is. Díszíthetjük fekete olívával, tálalhatjuk főételként, vagy köretként is, de szendvicse töltve is megállja a helyét!



Mix all the ingredients in a medium sized cup, then transfer onto the serving plate. You may garnish with black olives. Serve any kind of meal as a salad on the side, or it's also perfect for sandwiches.

CHICKEN SALAD WITH DILL (MAYONEZLI DEREOTU TAVUK SALATASI)

serves 4

2 pieces of chicken breast, cooked, cut in medium size pieces
 1/2 bunch dill, washed, drained, cut in small pieces
 1/4 white onion, sliced
 3 fresh green onions, cut in small pieces
 1/2 cup small pickled cucumbers (cornichons), cut in small cubes
 1/4 cup walnuts, crumbled
 1 cup mayonnaise

Előadó:
PILLÓK ATTILA

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

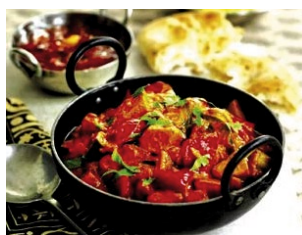
CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2009. NOVEMBER 17–18.

PADLIZÁSOS BURGONYA, PIKÁNS SZÓSZBAN (SOSLU PATLICAN PATATES KIZARTMASI)

4 személyre

1 nagyobb padlizsán
2 közepes burgonya, héjától megtisztítva, felkockázva
500ml víz + 1 ek. só
1 ek. napraforgó olaj
Paradicsomszószt:
3 gerezd fokhagyma, felaprózva
1 ek. extraszűz olívaolaj
250ml konzerves paradicsom, apróra kockázva
só
Joghurtszószt:
150ml török joghurt
1-2 gerezd fokhagyma, sóval elmorzsolva

A padlizsánt megtisztítjuk a héjától, felkockázzuk, és 20 percre sózott vízbe áztatjuk. Ezalatt elkészítjük a paradicsomszószt, a fent említett összetevőkből egy kisebb lábasban, és kb. 10 percen át főzzük. Egy serpenyőben olajat hevítünk, majd megpirítjuk benne a burgonyát. Ha megsült, távolítsuk el a serpenyőből, és itassuk le róla a felesleges zsiradékot. Ezután a padlizsánnal is járjunk el ugyanígy. Tálaláskor kezdjük a burgonyával, tegyük rá a paradicsomszószt, majd helyezük rá a padlizsánt és öntsük rá a maradék szószot. Elkészítjük a joghurtszószt, és a tányér közepére kanalazzuk. Szobahőmérsékleten tálaljuk, vagy behűtve, előételként.



FRIED POTATO AND AUBERGINE IN HOT SAUCE (SOSLU PATLICAN PATATES KIZARTMASI)

serves 4

1 large eggplant
2 medium size potato, peeled and slice
2 cup water + 1 tbsp salt
1 tbsp. sunflower oil
Tomato Sauce:
3 garlic cloves, chopped
1 tbsp extra virgin olive oil
1 cup tomato, diced, in can
Salt
Yogurt Sauce:
1/2 cup yogurt
1-2 garlic cloves, mashed with salt

Peel the eggplant and dice it. Soak in 2 cups of water with salt for about 20 minutes. Meanwhile, combine all the tomato sauce ingredients in a small pot. Cook on medium heat for about 10 minutes. Make sure it doesn't dry out. Place the sunflower oil in a medium sized skillet. When the oil heats up, roast the potatoes, then place them onto a paper towel to soak up any extra

oil. Squeeze the eggplants with your hand and dry them with paper towel. Fry the eggplants on both sides until golden brown. Afterwards, place on a paper towel to soak up any extra oil. Place the potatoes on a service plate and pour the half of the tomato sauce over it. Arrange fried eggplants on them, after that pour the rest of the tomato sauce. Place the yogurt sauce at middle of the plate. Serve the dish at room temperature or chilled as an appetizer.

SZÍNEPAPRIKÁS BÁRÁNYRAGU (BIBERLI KUZU KAVURMA)

4 személyre

600g csontozott báránycomb, felkockázva
500ml forró víz
4 ek. extraszűz olívaolaj
2 ek. vaj
2 fehérgyömb, felszeletelve
2 gerezd fokhagyma, felszeletelve
150ml forró víz
2 nagyobb paradicsom, felkockázva
2 ek. paradicsompüré
2 piros kaliforniai paprika, közepes szeletekre vágva
1 zöld kaliforniai paprika, közepes szeletekre vágva
1 ek. tört rózsabors
2 tk. citromhéj
1 szem fekete bors
só

A báránnyt előfőzzük a saját levében. Majd hozzáadjuk a fél liter forró vizet, és készre főzzük benne a húst. Hozzáadjuk a hagymát, az olajat, a vajat, és 2-3 további percen át főzzük. Hozzáadjuk a zöldségeket, lefedjük és további 15-20 percig főzzük, míg a zöldségek kellően megpuhulnak. Ha kész, rizzsel, vagy piláffel tálaljuk.



MIXED PEPPER-LAMB SAUTE (BIBERLI KUZU KAVURMA)

serves 4

600 gr lamb, diced
2 cup of hot water
4tbsp extra virgin olive oil
2 tbsp butter
2 onion, sliced
2 garlic clove, sliced
1/2 cup of hot water
2 large tomato, diced
2 tbsp crushed tomato
2 red bell pepper, sliced into medium size
1 green bell pepper, sliced into medium size
1tsp crushed red peppercorns
2 tsp lemon zest
1 pepper corn
Salt

Cook the the lamb cubes with their own juice. Then add 1 cup of hot water and cook on low-heat until the lamb pieces are tender. Add the onion, olive oil and butter, saute for about 2-3 minutes. Then add the rest of the ingredients. Cover the lid and cook for about 15-20 minutes until the vegetables are soft. Serve with rice or pilaf.

Előadó:
PILLÓK ATTILA

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

CULINARIS – FOODCLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
17-18. NOVEMBER 2009

A SZULTÁN DESSERTJE (ELMASIYE)

6 személyre

720ml narancslé
240ml víz
40g kukorica keményítő
50g cukor
2 ek. szezámmag, lepirítva

A vizet harmadoljuk, egy harmadában feloldjuk a keményítőt. Hozzáadjuk a cukrot, a narancslevet, és egy lábasba tesszük az egészet. Közepes lángon főzzük, folyamatos kevergetés mellett. Forrás után már csak egy percig melegítjük. Ezután kitöltögetjük kis tálkákba, és hagyjuk kihűlni. A tetejét megszórjuk pirított szezámmaggal. A hűtőbe tesszük pihenni, hidegen tálaljuk.



SULTAN'S JELLO (ELMASIYE)

6 személyre

3 cups orange juice, no pulp
1 cup water
1/3 cup corn starch
1/2 cup sugar
2 tbsp sesame, roasted

Melt the corn starch in 1 cup of water. Then add the sugar and orange juice, and put in a medium-sized pot. Cook on medium heat, stirring constantly. When you see bubbles on the surface, cook for one more minute. Then pour into small cups. Let them cool. Sprinkle the roasted sesame on top. Put them in the fridge and serve when cold.

Előadó:
PILLÓK ATTILA

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. NOVEMBER 17–18.

ITALOK / DRINKS



**Villány
Mayer Portugieser
2009**



**Pannonhalma
Pannonhalmi Apátsági
St. Martinus Cuvée
2009**



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.



A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu