

Interkulturelle Kochreihe

Türkische Küche

Türk mutfağı



Hackfleischröllchen gewickelt in Aubergine

Zum Umwickeln

4 Auberginen

Hackfleischröllchen

600 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1	Ei
3 EL.	Semmelbrösel
1 TL.	Chilli
0,5 TL	Pfeffer
1 TL	Paprika (süß)
0,5 TL.	Kreuzkümmel
1 TL.	Salz

Für die Soße

220 ml	Wasser
0,5 EL	Tomatenmark
0,5 TL	Paprikamark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zum Anbraten flüssiges Öl



Patlian sarilmiř kiylmiř et rulolari

Sarma ien

4 4 adet patlian

Köftesi ien

600 g kiyma
1 aber kuru saęol
2 diř sarimsak
1 adet yumurta
Yarim ay bardaęe galeta unu
1 tatli kařıęı pul biber
0,5 tatli kařıęı toz biber
1 ay kařıęı karabiber
0,5 ay kařıęı kimyon
1 tatli kařıęı tuz

Sosu ien

1 su bardaęe su
Yarim yemek kařıęı domates salasi
1 ay kařıęı biber salase
ok az tuz ok az karabiber
Kizartmak ien Sivi yaę

