

Cours de cuisine turque.

Mercimek Çorbası (Soupe aux lentilles rouges)

1 grand oignon
1 carotte
1 grande cuillère d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de la farine
1 tasse à thé de lentilles rouge (marque Krina)
2 cuillères à soupe de riz
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
7 tasses d'eau chaude
sel, poivre noir, poivre rouge et cumin

Emincer l'oignon et cuire dans une casserole avec l'huile. Râper la carotte et la rajouter dans la casserole. Cuire 2-3 minutes, puis rajouter la farine. Attendre quelques minutes et rajouter l'eau chaude. Laver les lentilles rouges et le riz et les rajouter dans la casserole avec le concentré de tomates. Rajouter les épices. Cuire 30-40 minutes. Passer la soupe dans un blinder avant de servir.



Zeytinyağlı Enginar (Artichaut à l'huile d'olive)

5 artichauts
1/2 tasse à thé d'huile d'olive extra vierge
1 grand oignon
300 g de fèves
2 tasses de jus d'orange 100%
sel
4 morceaux de sucre

Laver soigneusement les artichauts. Les couper en petits morceaux. Hacher finement les oignons. Ajouter l'huile d'olive et les cuire jusqu'à ce que ça devienne rose. Ajouter les artichauts et les fèves. Ajouter le sel, le sucre et le jus d'orange. Cuire 30 minutes. Servir froid.

Zeytinyağlı Kereviz (Céleri à l'huile d'olive)

2 céleris raves
2 carottes
1 pomme de terre
2 oignons
3 gousses d'ail
3 grosses oranges pressées (ou jus à 100 %)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel

Couper les carottes et les oignons en rondelles. Ecraser l'ail avec du sel. Couper la pomme de terre et les céleris en cubes. Mettre l'huile d'olive dans une casserole. Rajouter les légumes en terminant par les oignons. Arroser de jus d'orange pressée. Ajouter du sel. Cuire sur feu vif jusqu'à ébullition, puis cuire à feu moyen pendant 30 à 45 minutes. Rajouter au besoin du jus d'orange (il doit rester un peu de liquide dans le plat). Servir froid.



Havuçlu Tarator (Salade de carottes au yaourt)

1 kg de carottes
250 g de yaourt
2 gousses d'ail
½ tasse de noix
1 tasse à thé d'huile végétale
sel

Râper les carottes. Les cuire dans la casserole avec l'huile. Mélanger le yaourt, l'ail et le sel. Quand les carottes sont refroidies, rajouter le yaourt et les noix hachées. On peut servir avec des pains grillés.



ŞAKŞUKA (Mezze d'aubergines avec sauce tomate)

4 aubergines
1 poivron rouge et 1 poivron vert

Sauce :

4 tomates moyennes
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
6 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 morceau de sucre
sel, poivre noir

Enlever la peau des aubergines et les couper en grandes rondelles. Laisser reposer pendant 5 minutes dans de l'eau salée, puis les couper en cubes. Couper les poivrons en gros dés. Faire frire les aubergines et les poivrons dans l'huile 20 à 30 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Sauce :

Mettre dans une poêle l'huile d'olive, l'ail coupé en rondelles, les tomates épluchées et coupées en dés, le concentré de tomates, le vinaigre, le sucre, le sel, le poivre noir. Cuire à feu moyen. Verser la sauce sur les aubergines. Laisser refroidir. Servir avec du yaourt nature.



Hünkar Beğendi (le délice du Sultan : viande avec purée d'aubergines)

1 kilo d'aubergines
1 tasse à expresso de farine
4 cuillères à soupe de margarine
1 tasse à thé de lait
2 œufs
1 paquet de fromage râpé (150 g de kachkaval)
sel

Pour la viande :

750 g de viande (agneau ou bœuf coupé en petits cubes)
1 grand oignon
sel, poivre noir
1 grande cuillère d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de concentré de tomates (ou Deroni)
eau chaude

Piquer les aubergines avec une fourchette et les cuire au four pendant 50 minutes à 180°C. Sous l'eau froide du robinet, enlever soigneusement la peau des aubergines et les couper en cubes, puis les mixer. Mettre la margarine (ou du beurre) dans une casserole et lorsqu'il est fondu, ajouter la farine. Ajouter la purée d'aubergines et mélanger soigneusement. Ajouter le sel et le lait bouillant, puis délicatement les œufs bien battus. Cuire jusqu'à obtenir une purée. Ajouter le fromage râpé.

Pour la viande :

Utiliser une cocotte minute pour cuire la viande. Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile. Rajouter la viande coupée en cubes. Cuire pendant 5 minutes. Rajouter du sel, du poivre noir et le concentré de tomates. Couvrir d'eau chaude. Cuire 40 minutes.

Mettre la purée dans une grande assiette et verser la viande par-dessus.



Revani (le dessert)

5 œufs
1 1/2 tasses à thé de sucre
1 tasse de farine
1/2 tasse de semoule
1/2 paquet de margarine fondue (125 g)
1 1/2 tasse de noix de coco
1 paquet levure chimique
1 paquet de vanille
1 tasse à expresso de Cointreau (facultatif)

sirop (pas trop chaud)
5 tasses d'eau
2 tasses de sucre
7-8 gouttes de citron

Battre les œufs pendant 10 minutes. Ajouter le sucre. Continuer de battre encore 5 minutes. Rajouter la farine, la semoule, la noix de coco et le reste des ingrédients. Beurrer un moule rectangulaire et y verser le mélange. Cuire au four préchauffé à 170°C pendant 35-40 minutes. Quand le gâteau est cuit, verser dessus le sirop à l'aide d'une louche.

