



DELICIAS TURCAS

Turquía disfruta de una gran variedad geográfica que se hace presente en la cocina a través del uso de una inmensa selección de frutas, verduras, carnes y pescados.

A esto se suma su riqueza histórica: bajo el Imperio Otomán, la cocina palatina se desarrolló con un nivel de especialización y sofisticación que perdura en la tradición culinaria del presente.

Ven a descubrir estos sabores!

Menú Turco

- Kadin budu kofte (albóndigas “muslo de dama”)
- Peynirli Börek (empanadas de queso)
- Coban salatasi (ensalada de los pastores)
- Patlican Iman Bayildi (berenjenas del Imán)
- Cerkez tavugu (pollo en salsa de nuez)
- San tatlisi (torta en almíbar)
- Zerde (arroz con azafrán dulce)



KOFTE –ALBONDIGAS A LA TURCA

Ingredientes

1 cebolla
500 g de carne de cordero picada
½ taza de arroz
Perejil y dill picado
½ taza de queso Gruyère rallado
1 taza de harina
2 huevos

Preparación

Saltar la cebolla y la mitad de la carne. Dejar enfriar
Hervir el arroz y adicionarlo a la carne con cebolla y la mitad de carne cruda.
Agregar las hierbas, sal y pimienta
Formar una masa y hacer pequeñas albóndigas semejantes a muslos.
Pasar por harina y huevo y freír.
Comer caliente o temperatura ambiente.

BÖREK –EMPANADAS TURCAS

Ingredientes

300 g queso Feta
1 paquete de queso crema
200 g queso Cheddar
3 ó 4 huevos
2 cdas de mantequilla
1 cda de leche
1 taza de perjil picado
Masa Phyllo o de Hojaldre

Preparación

Hacer el relleno, mezclando el queso crema, Feta y Cheddar rallados, huevo, mantequilla, leche y perejil. Sal y pimienta
Hacer las capas de Phyllo en una asadera engrasada. Poner la mitad del relleno.
Repetir otra capa de phyllo y relleno y terminar con masa.
Pintar con una generosa capa de mantequilla y cortar en rectángulos.
Hornear por 30 min hasta dorar.

COBAN SALATASI –ENSALADA RUSTICA

Ingredientes

2 pepinos
2 tomates
2 huevos duros
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla pequeña
2 cebollines
aceite de oliva, vinagre de vino blanco
perejil
aceitunas negras

Preparación

Cortar los vegetales en cubos. Aliñar con el aceite de oliva y vinagre. Sal y Pimienta a gusto. Es una ensalada ideal para el verano, con vegetales crocantes y refrescantes y llena de vitaminas.

IMAM BAYILDI –BERENJENAS ASADAS

Ingredientes

¾ taza aceite de oliva
3 berenjenas grandes en mitades
3 cebollas en rodajas
3 dientes de ajo picados
2 latas grandes de tomates romanos
2 cditas de orégano seco, ¼ cedita de canela
4 cdas de perejil picado
¼ de taza de pasas de uva
2 cdas de jugo de limón
½ taza de jugo de tomate

Preparación

Precalentar el horno
Calentar el aceite en una sartén y cocinar las berenjenas hasta dorar (10 min). Ahuecarlas y dejar la piel intacta. Reservar la pulpa.
En el mismo aceite freír la cebolla, el ajo, el tomate, orégano, perejil, pasas y canela. Agregar la pulpa, sal y pimienta
Poner esta mezcla en la piel de berenjena reservada y disponer en una asadera.
Verter el jugo de tomate y limón y una pizca de azúcar. Hornear por 30 min

CERKES TAVUGU –POLLO EN SALSA DE NUEZ

Ingredientes

4 pechugas de pollo
1 cebolla grande
2 ramas de apio en rodajas
1 zanahoria en rodajas
1 hoja de laurel
4 ramitas de timo
6 granos de pimienta
250 g de nueces tostadas
2 rebanadas de pan blanco sin crosta
1 cda pimentón
4 dientes de ajo

Preparación

Hervir las pechugas en una cacerola con 1 litro de agua, la cebolla, el apio, zanahoria y hierbas. Dejar enfriar en el caldo.

Deshilachar la carne en tiritas.

En el procesador poner las nueces, el pan, ½ taza de caldo caliente. Agregar el pimentón, ajo, sal y pimienta. Incorporar el resto del caldo gradualmente formando una salsa.

Verter la salsa en el pollo.

Decorar con aceite de oliva y pimentón y pedacitos de nuez.

SAN TATLISI –TORTA EN ALMIBAR

Ingredientes

180 g de mantequilla
1 taza de azúcar
5 huevos, separados
1 taza de yogurt griego
2 cdas de ralladura de limón
½ cdita de esencia de vainilla
2 ¼ tazas de harina
½ cdita de bicarbonato/ 2 cditas polvo para hornear
Almibar: 1 taza de azúcar, 1 palito de canela, cáscara de un limón, jugo de limón

Preparación

Precalentar el horno

Batir la mantequilla y el azúcar y añadir las yemas.

Verter el yogurt, ralladura de limón y esencia de vainilla

Agregar la harina cernida con el bicarbonato y polvo de hornear.

Batir las claras a nieve e incorporarlas.

Poner en un molde enmantecado y hornear por 50 min.

Preparar el almibar

Verter el almibar en la torta caliente.

Servir con crema batida

ZERDE –ARROZ DULCE CON AZAFRAN

Ingredientes

1 cdita azafrán

2 cdas agua caliente

½ taza de arroz de grano medio

1 taza de azúcar

2 cdas de agua de azahar

3 cdas de pistachios machacados

3 cdas de piñones

Preparación

Mezclar el azafrán con el agua caliente

Hervir el arroz en 1 ¼ litro de agua por 20 min

Agregar el azúcar, el azafrán y el agua de azahar.

Incorporar los pistachios y piñones

Servir frio o Caliente. Decorar con pistachios o granos de granada .

Servir con yogurt.



