



ÇERKEZ TAVUĞU (POLLO CON NUECES Y AJO)

Ingredientes

1,7-2 kg de pollo
300 g de pan del día anterior
Leche
Nueces
Ajo al gusto
Escamas de pimienta roja
Cilantro en polvo
Caldo de pollo
Tartaletas

Elaboración

Se cuece el pollo, se le quita la piel y los huesos y se deshilacha.
Se reserva el caldo de cocción.
En otro recipiente, se moja con leche, pan del día anterior, al que se le añaden, nueces machacadas en mortero, ajo al gusto, escamas de pimienta roja, cilantro en polvo y caldo del pollo caliente.
Se mezcla todo bien hasta obtener un salsa cremosa, se le añade el pollo deshilachado y una vez frío se sirve en tartaletas.

TARAMA (HUEVAS DE PESCADO CON SALSA DE LIMÓN, AJO Y ACEITE)

Ingredientes

Huevas de pescado
Aceite
Limón
Tartaletas

Elaboración

Se ponen a remojo las huevas de pescado (puede ser de bonito), afín de retirarles fácilmente la telilla que las recubre y se escurren bien.
Se hace una mahonesa con aceite y limón y en lugar del huevo se añaden las huevas.
Se sirve en frío en tartaletas o como dip.

BEYIN (SESOS DE TERNERA)

Ingredientes

Sesos de ternera
Cebolla
Aceite de oliva
Limón
Perejil
Rúcula /hojas de corazón de lechuga

Elaboración

Se cuecen los sesos de ternera, se limpian de la membrana que los recubre y se cortan en 5 láminas.
Se añade cebolla finamente picada, el aceite, limón y perejil picado finamente.
Se sirve en frío sobre una hoja de corazón de lechuga o con rúcula.





FELLAH KÖFTE (ALBÓNDIGAS DE SÉMOLA, BULGUR Y AJO)

Ingredientes

250 g de bulgur fino
125 g de sémola
1 huevo
comino en polvo
Pimienta negra
Sal
1 cucharadita de concentrado de pasta de tomate

Para la salsa:

Aceite de oliva
Tomate
Ajo
Perejil

Elaboración

Se lava el bulgur en agua caliente, se escurre bien y se le añade la sémola, 1 huevo, comino en polvo, pimienta negra, sal y 1 cucharadita de pasta de concentrado de tomate. Se mezcla bien y se hacen bolitas pequeñas que se cuecen en agua con sal.

Para acompañar las albóndigas, se elabora una salsa que lleva aceite de oliva, tomate y ajo. Se añade encima con perejil muy picado por encima.

ZEYTİNYAĞLI KURU BİBER DOLMASI (PIMIENTOS RELLENOS AL ACEITE DE OLIVA CON ARROZ)

Ingredientes

Pimientos tiernos
200 g de arroz
Aceite de oliva
Cebolla
Piñones
Canela
Pimienta negra
Sal
Menta fresca
Azúcar
Pasas de Corinto
Zumo limón

Elaboración

Este plato se puede hacer igual con berenjenas, pimientos verdes, calabacines y con frutas como albaricoques.
Se lava el arroz en agua fría y se rehoga en aceite con la cebolla en juliana, piñones, canela, pimienta negra, sal, menta fresca, azúcar y uvas pasas de Corinto.
Se rellenan los pimientos con la mezcla anterior (si son secos se han hidratado previamente en agua caliente), se colocan en una cazuela con ½ vaso de agua caliente y aceite de oliva. Se dejan cocer a fuego lento.
Se deja enfriar y se sirven con zumo de limón.





İÇLİ KÖFTE (ALBÓNDIGAS DE BULGUR CON CARNE DE CORDERO)

Ingredientes

Carne de cordero
500 g de bulgur fino
3 cucharadas de harina de sémola
Sal
Pimienta roja en escamas
2 cebollas
Pimienta negra
150 g de nueces
Comino
Aceite para freír

Elaboración

Se remoja el bulgur en agua caliente y se le añade la harina de sémola, la sal y la pimienta roja en escamas.

Se rehoga la carne sola sin aceite y se le añaden la cebolla picada, la pimienta negra, el comino, la pimienta roja en escamas y las nueces. Se mezcla todo bien, amasándolo.

Se coge en la mano un trozo de la masa de bulgur, se hace con el dedo un hueco por el medio en el cual se coloca una croqueta de carne. Se recubre bien la carne con la masa de bulgur formando una croqueta con picos y cerrándolo bien, sellando la masa alrededor de la carne. Se fríe en aceite de girasol y se sirve en caliente.

HÜNKAR BEĞENDİ (PURÉ DE BERENJENAS CON CARNE GUISADA)

Ingredientes

Carne de cordero
Cebolla
150 g de mantequilla
1 cucharada de concentrado de tomate
Pimienta negra molida
Pimienta roja en escamas
1 kg de berenjenas
Harina
Leche
Sal
Queso rallado

Elaboración

Esta receta se puede hacer con carne de cordero o de ternera.

Se rehoga la carne (sin aceite) y a continuación, se le añade una cebolla en juliana y alrededor de 50 g de mantequilla.

Una vez se vuelva traslucida la cebolla, se añade una cucharada sopera de concentrado de tomate, 1 vaso de agua caliente, pimienta negra molida y escamas de pimienta roja. Se tapa la olla y se deja estofar hasta que la carne este tierna.

Se pinchan las berenjenas con un tenedor y se asan en el horno a 250°C durante 30 minutos. Se pelan en caliente y se cortan finamente. En otra cazuela, se derriten 100 g de mantequilla y se rehoga una cucharada colmada de harina. Se añaden las berenjenas, se remueve bien y se añade un vaso de leche fría y sal (también se le puede agregar queso rallado).

Se sirve la carne sobre la berenjena con un poco de salsa en el centro y se termina con perejil finamente picado.





FRENK SOĞANI VE ELMA LEZZETLENDİRİLMİS KUZU KOL (PALETILLA DE CORDERO RELLENO DE ARROZ AROMATIZADO CON CEBOLLINO Y MANZANA)

Ingredientes

Paletilla de cordero
Mantequilla
Manzana Ácida
Arándanos

Elaboración

Se dora la paletilla en una sartén con mantequilla. Una vez adquiera color, se añade ½ vaso de agua, ½ manzana acida y un puñado de arándanos. Se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego suave hasta que la carne este hecha. Se tritura o pasa por el vaso batidor el jugo que se haya generado en la cocción y se sirve con la carne.

YAPRAK SARMASI ETLİ (HOJAS DE PARRA RELLENAS DE CARNE)

Ingredientes

250 g de carne de ternera
½ vaso de bulgur fino
1 cebolla en juliana
½ cucharadita de pimienta
negra
½ kg de hojas de parra
1 cucharada sopera de
concentrado de tomate
Sal

Elaboración

Se prepara el relleno con la carne de ternera, el bulgur, la cebolla cortada en juliana, la pimienta negra, el concentrado de tomate y la sal.
Se enjuagan las hojas de parra afín de retirar la salmuera. Se coloca una bolita del preparado anterior en una de las hojas y se cierra bien. Se disponen en la cazuela con mantequilla y ½ vaso de agua y se cuece a fuego suave.
Se sirve en caliente.

ORMAN MEYVELERİ İLE SAKIZLI MUHALLEBİ (PUDIN DE FRUTOS DEL BOSQUE)

Ingredientes

1 l de leche
Un trozo de mastika/mastic
1 cucharada sopera de
harina
8 cucharadas soperas de
azúcar
½ cucharada de mantequilla
Vainilla

Elaboración

Se ponen todos los ingredientes en una cazuela y cuando rompan a hervir, se retira del fuego. Se mezcla todo bien y se deja enfriar.
Justo antes de servir, se añaden frutos del bosque.





DEMIR TATLISI (FLORES DE SARTEN CON ALMÍBAR)

Ingredientes

2 huevos
2 cucharadas colmadas de Maizena
½ de agua y leche (100 ml)
1 vaso de agua (200 ml) de harina
½ bolsita de levadura en polvo
Aceite de girasol

Elaboración

En un cuenco, se mezclan los huevos, la Maizena, el medio vaso de agua y leche, el vaso de harina y ½ bolsita de levadura en polvo y se bate todo bien hasta obtener una crema fina y homogénea.
En una cazuela honda, se calienta aceite y cuando esté a temperatura para freír, se mete el hierro con la forma de flor en el aceite. A continuación, se moja en la crema y luego otra vez en el aceite. Se desprenden del hierro y se repite la operación hasta agotar la masa.
Por otro lado, se prepara un almíbar mezclando 2 vasos de agua y 2 vasos de azúcar con una rodaja de limón y cociendo todo ello 10 minutos.
Se deja enfriar el almíbar. Una vez frío, se van sumergiendo las flores en él y luego se disponen en una bandeja.

KAYSEFE (ALBARICOQUES CON ALMÍBAR Y NUECES)

Ingredientes

250 g de orejones
Concentrado de uva
Nuez
Nata

Elaboración

Se lavan los orejones y se sumergen en agua caliente para que se hidraten.
Se disponen en una cazuela, se añade un vaso pequeño de concentrado de uva ("pekmez") y se ponen a cocer. Una vez estén tiernos, se dejan enfriar y se rellenan con una nuez y con nata.
Si se cuecen con las nueces ya dentro, se puede añadir en lugar de la nata, mantequilla fundida por encima y nueces molidas para adornar.





COMPARTE TU EXPERIENCIA EN ALAMBIQUE EN NUESTRAS REDES SOCIALES:



ALAMBIQUE TIENDA Y ESCUELA DE COCINA



@ALAMBIQUE3



alambiquemadrid



Alambique S.A



Alambique

