

KÜCHENRATGEBER

TANJA DUSY

TÜRKISCH



SPIEGEL
Bestseller-
Autorin

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2021

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2021

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Linh Nguyen


Lektorat: Julia Genazino

Korrektur: Waltraud Schmidt, Zehra Özpolat

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

Foodstyling: Petra Speckmann

eBook-Herstellung: Sabrina Ouertani

 ISBN 978-3-8338-7938-8

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Kathrin Koschitzki

Fotos: Julia Hoersch, Coco Lang, Michael Kremer Fotodesign

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7938 02_2021_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de
Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU **CLOU**

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



TANJA DUSY

Cacık, Börek und Kısır sind für unsere Autorin keine Fremdwörter. Nicht nur durch Reisen wurde sie zur Liebhaberin der türkischen Küche, sie lebte auch in einem Kölner Multi-Kulti-Viertel, wo sich türkische Spitzenrestaurants an Dönerbuden reihen.

Was mögen Sie an der türkischen Küche?

Ich liebe die mediterrane und die orientalische Küche. Die Verbindung von beidem, wie sie in der türkischen Küche Tradition hat, finde ich deswegen absolut genial: frische Zutaten, viel Gemüse, hocharomatische Kräuter und Gewürze. Das ist im Prinzip eine leichte, sommerliche Kost mit dem Pfiff von 1 001 Nacht.

Döner & Co. gelten ja nicht unbedingt als besonders raffiniert ...

Dann sollte man aus den Schnellimbissen und Gar- küchen herauskommen. Es stimmt zwar, die türkische Küche ist ursprünglich eine einfache »Bauernküche«, die mit wenigen schlichten Zutaten wie Linsen, Bohnen, Joghurt, Käse, Gemüse und Getreide auskommt. Aber: Gut kombiniert und zubereitet schmecken diese typischen Produkte einfach herrlich, und sie lassen sich dazu noch unkompliziert zubereiten. Last but not least wird heute – wie überall auf der Welt – auch in der Türkei wesentlich feiner, frischer und moderner gekocht.

Was schätzen Sie ganz besonders?

Wie in allen Ländern des Orients pflegt man in der Türkei eine wunderbare Gastfreundschaft und eine ganz besondere Tischkultur, bei der sich Familie und Freunde an einem Tisch versammeln. Ich persönlich liebe Meze, die kleinen Vorspeisen, die in unterschiedlichster Form in kleinen Schüsseln angeboten werden. Dazu ein Glas Rakı – dann bin ich glücklich und zufrieden und brauche kaum noch ein Hauptgericht.