

k o k b o k

k o k b o k e n





Annas dream

champinjoner (färska, stekta)
syltlök
matlagingsgrädde
mögelost

Blanda till sås med salt och peppar, servera med spagetti

TÄVLINGSBIDRAG: "DEN SITTANDE VÄRDINNAN!"

*När tjugo namn!
och så på*

Den sittande värdinnan var det ja - i den gamla goda tiden en helt naturlig företeelse, nuförtiden - tack vare bist på hemhjälp och långvarig träning något som jag skulle vilja kalla för en yrkesföreteelse, som det ligger mycket arbete bakom. Men mat är roligt, åtminstone tycker vi det här i Skåne och plötsligt - trots alla nog så triviala vardagsbestyr får man en obetvinglig lust att se några goda vänner hos sig, sex stycken så att man med värdfolket blir 8, egentligen ett idelalistiskt antal för en middagsbjudning och absolut maximum när man skall klara det hela själv. Just den stimulerande uppgift som tidningen Idun uppmanar en till, vadan man sätter sig ned, "skärper sig" som ungdomen säger och "sätta på pränt" sina under många år samlade erfarenheter.

Man skall börja i god tid för god mat kräver tid och omsorg och skall lagas i lugn och ro, men får för den skull absolut icke bli tillkrånglad, en fara som lurar på den alltför ambitiösa husmodern. Jag har icke velat ange någon tid för tillagning och förberedelser av rätterna och arrangemangen, då denna ju är helt beroende på värdinnans snabbhet och vana.

Så här har jag tänkt mig arrangemangen kring middagen, lika viktiga, som planeringen av maten för att det hela skall löpa friktionsfritt. På mitt rymliga gamla engelska mahognybord - där man utan extra skiva kan sitta 8 - sätter jag dock i en dylik, dels därför att jag tycker det är trivsamt när gästerna ha god plats, dels med tanke på att den varma huvudrätten - som skall sändas runt - så småningom placeras vid varje bordsända och man skall då helst inte sitta trångt. Jag dukar med tabletter för att mahognyskivan skall komma till sin rätt, blommorna ordnas i en familjerose skål med jadegrön insida och består av olika blommor i enbart gula nyaser, ordnade i ena sidan av skålen i akt och mening att verka "japanskt". Två kinesiska fåglar i milt gult och grönt och svagt grönfärgade ljus i platerkandelabrur lysa upp det hela. Gamla engelska flaskställ - tre stycken, stå redan på bordet och i dessa placeras först ölet sedan rödvinet. Två karaffer - en med sherry och en med portvin - stå likaledes på bordet och dessutom dekorativa underlägg för de varma rätterna.

Vid värdinnans plats står en mycket rymlig rullvagn, försedd med inbyggd värmeplatta - där ledigt får plats med 4 stora karotter - en undre hylla. Vid värdens sida - även han har sin viktiga roll för att det hela skall gå väl i lås - står en engelsk "dumb-waiter" som förutom att den är dekorativ också är mycket praktisk. Här står de väl tempererade rödvinsflaskorna cigaretter, askfat tändare. Ja, detta var de yttre arrangemangen och här nedan följa nu tvenne alternativ, som kan serveras på exakt samma sätt. Att jag tagit med två menyer beror dels på att entrérätten till Meny I endast kan serveras då man vet att ens vänner tycker om gravlax och dels på att Meny II, som bjuder på färskrokt lax som entrérätt fordrar - något som så småningom kommer att framgå - en annan sammansättning av de efterföljande rätterna. Dessutom har jag på detta sätt få fram 4 st. recept, som inte står i någon kokbok och därför möjligen kunna vara av intresse för läsekretsen. Det är ju alltid roligt att prova andras s.k. specialiteter! Gravlaxrecept står väl antagligen nu i kokböckerna, förr fanns de inte, men var och en gravar ju på sitt sätt.

MENY I : Gravlax (hemmagravad) Bullens gravlaxsås. Toast.
Kycklinggryta Anna Stjärnkvist. Ris.
Esbetha Herrgårdstårta. Iskall vispegrädda.

MENY II : Stor tunn smörgås med färakrökt lax. Pepparrotsgädda.
Kycklinggryta Marengo. Ris.
Snerrytårta.

Så skall vi se hur det hela fungerar. En kvart innan middagens början, sätter jag in den färdigdukade kaffebrickan och en brickamed cognac och likör samt två stora termoskannor i vilka jag lagat kaffet på följande sätt. Absolut nyrostat och nymalet - helat på elektrisk kaffekvarn omedelbart innan - lägges direkt i kannorna och kokande vatten slås på. Har jag serverat meny II står det en liten skål med tunn bitter choklad på kaffebrickan. Genom att brickorna stå framdukade behöver värdinnan inte efter middagen slut gå ut i köket. Förutsättningen är dock att brickorna stå i ett angränsande rum där de icke s, nas när gästerna komma. Någon måtta får det vara på de praktiska arrangemangen!

Omedelbart innan gästerna anlända sätter jag på varje undertallrik en dekorativ italiensk fisktallrik där det ligger två rejäla ganska tunnt skurna skivor av gravlaxen garnerad med rikligt med luftiga dillkvistar, citronklyftor och tresnibbar av toast, vid varje bordsända skålar med Bullens utomordentliga gravlaxsås samt pepparkvarnar med javanesisk svart peppar. Sedan står jag - lugn och avspänd som stode det en stab av tjänst andar i svartoch vitt i matsal och kök - och tar emot gästerna, överlåter efter en stund underhållandet av dem till värden och försvinner ut i köke hämtar in iskall öl - varav tre sättes i flaskställena och några i reserv på bordet bredvid värden. Herrgårdsbrännvin och Genever hämtas ur frysen och får då lagom temperatur när de skall serveras. Ur ugnen hämtas karotterna med kyckling och ris som placeras på värmeplattan, på nedre hyllan står bestickskorgen från min diskmaskin, vari besticken placeras vid avdukingen vilket betydligt underlättar staplandet av tallrikarna. (Bestickskorgen sättes sedan direkt ned i diskmaskinen. Även en husmor lär sig så småningom rationaliserandets svåra konst!), vidare en smal bricka avsedd för öl- och snapsglas, efterrättstallrikarna och de varma tallrikarna till huvudrätten, vilka naturligtvis icke kan bli så varma som man kunde önska - men allt kan ju icke vara perfekt och hellre mindre varma tallrikar och en sittande värdinna, eller hur? Gästerna bjuds nu till bordet och entrérätten avnjutes i lugn och ro. Skulle någon icke önska brännvin till gravlaxen - enligt min mening den riktiga kombinationen - finns ju torr sherry på bordet.

När rätten ätts reser sig värdinnan och samlar snabbt ihop öl- och snapsglas på därtill avsedd bricka, vilken förpassas till nedre hyllan tillsammans med tallrikar, bestick, öl och snapsflaskorna. Pepparkvarnarna, ryska, röda och dekorativa få stå kvar då man aldrig vet om någon önskar mera kryddor på efterföljande rätt. De varma - hoppas man - tallrikarna sätts runt och därefter placeras karotterna - en med ris och en med kyckling - vid varje bordsända. Under tiden har gästerna och värden varit så underhållande att värdinnans diskreta manövrar icke märkts alltför mycket, men obs. att värdinnan icke varit i köket. Värden har under tiden placerat ut rödvinsflaskorna, serverar sina damer och så får man förutsätta att gästerna dels hjälps åt att servera vinet och sända runt tallrikarna. Något ska dom ju göra!!!! Rätten bjuds om, vinet gnistrar i glaset och värdinnan kopplar av innan moment II då hon snabbt sätter tillbaka tallrikar, bestick, kastruller, pepparkvarnarna och byter till efterrättstallrikar. Under tiden har värden tagit fram cigaretter med tillbehör och skickar runt karafferna med portvin och sherry och värdinnan utnyttjar rökpausen till att försvinna - obs. första och enda gången ut i köket - ~~der~~ hon hämtar in antingen chokladtårtan - serveras på ett fat då den le-

ligt räcker till 10 personer) som blivit lagom kall i skafferiet och den iskalla lättvispade grädden stått i kylskåpet - och i andra fallet sherrytårtorna som serveras på två fat. Tårtorna sändas runt. En av fördelarna vid middagar av detta slag är ju att man kan sitta hur länge som helst vid bordet - ingen väntar otåligt på disken!

Ja, sedan reser man sig från bordet och går in till kaffet och brasan. Kanske är värdinnan lite stolt och glad över att hon klarat allting själv - och har hon dessutom deltagit i Iduns pristävling, ja, då leker hon kanske i all hemlighet så smått med tanken på och drömmen om en resa à deux till Paris, där hon skulle få nya kulinariska tips och ---- slippa laga mat!!!

Sig. "Matglad Skånska."

Bouizems dagen-efter linser



Bryn lök och vitlök, häll på krossade tomater och gröna linser
Koka linserna enligt anvisningar på paketet. Krydda efter eget huvud.
T.ex spiskummin, basilika el dyl.

Servera med kryddstarka korvar, ett stekt ägg, harissa eller sambal.

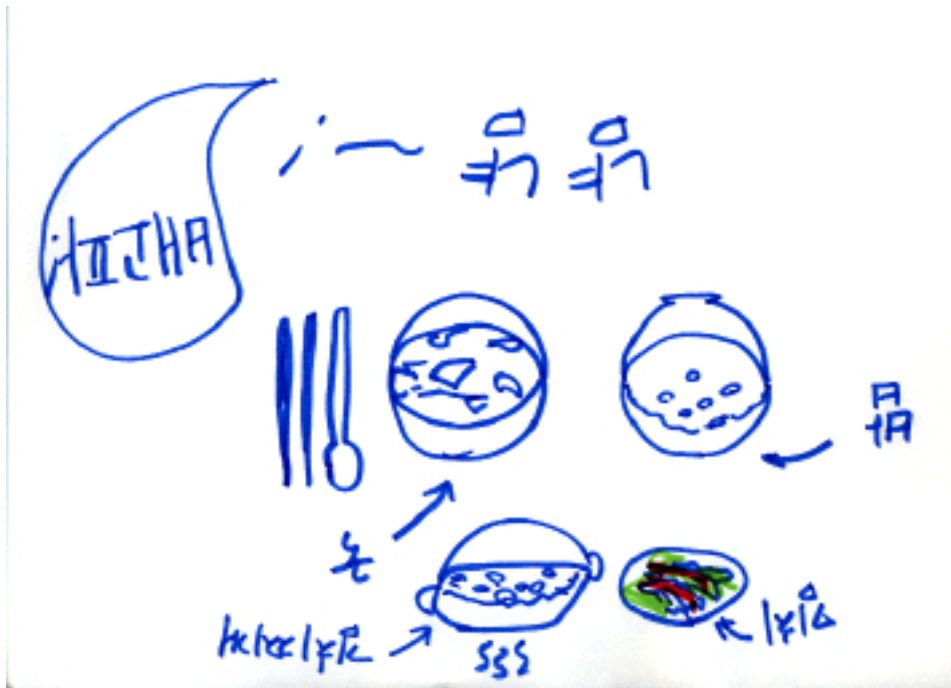
Brennende Kaerlighed

Potatismos
Stekta lökringar
Knaperstekt bacon
Små gröna ärtor

(allt i en mängd efter smak och antal personer)

Detta är ett recept jag ärvt efter min danska mormor som var född 1857.





Catharinas enkla kokosköttbullar

Gör en vanlig köttbullssmet.

Blanda i soya, cayenne och paprikapulver,

Öppna en burk kokosmjölk, ta ut lite av det tjocka i burken och blanda i smeten.

Rulla till bullar och stek.

Gör en sås på resten av kokosmjölken, blandad med cayenne och lime.



Cia snabba fredagslimekyckling

Marinera kycklingfiléer i lime, olja, vitlök, salt, peppar.

Bryn ett par min på varje sida.

Droppa över lite honung och en pressad citron, strö över rosmarin. Håll på lite vatten. Sjud under lock tills kycklingen är klar.

Servera gärna med chevréslungade gröna ärtor.



Fattigmanssallad med klös

Riv morötter i valfri mängd.

Skär 1-2 apelsiner i småbitar.

Hacka ett stånd persilja.

Blanda.

Ringla olivolja och strö lite havssalt över.

Som avslutning några stänk kanel.

Prova att variera salladen med lite riven kokos i.



Fisksoppa

smör och curry fräs, finhackad fänkål,
buljong späder vi med
mjölk + grädde, något redd
salt och saffran

detta blir en underbar grund

lax, torsk eller annan fast fisk, räkor, kräftstjärtar lägger vi i

Ohhhhh va gott

Godis innan

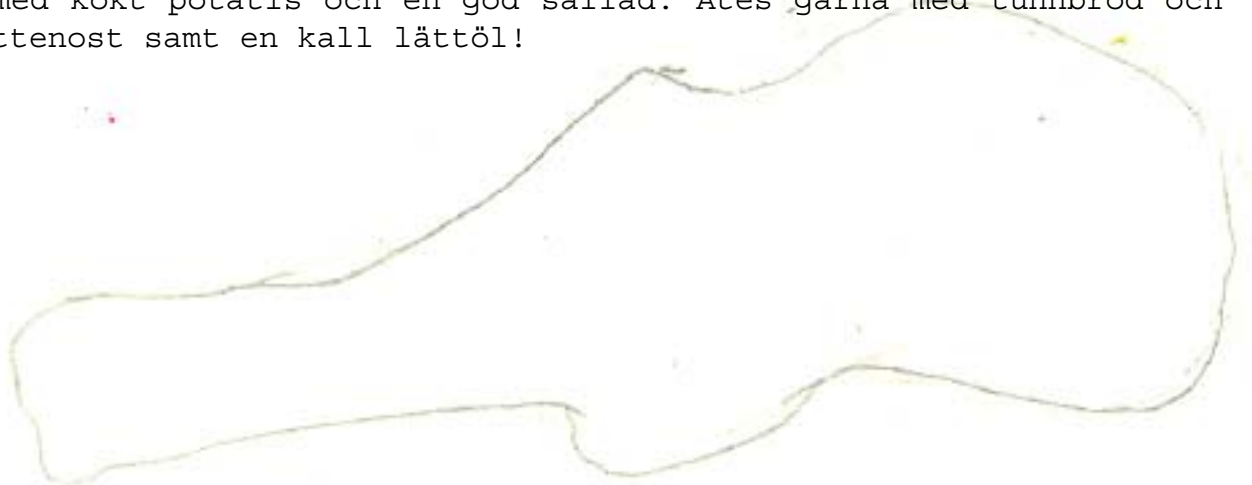
Parma eller Serranoskinka rullas runt Mozarella och soltorkade tomater.
Gärna lite basilika också.

Görans torsk

Stek fryst torsk i ugn, med smör och salt, 175°.

Blanda creme fraiche med 1 hackad lök, 2 hackade tomater, 2 msk senap.
När ca 10 minuter återstår av stektiden, bred på blandningen.

Servera med kokt potatis och en god sallad. Ätes gärna med tunnbröd och Västerbottenost samt en kall lättöl!





Husets dubbelbiff,
Systrarna Falcks favoritrecept

100-150 g lövbiff per person
lök (finhackad)
2 msk senap
1 äggula
2 msk olja
2 msk vinäger
grillolja
tomater
persiljesmör

Blanda senap, äggula, olja och vinäger. Lägg ut lövbiffarna, gärna i lite mindre bitar. Platta ut köttet. Strö över löken.

Vik ihop lövbiffen och sätt fast med tandpetare. Salt och peppar på!

Pensla med grillolja innan stekning.

Stek tomatskivor och lägg över köttet.

Servera med pressad potatis, persiljesmör och sallad.

Otroligt gott!



Johannas fruktsallad

- 1 äpple
- 1 banan
- 1 /2 gurka
- 1 apelsin
- 2 clementiner
- lite sallad
- gräslök
- 1 msk gräddfil och vitlöksdressing

Häll allt i en stor skål och blanda allt. Sen är fruktsalladen klar.

Katharinas Pastasallad

2 personer

4 dl pasta kokt i buljong
2 dl tärningar av korv, skinka, kassler, rostbiff
1 tomat
1 gul paprika
1 dl finstrimlad purjolök
3 dl strimlad isbergssallad

Koka pastan enligt anvisningar på paketet men med en buljongtärning i vattnet. Låt kallna.

Blanda pastan med köttet och grönsakerna.

Sås!

1 msk gräslök
1 msk persilja
1 dl gräddfil
1 tsk salladskrydda

Till såsen finfördelas gräslöken och persiljan och blandas med gräddfilen och salladskryddan.



Kycklingmango

4 kycklingfiléer brynes i t.ex. en stekgryta-en stekpanna går nog bra också, salt och peppar efter smak.

Skär 10 cm purjolök i strimlor, så även 2 paprikor.

Lägg grönsakerna i botten på en smord ugnssäker form, kycklingen ovanpå (en gång gjorde jag tvärtom, det gick bra det också)

Rör samman 2 dl creme fraiche med 1 dl mangochutney-grön och 2 tsk vetemjöl.

In i ugnen 200°. 20-25 min.

Lycka till!

Du får själv föreställa dig hur det ser ut!



Mega-Muffin™



Kerstins Lax med fetaosttäcke

Lägg lax, hel sida eller i bitar, i en eldfast form.
Lägg på ett täcke av fetaost och creme fraiche som blandats.
Baka laxen i ugnen, 200° i 20 minuter.
Servera med ris, pasta eller potatis och gröna bönor eller sockerärter till.

Gott och enkelt!



Linus
Kycklingfilé

Marinera
kycklingfiléer
i mango chut-
ney, soya,
kycklingkrydda
och honung
ett par tim-
mar.

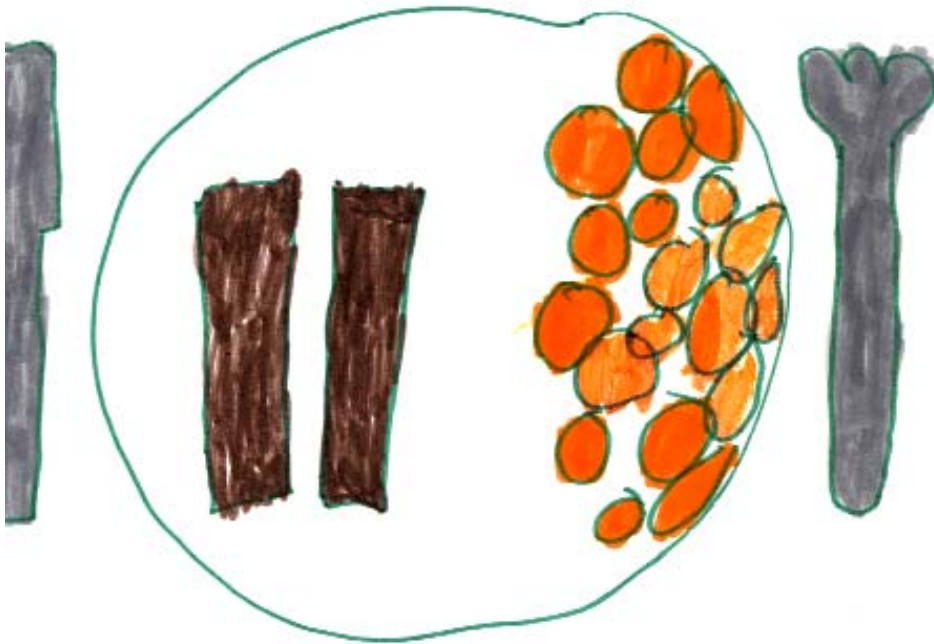
Stek i ugn,
225°.

Blanda creme
fraiche,
fransk senap,
italiensk
salladskrydda
och honung
efter smak.

Häll över
kycklingen,
gratinera ca
15 min.



fisk. PINARoch Potatis



Lola & Magda bjuder på quorn

AN IRIS. A.A.16
Detta kan du ha:

Quorn (bitar, filéer, bullar)

Spenat, majs, paprika, tomat, gurka ärtor, broccoli eller andra goda valfria grönsaker

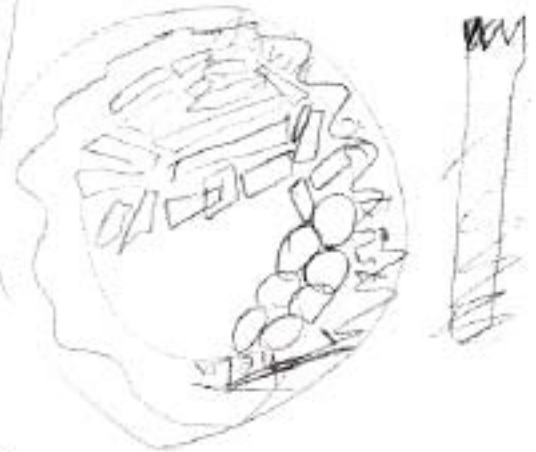
Pasta, bulgur, couscous eller ris

Yoghurt, ajvar tomatsås, soya eller något annat såsigt

Värm, blanda, ät & njut!

~~perfekt~~
Man tar
perfekt
och legger
i ugnen i
20 min och
225 grader
varmt

lettbollar
Man steker
dem i 10 min
och 9 grader
varmt!



Magda och Lolas hemliga födelsedagstårta

Ok.
Köp följande:
2 st tårtbottnar
sylt (valfri sort)
grädde (i sprayflaska)
2 st bananer
vaniljsås
valfritt snyggt godis (helst hjärtformat á la "alla hjärtans dag")
snygga chokladpinnar
konfettihjärtan

Gör så här:
Varva tårtbottnarna med banan, sylt och vaniljsås.
Kör på med grädde över hela grejen.
Gör lite snygga mönster.
Kör sedan in chokladpinnarna från sidan, runt hela tårtan, så det blir snyggt.
Dekorera sedan symmetriskt (typ) med godis!

OBS! Hemligt tips:
För att göra en magisk tårta: skriv födelsedagsbarnets namn med sylt mellan bottenarna.

FARFARS - Soppa



Maggans hemgjorda cointreaux

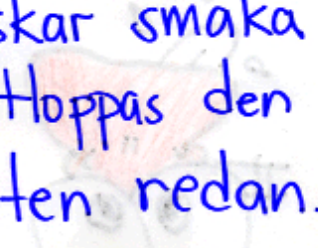
Häll 75 cl sprit i en gammaldags konserveringsburk.
Ta en renskrubbad apelsin, fäst den i en tråd och
häng i locket en liten bit ovanför spriten. Låt stå
ca 5 veckor. Ta ut apelsinen, rör i socker efter
smak.

Drick i måttliga mängder.

Banankaka

glöm inte bikarbonaten
& grädd, riktig visp-
grädd från riktiga kor
från öppna landskap.

Fia önskar smaka Ols
b-kaka. Hoppas den inte
är uppöten redan.





Mammas fläskkotletter i ugn

- 8 befria fläskkotletter
- 4 dl creme fraiche (gärna lätt)
- 3 dl grädde
- 3/4 dl soya
- 1 tsk sambal oelek

Lägg kotletterna i en ugnsfast form. Slå över blandningen.
In i ugnen 175°, 1 1/2 timme.

Mums!



Mammas gryta

Första gången jag åt den var när jag var 12 år och hade precis flyttat till den nya lägenheten. Det var jag, mamma och mina två morbröder som åt hemma hos mig.

Den är jättegod och smakar vitlök och lite citron. Alla som har ätit den tyckte att den var jättegod och ville ha receptet. Den är god till ris och potatis.

Vita skorpor: (Kvartarbas)

från Stigens kvartarbas

- 1 kg socker
- 1 1/4 smör
- 1 dl gjödsel
- 2 ägg
- 3-1/2 mjölk
- 1/2 tesk. kbj-salt.

Röras och attigas
med mjölk. Pannas med
ägg och smör med
mandel och socker

Ännu bättre hos bakare
han till jul, så köp jag
minas

Inez Rönner, Göteborg

Med ögöta maträtt

200 g smör

50 g jäst

20 g margarin

5 dl vatten

1 dl potatsskall

1/2 dl vattenkross

1 msk. salt

2 T dl gult rågmjöl

11 dl vatten

Så här gör man:

- 1 Smala jästen i köksbunken. Smala margarinet i kuglell, 100 ml vatten och ögöta 100 g.
Så blandningen över jästen.
- 2 Tillsätt vattenkross, vatten och salt, rör om till mjölk och rågmjöl. Arbeta för hand i 5 min.
i maskin 5 min.
- 3 Låt degen jäsa i botten till dubbel storlek, ca 2 tim.
- 4 Sätt ugn på 225° och smör för ardingen formen. Lita i en rund i bottenform.
- 5 Ta upp den jätta degen på bakbened och knåda härligt i 10 min. Dela till 10 biter och lägg i formen. Lita med bakbened och lita i 10 min.
- 6 Smiden ca 10 min. Laga garna för över baka den sista bakbeneden, så inte skorpan blir för mjuk. Panna med vatten gräns efter gränsningen. Lita bidden i bakbened och lita i 10 min på garna.
Margaret Skjelt, Göteborg



Marits Gratinerade Broccoli

Ta en hel broccoli och skjær i mindre bitar
Legges i ildfast form (smör denne først)
Ta et fed hvitløk och hakk i små bitar
Hvisp sammen 3 egg, ha i hvitlø, nykvernet pepper + salt
Tilsett litt melk
Slås over broccolin
Rasp ost og ha over
Stekes i ovn på 175°

(man kan også bruke cottage cheese i blandningen som slås over broccolin)

Det er riktig godt med pinjekjerner!



Khalids marockanska Olivcitronkyckling med saffran

Stycka en kyckling i delar.

Bryn ett par lökar i olivolja, blanda i ett halvt paket saffran. Lägg ner kycklingdelarna och bryn. Slå på vatten. Lägg i gröna oliver med kärnor och två väl tvättade citroner i små klyftor. Sätt på lock och koka tills kycklingen är klar. Lägg ner skalade potatisklyftor, koka ytterligare 15 minuter.

Fyll på vatten om det behövs.

Klart!



Khalids marockanska Olivcitronkyckling med saffran

Stycka en kyckling i delar.

Bryn ett par lökar i olivolja, blanda i ett halvt paket saffran. Lägg ner kycklingdelarna och bryn. Slå på vatten. Lägg i gröna oliver med kärnor och två väl tvättade citroner i små klyftor. Sätt på lock och koka tills kycklingen är klar. Lägg ner skalade potatisklyftor, koka ytterligare 15 minuter.

Fyll på vatten om det behövs.

Klart!

Här kommer några recept på turkiska smårätter s.k. Meze.

Det viktigaste tillbehöret i en turkisk måltid är BRÖDET, turkar kan inte leva utan färskt bröd..... Färskt bröd kan köpas flera gånger om dagen i bageriet.

En turkisk måltid avslutas alltid med färsk frukt och då framför allt vattenmelon och persikor.

Patlican ile yougurt / Panerad aubergin

2-3 Aubergine Yougurt
Ägg Vitlök
Mjöl Salt
Olja

Skala aubergin (randig), skär i skivor (1-1 ? cm), salta, vänd i mjöl och stek i olja. Låt rinna av på hushållspapper.

Pressa vitlök i yougurt, salta och håll det över den stekta auberginen.

Patlican ile beyaz peynir /Aubergin med fårost

3-4 Aubergin
150 gr fårost
1 knippe dill
salt, svartpeppar, cayennepeppar
2 ägg
Mjöl
Olja

Skala aubergin (randig), skär i skivor (1-1 ? cm). Mosa osten och blanda med dill. Lägg blandningen på auberginskivorna och täck med en skiva. Vänd i mjöl och sedan i ägg. Stek i olja.

Yaz Tursusu / Marinerad paprika

3-4 paprikor
Olivolja, vitlök, vinäger, salt

Grilla paprikan, lägg den sedan några minuter i plastpåse så går det lättare att skära den.

Dela paprikan i bitar och lägg på en tallrik. Blanda vinäger och olja tillsatt hacka vitlök och salt. Slå över paprikan och låt stå några timmar.

Ispenak Kavurma / Spenat med yougurt

Ca 250 gr fryst bladspenat
Lök
? buljongtärning, salt, svartpeppar
Yougurt, vitlök

Hacka löken och stek i olja, tillsatt den tinade hackade spenaten och fortsätt steka några minuter, tillsatt buljongtärningen, salt och peppar. Låt kallna.

Blanda yougurt med pressad vitlök och salt. Håll blandningen över spenaten.

Beyaz peynir ezme / Fåroströra

Fårost, yougurt, cayennepeppar, olivolja

Mosa fårosten, tillsätt yougurt och cayennepeppar. Lägg röran på tallrik, ringla över olivolja.

Firinda Beyaz Peynir / Foliestekt fårost

Fårost, svartpeppar, timjan, cayennepeppar, olivolja

Skär fårosten i skivor ca 1 - 2 cm tjocka. Lägg varje skiva på en bit folie, krydda och ringa olivolja över. Vik ihop till små paket och grädda i ugnen ca 10-15 min tills osten blir mjuk.

Bör ätas varmt.

Ispanak Börek / Spenat i ugn

Ca 4-500 gr bladspenat

4 ägg

5 dl riven ost

2 lökar

1 buljongtärning tex grönsaks

Hacka löken och stek tillsammans med den tinade och hackade spenaten. Smula i buljongtärningen och krydda med svartpeppar och ev mera salt. Stek några minuter. Låt svalna.

Vispa äggen och rör ner spenaten. Smörj en form och täck botten med riven ost, fördela spenaten över och täck med riven ost. Grädda i ugnen tills osten smält och blivit lite brun.

Dela i bitar och servera.

Haydari / Auberginsallad

3 Aubergin

Citron

2 dl malda valnötter

1 dl olja

Yougurt

Vitlök

Vinäger

Grilla auberginerna, skala och lägg i citronvatten (så blir den ej svart).

Mal vallnötter. Mosa/mixa aubergin och nötterna, blanda med yougurt, pressad vitlök, salt och lite vinäger. Smaka av och håll upp på fat, garnera med oliver.

Kirmizi pancar ile tahini /Rödbetsröra

1 burk rödbetor

1 dl tahini

? dl olja

citron, vitlök, salt

Riv/mixa rödbetorna, tillsätt tahini och olja. Krydda med pressad vitlök, salt, citron. Håll upp och garnera med persilja.

Yumurta-Domates dolma / Fyllda tomater med ägg

4 stora tomater
4 ägg
1 msk smör
salt, peppar

Skär ett lock på tomaten och gröp ur den, salta och peppra och lägg en klick smör i botten.

Lägg tomaterna i en smord form, klicka ett ägg i varje tomat, krydda och lägg på locket.

Låt stå i ugnen ca 20-25 minuter (250 gr).

Kirmizi mercimek köftes / Röda linsbullar

1 glas linser röda
1 glas bulgur (krossat vete)
3 glas vatten
1 dl olja
1 lök
1 msk tomatpure
1 knippe persilja
cayennepeppar

Stek lök i olja, håll på vatten och tomatpure. Salta. Häll i linserna och koka tills de är mjuka.

Häll i bulgur, hackad persilja och krydda ordentligt med cayenne. Låt koka några minuter.

Låt kallna och forma sedan små bullar. Serveras tex inlindade i isbergssallad.

Karnibahar kizarma / Stekt blomkål

Ca 1 kg fryst blomkål eller färsk kokt
100 gr riven ost
2 ägg
salt
Yougurt, vitlök

Koka blomkålen i saltat vatten. Låt rinna av och kalna.

Blanda mjöl, ost och salt. Vänd blomkålen först i mjölblandningen och sedan i uppvisat ägg.

Stek i olja till den är gyllenbrun, låt rinna av på hushållspapper.

Serveras med vitlöksyogurt.

Mücver / Squashbiffar

3 squash
1 lök
1 dl riven ost
4 msk mjöl
3 ägg
salt, peppar, hackad dill och persilja
1 tsk bakpulver
olja

Skala squashen och riv den grovt, kram ur allt vatten.

Stek hackad lök i smör, tillsätt squash, stek några minuter och låt kallna.

Blanda ägg, salt, peppar, mjöl, bakpulver, dill persilja och blanda med squashröran.

Låt stå ett tag. Stek i olja genom att klicka i smeten med hjälp av en matsked.

Här kommer ett recept från Nergis Cakir från Kadiköy

Hamsi pilavi / Småfisk med ris - En specialitet från Svarta Havskusten

500 gr ris
100 gr pinjenötter
30 gr peppar
500 gr lök
1 glas olja
2 kg fisk
korinter
1 knippe dill och persilja

Hacka lök, stek i olja, blanda i nötterna, håll i riset, tillsätt vattnet och koka.
Blanda i korinter, dill/persilja, peppar

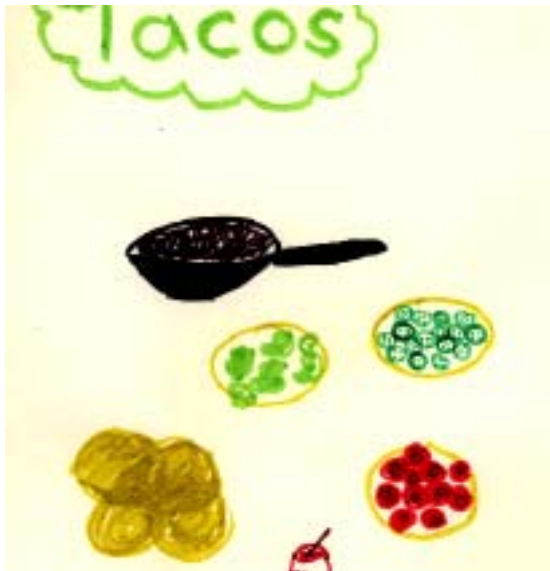
Rensa fisken, smörj en form, lägg fisken i formen täck med risblandningen, varva sedan fisk/ris tills formen är full, översta lagret skall vara ris. Klicka smör ovanpå och slå över ett glas vatten. Grädda i ugnen?????

Matminne från 40-talet

Erdogans matminne är mormors kålpudding gjord på köttfärs, kål och stark färsk chilipeppar som tillagades över koleld. Oslagbart!!

Ett svalkande tips inför sommaren är den lättsaltade yougurtdrinken Ayran som görs på hälften naturell yougurt och hälften vatten och smaksätts med lite salt. Läckande!!!





s l u t !