

Rivierenwijk kookt

KOKEN MET
VERSCHILLENDE CULTUREN



Voorwoord

Wij zijn Aysegul, Hanna, Hidde, Kürsad, Lotte en Melek en wij studeren aan de Hogeschool Saxion in Deventer/ Enschede. Van september 2022 tot en met februari 2023 hebben wij als groep gewerkt aan een smart solution project in de Rivierenwijk. De opdracht was om een ontwerp te maken voor een buurttuin voor alle bewoners. Omdat er in de Rivierenwijk veel mensen wonen met een migratieachtergrond hebben wij, om bewoners te leren kennen, allerlei activiteiten georganiseerd op maandagmiddag in het Huis van de Wijk. Op deze middag komen vrouwen met een Turkse en Marokkaanse migratieachtergrond bij elkaar voor leuke en ontspannende activiteiten onder het genot van een kopje koffie of thee. Voorbeelden van activiteiten zijn: uitstapjes , beweegoefeningen en beweegspelletjes, voorlichtingen over diabetes en gezonde voeding en een quiz of bingo. In gesprekken met de vrouwen kwamen we erachter dat er veel passie is voor eten. Over ingrediënten die ze veel gebruiken en hoe gerechten worden klaargemaakt. Om de vrouwen te betrekken bij de buurttuin kwam het idee voor een kookboek tot stand waarin de vrouwen kunnen vertellen over hun lievelingsgerechten en gewassen zoals kruiden en groenten. Ook hebben we mensen betrokken die werken in de wijk en die voor de vrouwen een bekend gezicht zijn zoals medewerkers van het Voor-Elkaar Team, wijzelf en andere betrokkenen.

Het resultaat is een intercultureel kookboek wat is gemaakt door en voor iedereen die aan het project heeft meegewerkt. Het is een mooie verhalen en receptenbundel geworden van de vrouwen, de studenten en andere betrokkenen die vertellen over hun herinneringen aan hun geboorteplaats en wat typisch is voor de (geboorte)streek, zoals de omgeving, de landbouw, streekproducten, gerechten en tradities. Een lievelingsgerecht wordt gedeeld en hoe het wordt klaargemaakt.

Veel lees- en kookplezier!

On söz

Bizler Ayşegül, Hanna, Hidde, Kürsad, Lotte ve Melek Deventer / Enschede'deki Saxion Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde okuyoruz. Eylül 2022'den Şubat 2023'e kadar Rivierenwijk bölgesinde bir akıllı çözüm projesi üzerinde bir grup olarak çalıştık. Görev, tüm mahalle sakinleri için bir mahalle bahçesi tasarlamaktı. Rivierenwijk'te çok sayıda göçmen kökenli insan yaşadığı için, bölge sakinleriyle tanışmak amacıyla Pazartesi öğleden sonraları Huis van de Wijk'te çeşitli etkinlikler düzenledik. Bu öğleden sonraları, Türk ve Faslı göçmen kökenli kadınlar bir fincan kahve veya çayın tadını çıkarırken eğlenceli ve rahatlatıcı aktiviteler için bir araya geliyorlar. Aktivite örnekleri arasında geziler, egzersiz ve egzersiz oyunları, diyabet ve sağlıklı beslenme hakkında bilgiler ve bilgi yarışması veya tombala yer alıyor. Kadınlarla yaptığımız sohbetlerde, yemek konusunda çok tutkulu olduklarını öğrendik. Çok kullandıkları malzemeler ve yemeklerin nasıl hazırlandığı hakkında. Kadınları topluluk bahçesine dahil etmek için, kadınların en sevdikleri yemekler ve otlar ve sebzeler gibi ürünler hakkında konuşabilecekleri bir yemek kitabı fikri ortaya çıktı. Ayrıca Voor-Elkaar Ekibi çalışanları, biz ve diğer ilgililer gibi mahallede çalışan ve kadınlara tanıdık gelen kişileri de sürece dahil ettik. Sonuç, projeye katılan herkes tarafından ve herkes için yaratılan kültürler arası bir yemek kitabıdır. Doğdukları yerle ilgili anılarını ve çevre, tarım, yerel ürünler, yemekler ve gelenekler gibi (doğdukları) bölgeye özgü şeyleri anlatan kadınlar, öğrenciler ve diğer katılımcıların hikayeleri ve tariflerinden oluşan güzel bir koleksiyon haline geldi. Favori bir yemek ve nasıl hazırlandığı paylaşılır.

Okumanın ve yemek pişirmenin tadını çıkarın! Ve afiyetler olsun!



Inhoudsopgave

Voorwoord	1
RECEPTEN	
Sarma	5-8
Bulgur Pilavi	9-12
Etli Güvec	13-16
Madamak Corbasi	17-20
Nohut Yemegi	21-24
Yahni	25-28
Su Boregi	29-32
Garnalen Tajine	33-36
Adana Kebab	37-40
Cigköfte	41-44
Döndürme	45-48
Rijst met boontjes en kip ketjap	49-52
Elti Ekmek	53-56
Kuru Köfte	57-60
Bafra Pidesi	61-64
Stoofvlees	65-68
Soto Ayam	69-72
Pomodorisoep	73-76



Sarma



Ingrediënten

Malzemeler

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| • 500 gram druivenbladeren | • 500 gram salamura yaprağı |
| • 1 citroen | • 1 tane limon |
| • Olijfolie | • Zeytinyağı |
| • 2 middelgrote uien | • 2 orta boy kuru soğan |
| • 1,5 kopje rijst | • 1,5 su bardağı piring |
| • Enkele takjes peterselie | • Birkaç dal maydanoz |
| • 1 eetlepel tomatenpuree | • 1 yemek kaşığı salça |
| • Zwarte peper | • Karabiber |
| • Rode chilivlokken | • Kırmızı pul biber |
| • Kamijn | • Kimyon |
| • Munt | • Nane |
| • Zout | • Tuz |
| • 2 eetlepels olie | • 2 yemek kaşığı su yağ |



Zo maak je het:

1. Blancheer de druivenbladeren 2-3 minuten in heet water en giet daarna het water af.
2. Snipper vervolgens de uien, doe deze in een grote kom en giet er olijfolie over.
3. Spoel de rijst af met water. Voeg de afgespoelde rijst toe aan de kom met uien. Voeg ook de kruiden, tomatenpuree en zout toe. Voeg dan de gehakte peterselie toe en meng dit tot een geheel (dit is de rauwe vulling).
4. Leg een beetje van het mengsel op een druivenblad, vouw de zijanten van het blad naar binnen en rol het op. Maak rolletjes tot het mengsel en de druivenbladeren op zijn. De rolletjes heten Sarma.
5. Doe de Sarma in een pan en voeg olijfolie en schijfjes citroen toe. Voeg heet water toe en kook op laag vuur tot de bladeren een beetje open staan.

Sarma nasıl yapılır?

1. Önce yapraklar 2-3 dakika sıcak suyun içinde bekletilir, yıkanır ve süzgece alınır.
2. Daha sonra geniş bir kaptaki soğanları rendeleyin ve üzerine zeytinyağı dökün
3. Piring yıkanır ve kaseye eklenir. Baharatları, salçayı ve tuzu ekledikten sonra kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın (bu çiğ dolgudur).
4. Yaprğa iç harçtan konulur, yan taraflarını katlayıp rulo halinde sarılır.
5. Sarmaları bir tencereye koyulur, sarılan yapraklara zeytinyağı ve limon dilimleri eklenir. Sarmaların üzerine sıcak su ilave edip hafif ateşte üzerleri hafif açılana kadar pişirin.

Mijn geboorteplaats

Ankara is de hoofdstad van Turkije en de op één na dichtstbevolkte stad na Istanboel. Sinds 2022 wonen er 5.747.325 mensen. De stad is verdeeld in 25 wijken en 1425 buurten die met deze wijken verbonden zijn. Het zoutenmeer, de Kurşunlu-moskee, het kasteel van Koçhisar en het kasteel van Parlasan vormen de historische en toeristische rijkdom van de wijk. Landbouw en veeteelt zijn de belangrijkste economische activiteiten. Şereflikoçhisar, voorheen Koçhisar, is een district van Ankara. Gelegen aan de zuidelijke grens van Ankara, is het het verste district van het stadscentrum. Şereflikoçhisar ligt op 145 km afstand van Ankara.

Mijn geboorteplaats is Ankara in het eerbiedwaardige dorp Şereflikoçhisar, mijn dorp heet Küritini. Küritini is een dorp tussen twee kanalen en ongeveer twee uur van de stad. We hebben veel stromend water voor onze groenten en fruit in ons dorp. Gerst en tarwe worden in ons dorp veel geteeld. Als groenten worden aardappelen, bonen, kikkererwten en zonnebloemen geteeld. Verder worden linzen ook veel geteeld. We hebben veel velden in onze buurt. Verder hebben we veel druiven in de tuinen. Mijn ouders hadden 3 tuinen vroeger. Ik bleef niet in het dorp nadat ik getrouwd was, maar ik was wel altijd aan het kweken vroeger.

We hebben geen speciaal gerecht in ons dorp. Als er gasten komen, is er vaak een vleesgerecht. Als er gasten kwamen, vulden ze het lam met rijst (bulgur). Het is een lekkere smaak met ui, peper, tomaat en lever. In het dorpsleven begrijp je de gastvrijheid en de waarde die mensen in het dorpsleven krijgen. Ik mis die tijd heel erg.

Ik ben zelf een dorpskind en zou graag terug willen naar mijn dorp. Ik zou gaan als het kon, maar er is niemand meer in het dorp. Het was vroeger altijd erg druk, nu zijn er nog maar zeven mensen over in het hele dorp.

Ik hou zelf niet van koken, maar vroeger deed ik het heel veel in het dorp. Mijn broer was de hoofdkok en we dekten 7/8 tafels per dag, er kwamen en gingen veel mensen. In het dorpsleven was iedereen erg hecht aan elkaar. Nu kook ik als ik er zin in heb, maar ik vind het niet meer zo leuk als vroeger. Ik hou veel van Sarma en Karniyarik. Ik hou niet van tomaten en peper in mijn maaltijden. Ik maak graag Sarma en Karniyarik omdat ze leuk zijn om te maken. Ik kan bijvoorbeeld een pot Sarma maken in een uur. Mijn zoon vond deze gerechten erg lekker. Het is meer dan een jaar geleden dat mijn zoon vertrok en gisteravond heb ik voor het eerst in een jaar weer Sarma gemaakt, ik krijg het niet door mijn keel zonder hem. Mijn zoon houdt ook van bonen en ik heb geen bonen gemaakt sinds dat hij weg is, hij moest weg vanwege zijn werk.

Zelf gebruik ik als kruiden veel munt, zwarte peper en chilivlokken in mijn gerechten. Ik vind ze erg lekker smaken in het eten. Ik gebruik zelden tijm. Ik vind het lekker, maar ik vergeet het altijd. Courgette is een van de groente die ik nooit eet. Ik hou niet van courgettes. Wat ik wel erg lekker vind is sperziebonen, het is lekker met Tzatziki. Ik hou van aubergine gerechten. Ik eet niet veel slasoorten, laat staan rucola, maar ik hou van groene uien en lente-uitjes.



Benim doğum yerim

Ankara, Türkiye'nin başkenti ve İstanbul'dan sonra en kalabalık ikinci ilidir. Nüfusu 2022 yılı itibarıyla 5.747.325 kişidir. Bu nüfus; 25 ilçe ve bu ilçelere bağlı 1425 mahallede yaşamaktadır. İl genelinde nüfus yoğunluğu 215'tir. Tuz Gölü, Kurşunlu Camii, Koçhisar Kalesi ve Parlasan Kalesi ilçenin tarihi ve turistik zenginliklerini oluşturur. Ekonomik etkinliklerin başında tarım ve hayvancılık gelir. Şereflikoçhisar, eskiden Koçhisar, Ankara'nın bir ilçesidir. Ankara'nın güney sınırında yer alan, il merkezine en uzak ilçesi konumundadır. Şereflikoçhisar 145 km ankaradan uzaktır.

Benim memleketim Ankara, şereflikoçhisar küritini köyünden geliyorum. Küritin iki kanal arasında bir köydür ve şehirden yaklaşık iki saat uzaklıktadır. Köyümüzde sebze ve meyvelerimiz için bol miktarda akan suyumuz var. Köyümüzde arpa ve buğday yetiştirilmektedir. Sebze olarak patates, fasulye, nohut ve ayçiçeği yetiştirilmektedir. Ayrıca mercimek de çokça yetiştirilmektedir. Mahallemizde birçok tarla var. Ayrıca bahçelerimizde çok sayıda üzüm var. Eskiden annem ile babamın üç tane bahçesi vardı. Evlendikten sonra köyde kalmadım ama ondan önce sürekli birşeyler yetiştirirdim.

Bizim memlekete ayıt bir yemek yok. Misafir geldiğinde çoğu zaman et turu olur. Misafir geldiğinde kuzu içini bulgurla doldururlardı. İçine soğan biber domates ve ciğerle beraber güzel bir lezzet olurdu. Köy hayatında misafirperverlik ve insana verilen değeri anlıyorsun. O zamanları çok özlüyorum. Ben bir köy hastasıyım ve köyüme gitmek istiyorum. İmkanım olsa giderim ama kimse yok artık köyde. Çok kalabalıktık biz hep şimdi 7 kişi kalmış koca köyde.

Yemek yapmayı pek sevmem, ama eskiden çok yapardım. Abim muhtardı günde 7/8 defa sofr kurardık hep, bir sürü insan gelip giderdi. Köy hayatında herkes birbirine çok bağlıydı. Şimdi canım istediğinde yemek yapıyorum ama eskisi kadar zevk almıyorum. Ben yemek olarak sarmayı ve karnıyarığı çok severim. Yemeklerimde domates ve biberi sevmiyorum. Sarma ve karnıyarık eğlenceli geldiği için çok severim yapmayı. Bir tencere sarmayı bir saatte yaparım. Oğlum çok severdi bu yemekleri.

Oğlum gideli 1 seneyi geçti dün aksam ilk kez 1 sene sonra sarma yaptım, boğazımdan geçmiyor onsuz. Fasulyeyi oğlum çok sever ve gittiğinden beri tencereme koymadım daha, işi orda olduğu için mecburen gitti.

Baharat olarak naneyi, kara ve pul biberi çok kullanırım yemeklerimde. Bunları yemeklerin içinde çok severim ve lezzetli olduklarını düşünüyorum. Kekiği az kullanırım severim ama unuturum. Kabağı hiç yemem, kabak türlerini hiç sevmem ve diğer sebzeleri daha çok severim. Yeşil fasulyeyi çok severim yanında cacık olduğunda güzel olur. Patlıcan yemeğini çok severim. Salata türlerini pek yemem roka olsun ama yeşil soğan ve taze soğanı severim.



Bulgur Pilavı



Ingrediënten

Malzemeler

• 1,5 eetlepel boter

• 1,5 yemek kaşığı tereyağ

• 1 ui

• 1 adet soğan

• 2 tomaten

• 2 adet domates

• 2 groene pepers

• 2 adet yeşil biber

• 2 kopjes bulgur

• 2 su bardağı pilavlık bulgur

• 1 kopje hete kippenbouillon

• 1 su bardağı sıcak tavuk suyu

• 2,5 kopje heet water

• 2,5 su bardağı sıcak suyu

• 2 eetlepels olie

• 2 yemek kaşığı sıvı yağ

• 1 theelepels zout

• 1 tatli kaşığı tuz



Zo maak je het:

1. Snijd de ui fijn.
2. Fruit de ui op laag vuur in een pan met olie, tot deze er glazig uit ziet.
3. Hak de groene peper fijn en bak deze kort mee met de ui.
4. Snijd de tomaat in kleine stukjes en voeg toe aan de ui en peper.
5. Voeg ook de bulgur toe en bak deze 1-2 minuten mee.
6. Voeg nu de hete kippenbouillon, heet water en zout toe en roer goed door.
7. Het geheim van het koken van de bulgur is om het op een laag vuur te koken zonder te roeren, tot het water is verdwenen.
8. Zet het vuur uit en leg een keukenpapier onder het deksel. Laat de bulgur pilav 10 minuten rusten.

Bulgur pilavı nasıl yapılır?

1. Soganları ilk önce ince ince doğrayın.
2. Soganları doğradıktan sonra sıvı yağ ile tavada hafifçe kavurun.
3. Yeşil biberi ince ince doğrayın ve soğanla birlikte azıcık kavurun.
4. Domatesi iyicene rendeleyin ve tavanın içine ekleyin.
5. Tavanın içine bulguru ekleyin ve 1 ya da 2 dakika kadar kavurun.
6. Tavanın içine sıcak tavuk suyunu ve sıcak suyu ekleyin ve tuzunuzu ilave ederek karıştırın.
7. Pirinç pişirmenin sırrı, suyunu çekene kadar karıştırmadan kısık ateşte pişirmektir.
8. Ocağı kapattın ve altına bir havlu koyup 10 dakika bulgur pilavımızı dinlendirelim.

Mijn geboorteplaats

Aksaray is een Turkse stad in de centrale regio Anatolië van het land, ook wel bekend als Centraal-Turkije. Het is de hoofdstad van de provincie Aksaray en heeft een oppervlakte van 4588,9 km². De stad grenst aan Ankara, Konya, Nevşehir, Niğde en Kayseri. In de stad Aksaray wonen er 429.069 mensen.

Ik ben geboren in Aksaray, maar ik woon in een dorpje genaamd Hanobasi. Ons dorp is vrij rustig, in de winter is er niet veel groen maar in de zomer wel. Er staan momenteel niet veel bomen in ons dorp, het ziet er droog uit omdat het winter is. In mijn geboorteplaats is een grote verscheidenheid aan landbouwproducten, zoals tarwe, gerst, zonnebloem, maïs, watermeloen, meloen en bieten. Er komen geen speciale gerechten uit de stad waar ik vandaan kom.

Ik ben dol op koken, een van mijn favoriete gerechten is Bulgur Pilav. Ik eet al mijn hele leven Bulgur Pilav. Ik vind Bulgur veel belangrijker dan normale rijst. Dit komt omdat rijst meestal gekocht wordt, maar Bulgur maken wij zelf in mijn geboorteplaats. Bulgur is daarentegen veel gezonder en natuurlijker dan de normale rijst die wij kennen, daarom vind ik het erg lekker. We maken eerst de tarwe schoon en koken het dan grondig en wachten tot het goed droog is, vervolgens malen wij het en zo ontstaat Bulgur. De Bulgur die ik gebruik komt helemaal vanuit Turkije. Wanneer ik zin heb in Bulgur Pilavi maak ik het, er is hier geen speciale gelegenheid voor nodig.

Wanneer ik kook in mijn keuken gebruik ik de volgende kruiden: zwarte peper, rode peper, komijn en munt. Ik heb geen behoefte aan andere soorten kruiden. Ik hou van alle soorten groenten, maar waar ik het meest van hou zijn groenten die groen zijn zoals: broccoli, sla, bosui, lamsoor, tuinkers, rucola, peterselie, spinazie, komkommer, okra, prei maar ook bloemkool, paprika en tomaat.



Benim doğum yerim

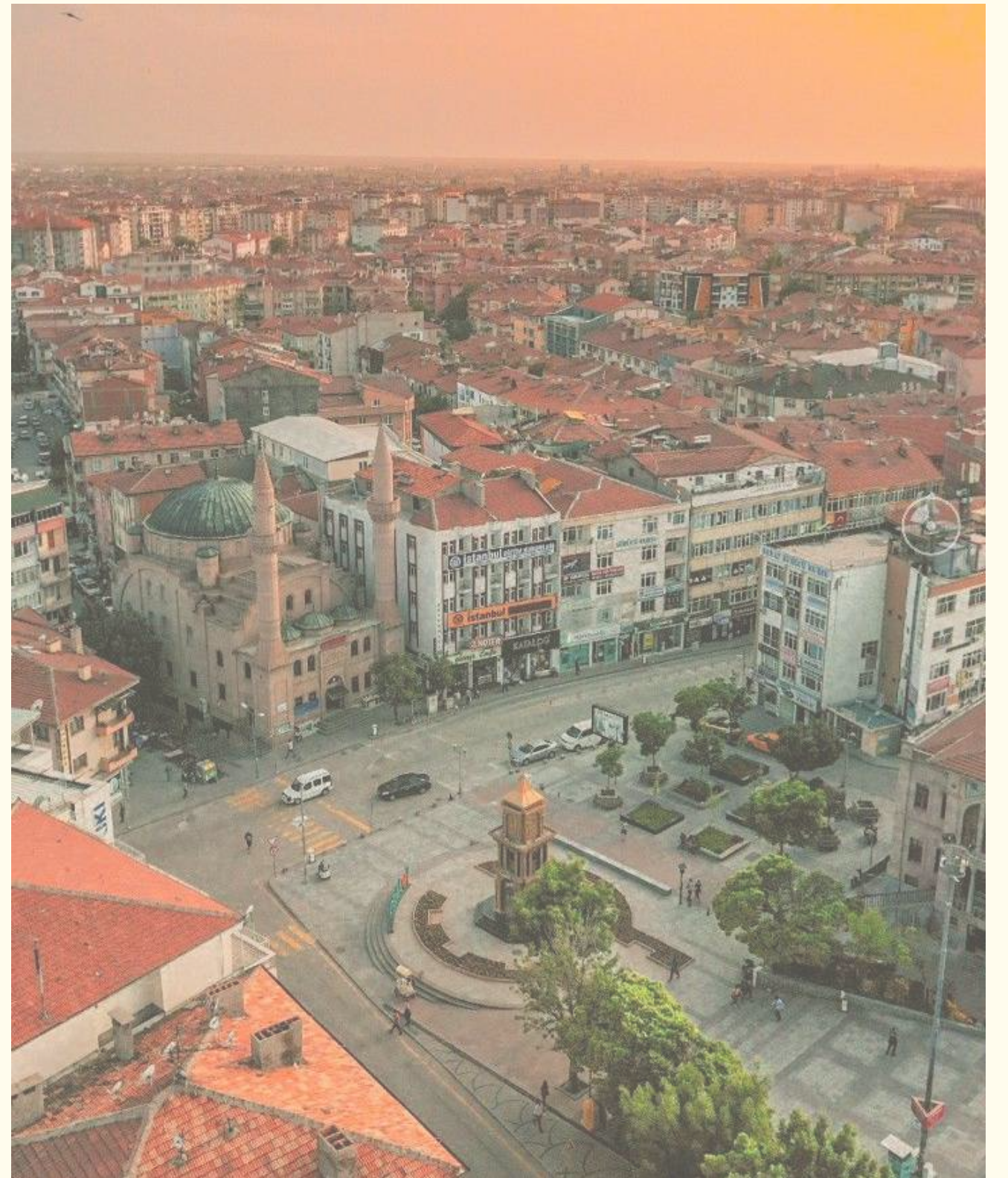
Aksaray, ülkenin Orta Anadolu bölgesinde, Orta Türkiye olarak da bilinen bir Türk şehridir. Aksaray ilinin başkenti olup 4588,9 km² yüzölçümüne sahiptir. İl Ankara, Konya, Nevşehir, Niğde ve Kayseri ile komşudur. Aksaray ili 429.069 kişiye ev sahipliği yapmaktadır. Hanobası ise Aksaray ilinin merkez ilçesinde yer alan bir köydür. Hanobası köyü, Aksaray iline yaklaşık 45 kilometre uzaklıktadır. 2021 yılında Hanobası köyünün nüfusu verilere göre 602 kişidir.

Benim memleketim Aksaray ama hanonası köyünde yaşıyorum. Köyümüz sakindir, kışın pek yeşilliği yoktur ama yazın bol yeşilliği vardır. Şu anda ağaçlar pek yok kış olduğundan kuru duruyor. Memleketimde tarım üzerinden çok çeşitli şeyler ekliyor en çok etkileyen şeylerden biri buğday, arpa, ayçiçeği, mısır, karpuz kavun ve pancar. Benim memleketime ait pek özel yemek yoktur.

Yemek yapmayı çok severim en sevdiğim yemeklerden biri bulgur pilavıdır. Ben eskiden beri bulgur pilavı yerim, bulgur benim için pirinç pilavından daha önemlidir. Pirinç pilavı genelde satın alınıyor, ama bulgur pilavı biz kendimiz yapıyoruz.

Bulgur pilavı pirinç pilavından daha sağlıklı ve doğaldır bu yüzden çok severim. Buğdayı ilk önce temizleriz ondan sonra kaynatırız, kaynatıldıktan sonra iyicene kurumasını bekleriz ve öğütülürüz. Benim buğdayım memleketten getirilerir buraya. Bulgur pilavı yemeğinin zamanı yoktur, canım ne zaman çekerse yerim.

Yemek yaptığımda en çok karabiber, kırmızı biber, kimyon ve nane kullanırım bunun haricinde başka hiçbir şey kullanmam. Ben her sebzei severim en çokta yeşil olanları severim mesela: brokoli, marul, yeşil soğan, Kuzukulağı, terre, roka, maydanoz, domates, biber, salatalık, ıspanak, bamya, pırasa ve karnıbahar.



Ethi Güvec



Ingrediënten

Malzemeler

- 2 grote aubergines

- 2 adet iri patlıcan

- 4 groene pepers

- 1 adet yeşil biber

- 6 tomaten

- 6 adet domates

- 500 gram mager rundvlees

- 500 gram. yağsız dana kuşbaşı

- 1 handvol knoflook (25 teentjes)

- 1 auruç sarımsak (25 diş)

- Mespunt zwarte peper

- Bıçak ucu kadar Karabiber

- Schapenstaartvet

- Kuyruk yağı

- 1 theelepelt zonnebloemolie

- 1 tatlı kaşığı suu yağı

- Zout naar smaak

- Tuz



Zo maak je het:

1. Rooster de aubergines in een pan op hoog vuur tot beide kanten goudbruin zijn. Neem het staartvet, voeg het vlees toe en kook tot het zijn vocht afgeeft. Voeg vervolgens twee glazen water toe en bak het vlees gaar.
2. Pers het sap van de aubergines uit nadat het vlees gaar is en frituur ze aan beide kanten in hete olie. Aubergines hebben vaak een vreemde bitterheid, dus als je ze frituurt, kun je die smaak beter in balans brengen.
3. Leg de aubergines voorzichtig op het vlees, zodat hun natuurlijke sappen behouden blijven.
4. Doe eerst een paar teentjes knoflook in de pan en voeg dan wat grof gesneden pepers toe. Voeg meer knoflook toe en de grof gesneden gepelde tomaten. Voeg ten slotte de kruiden en het zout toe en leg het deksel op de pan.
5. Zorg er bij de bereiding van dit gerecht voor dat het op laag vuur kookt en voeg geen extra water toe. Voor het beste resultaat moeten vlees en groenten in hun eigen vocht worden gekookt.
6. Als je een sappige stoofpot met vlees (Etli Güvec) wilt, voeg dan veel tomaten toe. Water toevoegen helpt niet, omdat dit de smaak kan beïnvloeden. Verwijder af en toe het deksel om de voortgang van het kookproces onder druk te controleren.

Etli güvec nasıl yapılır?

1. Patlıcanları arkalı önlü kızarana kadar ateşte kavurun. Kuyruk yağını alıp etinizi ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin. Daha sonra iki bardak su ekleyin ve etinizi pişirmeyi bitirin.
2. Etler piştikten sonra patlıcanların suyunu sıkın ve kızgın yağda arkalı önlü kavurun. Patlıcandan genellikle garip bir acılık gelir, bu yüzden onları kızartmak bu lezzeti dengelemeye yardımcı olur.
3. Patlıcanlarınızı etin üzerine dikkatlice, doğal suları kalacak şekilde yerleştirin.
4. Tencereye birkaç diş sarımsak koyarak başlayın, ardından biraz iri kıyılmış biber ekleyin. Daha fazla sarımsak ekleyin ve kaba doğranmış soyulmuş domateslerle doldurun. Son olarak baharatları, tuzu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın.
5. Yemek hazırlarken kısık ateşte pişirmeye özen gösterin ve ilave su eklemeyin. En iyi sonuç için et ve sebzeler kendi sularında pişirilmelidir.
6. Eğer sulu bir Güveci istiyorsanız bol domates ekleyin, su eklemek tadı bozabileceği için fayda sağlamaz. Basınç altındayken pişirme işleminin ilerleyişini kontrol etmek için zaman zaman kapağı çıkarın.

Mijn geboorteplaats

Emirdağ is een stadje in de provincie Afyonkarahisar in Turkije. In 2016 telde het 18.690 inwoners. Emirdağ is centraal gelegen ten zuiden van de berg Emirdağ, ongeveer 1000 m boven de zeespiegel. In Emirdağ is veel landbouw, veeteelt en handnijverheid te vinden, maar de laatste jaren is ook de industriesector in opmars. Emirdağ is bekend om zijn vele migranten die naar West-Europa emigreerden, voornamelijk naar België en Nederland. De meeste mensen uit Emirdağ zijn in België vertegenwoordigd in Gent, de Brusselse gemeente Schaarbeek en Sint-Joost-ten-Node.

Mijn geboorteplaats is Afyon/Emirdağ. Iedereen denkt dat Afyon/Emirdağ een gebergte is, terwijl Afyon/Emirdağ veel meer dan alleen een gebergte is. Afyon/Emirdağ heeft een overvloed aan thermaal hotels en spa's, die genezende thermaal water bevatten. In mijn geboorteplaats hebben wij een plateau (soort van berg) dat ver is van de stad. Over het algemeen hebben de rijke mensen op het plateau dieren zoals runderen, schapen en konijnen. In Emirdağ wordt er van alles geproduceerd vooral in natte gebieden, hier worden bieten, zonnebloemen, gerst, tarwe, linzen, snijbonen, aardappelen en komkommers verbouwd.

In Afyon zijn de volgende dingen erg bekend: suiker, Turks fruit, room, bolpapaver en knoflookworst. Emirdağ heeft veel eten en staat bekend om zijn stoofpot, gevulde gehaktballen, Kippensoep, Börek met bolpapaver en knapperige filoodegdessert. Bolpapaver was een wondermiddel. Vroeger aten wij vaak papaver thuis, de mensen die dit niet hadden kochten het vaak. De olie werd met een speciale machine uit de oliewinkels gehaald. Van de olie van bolpapaver werd er borek gemaakt. Iedereen at bolpapaverolie, ziekten zoals kanker bestonden vroeger niet, omdat wij dit soort oliën gingen benuttigen. Nu zijn de oliewinkels gesloten, in plaats daarvan planten ze zonnebloemen, hiervan maken ze zonnebloemolie of katoenzaadolie.

Ik hou erg van koken, vooral als ik stoofpot met vlees ga koken. Ik vind stoofpot met vlees heerlijk omdat het vlees is en gerechten met vlees lekker zoet zijn. Omdat ik dit van mijn ouders heb geleerd is dit gerecht voor mij erg waardevol. Dit is ook wel het kostbaarste gerecht voor mij. Vroeger at ik dit gerecht heel veel, omdat mijn ouders veel dieren hadden. De armen konden dit gerecht helaas niet eten vanwege de vleesprijzen destijds. In Emirdağ aten we veel vlees en we waren er dol op, vooral op geroosterd vlees en karbonades. We slachtten bijvoorbeeld de schapen en moesten dan het vlees binnen een week opeten omdat er toen geen koelkasten bestonden.

Ik hou van stoofpot met vlees omdat het een gerecht van Emirdağ is. Als wij onze geboorteplaats misten, kochten we vlees en kookten we het meteen en aten we dit gerecht in de avond smakelijk op. Ik kan nu al 2 jaar geen stoofpot met vlees eten vanwege mijn cholesterol, bloeddruk en suiker en omdat er veel vet in vlees zit.

Wanneer ik kook gebruik ik graag kruiden zoals komijn, zwarte peper, cayennepeper en gedroogde rode peper. Qua groente ben ik dol op aubergine, omdat ik er veel soorten gerechten mee kan bereiden, bijvoorbeeld gevulde aubergine en stoofpot.



Benim doğum yerim

Emirdağ, Türkiye'nin Afyonkarahisar iline bağlı bir ilçedir. 2016 yılında 18.690 nüfusa sahipti. Emirdağ, merkezi bir konumda, Emirdağ Dağı'nın güneyinde, deniz seviyesinden yaklaşık 1000 m yükseklikte bulunmaktadır. Emirdağ'da tarım, hayvancılık ve el sanatları oldukça fazla olmakla birlikte son yıllarda sanayi sektörü de yükselişe geçmiştir. Emirdağ, başta Belçika ve Hollanda olmak üzere Batı Avrupa'ya göç eden çok sayıda göçmeniyle tanınır. Emirdağlıların çoğu Belçika'da Gent'te, Brüksel'in Schaerbeek belediyesinde ve Sint-Joost-ten-Node'da temsil edilmektedir.

Benim memleketim Afyon/Emirdağ. Herkez Afyon/Emirdağ'ı dağdan sanıyor, halbuki Afyon/Emirdağ dağdan ibaret değil. Afyon/Emirdağ'ın bol şifalı termalleri ve kaplıcaları vardır. Memleketimin yaylaları vardır, dağ gibi şehirden uzaktır. Yaylada genellikle zengin olanların hayvanları vardır davarları, koyunları ve tavşanlar gibi. Emirdağ da her şey üretilir ve sulak yerlerde çok tarım vardır, burada pancar, gündoğdu (ay çekirdeği) , arpa, buğday, mercimek, fasülye, patates ve salatalık ekerler. Afyonun şekeri, lokumu, kaymağı, haşhaş ve sucuğu meşhurdur.

Emirdağın ise yiyeceği çoktur ve güveci, dolgu köftesi, arabası çorbası, haşhaşlı böreği, çarşaf böreği ve katmeri meşhurdur. Haşhaş her derde devadır. Evlerimizde eskiden haşhaş yerdik, olmayan da satın alırdı. Yağını ya dükkanlarda özel bir makineyle çıkartılırdı. Onun yağından da börek ve bükme yapılırdı. Haşhaş yağını herkes yerdı, kanser gibi hastalıklar eskiden yoktu. Artık yağ dükkanları kapandı onun yerine artık gündoğdu ekiyorlar, şimdi çoğaldı ve pamuk yağı.

Yemek yapmayı severim ve özellikle etli güveç çok severim. Güveci et olduğu için severim çünkü etli yemekler tatlı olur ve anamdan babamdan böyle gördüğüm için benim için daha değerli. Benim için en kıymetli yemek güveçtir. Eskiden çok yerdik anamın ve babamın davarları çok olduğu için, fakirler maalesef yiyemezdi etin fiyatından dolayı. Emirdağ da eskiden çok et yerdik ve çok severdik kavurma, pirzola ve mesela koyun kesip bunu bir haftada yerdik. Bir haftada bitirilirdi çünkü eskiden buzdolabı yoktu. Güveç Afyon/Emirdağ ait bir yemek olduğu için çok severim. Özlediğimiz zaman et alırdık ve hemen kendimize göre yapıp akşamları tatlıcana yerdik. Şimdi iki senedir güveç yiyemiyorum, kolestrolüm, tansiyonum ve şekerim olduğu için pek yağlı et yiyemiyorum.

Yemek yaptığımda kimyon, karabiber, toz biber ve acı biber gibi baharatları kullanmayı severim. Sebze olarak patlıcanı çok severim ve tercih ederim, bununla çok çeşit yemek yapabildiğim için mesela karnıyarık, güveç ve imam bayıldı gibi yemekler yaparım.



Madımak Çorbası



Ingrediënten

Malzemeler

- *Polygonum cognatum*

- *Madımak*

- *Knoflookworst / Pastrami /*

- *Sucuk / Pastırma*

- *Uien*

- *Bol soğan*

- *1 hand vol bulgur*

- *1 Avuç bulgur*

- *1/2 eetlepel olie of roomboter*

- *1/2 yemek kaşığı zeytin yağı/ tereyağı*

- *1 theelepel tomatenpuree*

- *1 tatli kaşığı salça*

- *Yoghurt*

- *Yoghurt*



Zo maak je het:

1. Verwijder voorzichtig bladeren, wortels en andere planten die niet goed zijn voor de Polygonum Cognatum. Spoel 3-4 keer met veel water en laat het water weglopen.
2. Breek de madima in kleinere stukjes. Snijd de ui en knoflook in blokjes. Snijd de pastrami in kleine stukjes.
3. Verhit de olie in een pan, voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en bak tot de ui lichtroze kleurt. Voeg de pastrami toe aan het uienmengsel en bak nog 1-2 minuten mee.
4. Voeg vervolgens tomatenpuree, zout, peper en zwarte peper toe en kook tot de geur van de tomatenpuree verdwenen is.
5. Voeg de gesneden Polygonum Cognatum toe en bak ze 10 minuten op laag vuur tot ze van kleur veranderen. Voeg de gewassen bulgur aan de Polygonum Cognatum toe en roer dit 1-2 keer door. Voeg heet water toe en roer het door tot het een geheel wordt.
6. Voeg de bulgur en gehakte Polygonum Cognatum toe aan het recept en braad ze 10 minuten op laag vuur tot ze van kleur veranderen. Leg het deksel op de pan en laat het goed doorkoken op laag vuur.
7. Het gerecht wordt tijdens het koken donkerder van kleur. Controleer daarom regelmatig, zodat het niet aanbrandt. Voeg indien nodig heet water toe. Haal de pan van het vuur en laat ongeveer 10 minuten staan. Serveer het met yoghurt om de maaltijd compleet te maken.

Madımak Çorbası nasıl yapılır?

1. Madımağın iyi olmayan yaprakları, kökleri ve diğer bitkileri dikkatlice çıkarın. 3-4 defa bol su ile yıkayınız ve sonrasında suyunu süzdürünüz.
2. şimdi madımağı daha küçük parçalara ayıracağız. Daha sonra soğanı ve sarımsağı küp küp doğruyoruz. Son olarak, pastırmayı büyük parçalar halinde olmayacak şekilde ince doğradığınızdan emin olun.
3. Tavada sıvı yağı kızdırıp yemeklik doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Soğan karışımına pastırmayı ekleyin ve 1-2 dakika daha kızartın.
4. Ardından salça, tuz, pul biber ve karabiberi ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
5. Doğranmış madımaıkları da tarife katarak 10 dakika kısık ateşte renk değiştirene kadar kavurmaliyiz. İyice piştikten sonra yıkanmış bulguru madımağa ilave edip 1-2 kere karıştırmaliyiz. Son olarak sıcak suyu ekleyip karıştırarak yemeğimizi tamamlayalım.
6. Bulgur ve doğranmış madımaıkları da tarife katarak 10 dakika kısık ateşte renk değiştirene kadar kavurmaliyiz. İyice pişmesi için tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirelim.
7. Yemek pişerken koyulaşmaya başlayacaktır. Bu nedenle, periyodik olarak kontrol etmeliyiz. Gerekirse yemeğinize sıcak su ekleyin. Ocağı kapatın ve yiyeceği yaklaşık 10 dakika bekletin. Yemeği tamamlamak için yanında yoğurtla servis yapın.

Mijn geboorteplaats

Sivas, is een stad in Turkije en de hoofdstad van de gelijknamige provincie. De stad had in 2019 381.325 inwoners. De stad ligt op een hoogte van 1.278 meter in het dal van de rivier de Kızılırmak. Hoewel de economie van de stad van oudsher gebaseerd is op landbouwindustrie, vormen vooral de handel van tapijten, bakstenen, cement, katoen en wollen stoffen de pijlers van de hedendaagse economie van de stad. De omliggende regio is nog wel een graanproducerend gebied en zorgt voor een grote bron van inkomsten voor Sivas.

Ik kom uit het centrum van Sivas. Er zijn veel beroemde zangers in Sivas, ze zingen meestal in het Turks. In het centrum zijn er niet veel fabrieken, over het algemeen is er in de dorpsgebieden veel landbouw. Aangezien ik niet in het dorp woon, weet ik niet veel van wat er geplant wordt. voor zover ik weet worden er suikerbieten, groene linzen en tarwe gekweekt. Er zijn veel gerechten uit Sivas, zoals Börek, Ayrân soep, koude bulgur soep (Bat) en Polygonum Cognatum (Madımak). Bat wordt meestal gegeten als er visite komt. Bat is de sappige vorm van Bulgur en het kan worden gegeten met witte kool en druivenbladeren. Polygonum Cognatum wordt meestal tijdens het avondeten gegeten, het is heel erg gezond.

Ik hou van koken en ik vind het heerlijk. Ik kook allerlei gerechten. In mijn woonplaats worden er veel deegsoorten gegeten. Ik hou van deeg maken, maar door mijn ziekte kan ik momenteel niet veel doen. Ik hou van gehaktballen (Kofte) , harde gehaktballen (icli kofte) en Polygonum Cognatum, dit behoort tot mijn geboorteplaats en de mensen die in het dorp wonen plukken dit meestal zelf. Mensen die in de stad wonen, zoals ik kopen het op de markt. Ik kook en eet meestal Polygonum Cognatum.

Ik gebruik weinig kruiden, want het verandert de geur en smaak van dit gerecht. Ik gebruik meestal graag kruiden zoals zwarte peper en rode pepervlokken. Ik gebruik graag veel kruiden in gerechten zoals Cigkofte. Ik hou van groenten zoals tomaten, paprika's, aubergines, courgettes en champignons.



Benim doğum yerim

Sivas, Türkiye'de bir şehir ve aynı adı taşıyan ilin başkentidir. 2019 yılında şehrin nüfusu 381.325'tir. Şehir, Kızılırmak Nehri vadisinde 1.278 metre yükseklikte yer almaktadır. Kentin ekonomisi geleneksel olarak tarıma dayalı olsa da, günümüzde halı, tuğla, çimento, pamuklu ve yünlü kumaş ticareti kent ekonomisinin temel dayanaklarını oluşturmaktadır. Çevredeki bölge hala tahıl (buğday, arpa, çavdar, yulaf) üretilen bir bölge ve Sivas için önemli bir gelir kaynağı sağlıyor.

Benim memleketim Sivas. Merkezden geliyorum. Sivas'ta çok ünlü şarkıcılar vardır genellikle türkü söylerler. Merkezde tarım fazla yoktur, genellikle köy yerlerinde tarım çoktur. Köyde yaşamadığım için pek bilgim yoktur ne ekildiğine dair. Bildiğim kadarıyla buğday, şeker pancarı ve yeşil mercimek gibi şeyler çok ekilir. Sivasa ait çok yemekler vardır, su böreği, ayran çorbası, bat ve madımak gibi yemekler çok yapılır. Bat genellikle eve misafir geldiği zamanlarda yenilir. Bat Konya'nın batırağın sulu halidir, beyaz lahana ve üzüm yaprağı ile yenilir. Madımak ise genelde akşam yemeğinde yenilir ve çok sağlıklıdır.

Yemek yapmaya mecburumdur ve severimde. Her türlü yemekleri yaparım ben. Genellikle hamur işi çok yenir benim memleketimde. Hamur açmayı çok severim ama şu an hastalığımдан pek yapamıyorum. Sulu köfte, içli köfte ve madımağı çok severim. Madımak benim memleketime aittir ve oradaki insanlar genellikle hep kendileri toplarlar. Benim gibi şehirde yaşayan insanlarda bunu pazardan satın alır. Madımağı yaş ve kuru halinde kullanabiliyorsunuz. Ben genellikle madımak çorbası yapıp yerim.

Kokulu baharatları pek atmam yemeklerin içine, bu yemeğin kokusu ve tadını değiştiriyor. Genellikle karabiber, kırmızı biber ve pulbiber gibi baharatları kullanmayı severim. Çiğ köfte gibi Yemeklerde kokulu baharatları kullanmayı severim. Domates, biber, patlıcan, kabak ve mantar gibi sebzeleri severim ve kullanmayı tercih ederim.



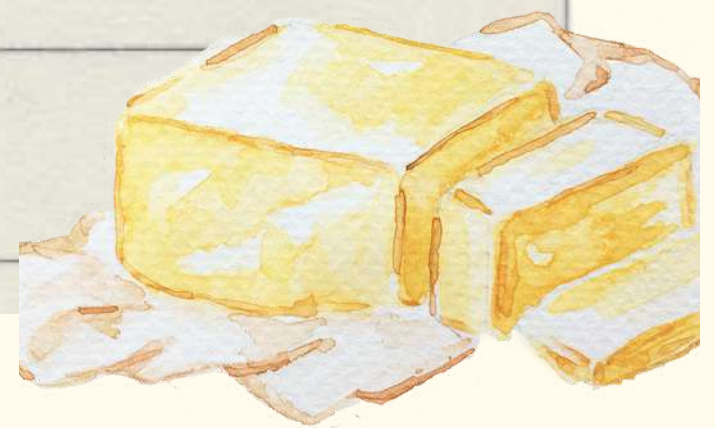
Nohut Yemeđi



Ingrediënten

Malzemeler

- 500 gram gesneden rundvlees
- 500 gram kuşbaşı dana eti
- 2 kopjes kikkererwten
- 2 su bardağı nohut
- 2 eetlepel boter
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 middelgrote uien
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 theelepel tomatenpuree
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 theelepel peperpasta
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1/2 çay kaşığı karabiberi
- 1/2 theelepel gemalen rode peper
- 1/2 çay toz kırmızıbiber
- 1 theelepel zout
- 1 çay kaşığı tuz



Zo maak je het:

1. Doe het gewassen rundvlees in een diepe pan en laat het overtollige water weglopen. Kook op matig vuur gedurende 30-35 minuten. Voeg steeds voldoende water toe om het vlees te bedekken.
2. Laat de kikkererwten die de avond van tevoren in water zijn geweekt, afhankelijk van hun soort en versheid, uitlekken. Voeg als het vlees gaar is de kikkererwten toe en kook ze op laag vuur mee.
3. Snipper de ui. Verwijder het vlees met een vergiet. Laat de kikkererwten uit het kokende water lopen.
4. Verhit de boter en de olijfolie in een grote pan. Bak de gesnipperde uien tot ze lichtbruin zijn. Voeg de tomaat en de chilipasta toe.
5. Voeg het hete water toe aan de tomaten-ui saus met de rode chilipoeder, zout en zwarte peper. Voeg de gekookte kikkererwten en rundvlees toe.
6. Laat de kikkererwten met vlees op laag vuur gedurende ongeveer 30 minuten doorkoken, voeg alle ingrediënten toe en dien het gerecht warm op.

Nohut yemeği nasıl yapılır?

1. Yıkanmış dana eti derin bir tencereye alıp fazla suyunu süzün. Orta ateşte 30-35 dakika, üzerine geçecek kadar su ilave ederek pişirin.
2. Etlar pişince bir gece önceden suda ıslatılmış nohutları cinsine ve tazeliğine göre süzdükten sonra aynı zamanda üzerini geçecek kadar kısık ateşte pişirin.
3. Soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. Kıyılmış pişmiş sığır etini bir kevgir ile çıkarın. Nohutları kaynayan sudan süzün.
4. Tereyağı ve zeytinyağını büyük bir tencerede ısıtın. Doğranmış soğanları hafifleşinceye kadar kavurun. Domates ve biber salçasını ekleyin.
5. Kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi eklediğiniz domates-saf-soğan sosuna sıcak suyu ekleyin. Haşlanmış nohut ve dana etinide ekleyin.
6. Tüm malzemeleri eklediğiniz etli nohutları kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis tabaklarına alın.

Mijn geboorteplaats

Aksaray is een Turkse stad in de centrale regio Anatolië van het land, ook wel bekend als Centraal-Turkije. Het is de hoofdstad van de provincie Aksaray en heeft een oppervlakte van 4588,9 km². De stad grenst aan Ankara, Konya, Nevşehir, Niğde en Kayseri. In de stad Aksaray wonen 429.069 mensen. Doğantarla is een dorp, dat ligt in de provincie Aksaray. Het dorp Hanobası ligt op ongeveer 16 kilometer van de provincie Aksaray. Volgens de gegevens telt het dorp Doğantarla in 2021 in totaal 1541 inwoners.

Ik kom uit Aksaray, uit het dorp Doğantarla . We hebben tuinen en huizen van de familie van mijn vader. We hebben van alles zoals velden en tuinen. We planten van alles in de tuinen. In Aksaray, planten we aardappelen, bonen, uien, wortelen. Het zijn geen grote velden, maar alles wordt in de eigen tuinen geplant.

Als gerechten zijn aardappelen en bonen heel beroemd in ons dorp. Vroeger aten we veel vlees op bruiloften. Soep werd gemaakt in ketels en rijst werd gekookt met stoofvlees. In ons dorp maakten we veel stoofschotels.

Ik hou erg veel van koken. Ik wil graag Sarma maken, maar ik heb er de kracht niet voor. Mijn favoriete gerecht is kikkererwten en bonen, dit komt ook uit mijn geboorteplaats. Er was een soep die mijn moeder altijd maakte. Ze noemde het pepersoep, ik hield er erg van. Ik heb deze soep nog nooit zelf gemaakt. Ik heb niemand waarvoor ik het kan maken, dit is ook de reden waarom ik het niet maak. Er bestaat ook een soort van aardappeligerecht wat ik erg lekker vind, omdat er aubergines in zitten.

Ik hou van alle soorten groenten. Ik hou bijvoorbeeld van courgette, kikkererwten, bonen, aardappelen, noedels en linzen. Verder is linzensoep heel erg bekend in ons land . Ik zelf voeg noedels toe aan linzensoep. Als kruiden voeg ik veel chilivlokken toe in het soep. Ik hou van scherpe gerechten, naast scherpe kruiden voeg ik veel munt toe aan gerechten. Ook vind ik het lekker om bosuien te gebruiken in mijn salade.



Benim doğum yerim

Aksaray, ülkenin Orta Anadolu bölgesinde, Orta Türkiye olarak da bilinen bir Türk şehridir. Aksaray ilinin başkenti olup 4588,9 km² yüzölçümüne sahiptir. İl Ankara, Konya, Nevşehir, Niğde ve Kayseri ile komşudur. Aksaray ili 429.069 kişiye ev sahipliği yapmaktadır. Doğantarla Köyü ise, Aksaray Merkez ilçesine bağlı bir köydür. Doğantarla Köyü, Aksaray'ın Merkez ilçesine en az 16 kilometre uzaklıkta bulunuyor. 2021 yılında doğantarlanın nüfusu 1541 kişidir.

Ben memleketim Aksaray, Doğantarla köyündenim. Babamdan kalma bahçelerimiz ve evlerimiz var. Tarlalar ve bahçelerde her türlü şeyimiz var. Bahçelere her türlü şeyi ekliyoruz. Aksaray'da patates, fasulye, soğan, havuç gibi ürünler ekliyoruz. Büyük tarlalar değiller ama her şey kendi bahçelerimizde ekiliyor.

Benim köyümde yemek olarak patates ve fasulye çok meşhurdur. Eskiden düğünlerde çok fazla et olurdu. Çorba yapılırdı kazanlarda ve pilav pişirilirdi yahni etiyile beraber. Köyümüzde çok fazla sulu yemek yapardık. Mesela hoşaf çok yapılırdı bizim köyde. Su böreği ve mantiyi çok yaparlar bizim memlekette.

Yemek yapmayı çok severim ben. Sarmayı severim, sarmaya ama gücüm yok. En sevdiğim ve bize ait olan yemek nohut ve fasulyedir Annemin yaptığı bir çorba vardı. Acılı çorba derdi; çok severdim. Bu çorbayı hiç kendim yapmadım. Benim kimsem yok ve bu nedenle insanlar için yapmıyorum. Patates yemeği diye bir yemeğimiz de var. Ben bunu çok seviyorum çünkü içinde patlıcan da var.

Ben her türlü sebze severim. Mesela kabak, nohut, fasulye, patates, erişte ve mercimek severim. Bir de ülkemizde çok meşhur olan mercimek çorbamız var. Ben mercimek çorbasına erişte ekliyorum. Baharat olarak çorbaya bolca pul biber ekliyorum. Keskin yemekleri severim, keskin baharatların yanı sıra yemeklere çok fazla nane eklerim. Salata icinde yeşil soğanı çok severim.



Yahni



Ingrediënten

Malzemeler

- 500 gram rundulees in blokjes

- 500 gr dana kuşbaşı

- 5 teentjes knoflook

- 5 diş sarımsak

- 1 eetlepel tomatenpuree

- 1 yemek kaşığı domates salçası

- 200 gram sjalotjes

- 200 gr arpacık soğan

- 1 theelepel zwarte peper

- 1 çay kaşığı karabiber

- 3 eetlepels appelazijn

- 3 yemek kaşığı elma sirkesi

- 100 gram boter

- 100 gr tereyağı

- 5 glazen water

- 5 su bardağı su

- 1 theelepel zout

- 1 tatlı kaşığı tuz



Zo maak je het:

1. Smelt de boter in een pan of braadpan.
2. Voeg het vlees toe en bak 10 minuten op middelhoog vuur.
3. Als de buitenkant van het vlees bruin wordt, voeg je de tomatenpuree toe. Blijf goed doorroeren tot de geur van de tomatenpuree verdwenen is.
4. Wanneer de tomatenpuree aan de bodem van de pan begint te kleven, voeg dan de azijn toe en zet het vuur uit.
5. Wacht 2 minuten terwijl de azijn wordt gemengd met de tomatenpuree. Voeg nu de gepelde sjalotjes en knoflook toe.
6. Voeg het water toe en zet het vuur weer aan.
7. Wanneer de saus begint te koken, haal dan de pan van het vuur en doe het deksel op de pan (afgedekt met aluminiumfolie).
8. Kook ongeveer 2 uur zonder het deksel van de pan te halen.
9. Haal na 2 uur het deksel van de pan, voeg zout en peper toe, roer goed door en serveer het gerecht.
10. Je kunt het serveren op een bedje van aardappelpuree of Babagannuş.

Nohut yemeği nasıl yapılır?

1. Tereyağını çelik bir tencerede veya toprak güveçte eritem.
2. Eriyen yağın içine 500 gr etimizi atalım ve 10 dakika orta ateşte kavuralım.
3. Etlerin dışı kahverengi rengi aldığı anda domates salçasını ekleyelim ve kokusu çıkana kadar etlerle beraber sürekli karıştırarak kavuralım.
4. Salça tencerenin dibine yapışmaya başladığında sirkeyi ekleyelim ve ocağın altını kısığa alalım.
5. 2 dakika sirkenin salçayla özleşmesini bekleyelim. Soyduğumuz arpa soğanları ve sarımsakları tüm olarak tenceremize atalım.
6. Suyu ekleyelim ve ocağın altını tekrar açalım.
7. Yemek kaynamaya başladığında ocağı kısıalım ve tencerenin kapağını sıkıca kapatalım. (Alüminyum folyo kullanabilirsiniz.)
8. Yaklaşık 2 saat boyunca kapağını açmadan pişirelim.
9. 2 saat sonunda tencerenin kapağını açalım tuz ve karabiberi ekleyelim, karıştırıp servis edelim.
10. Patates püresi veya babagannuş yatağında servis edebilirsiniz.

Mijn geboorteplaats

Ankara is de hoofdstad van Turkije en de op één na dichtstbevolkte stad na Istanboel. De bevolking is 5.747.325 mensen vanaf 2022. Deze populatie woont in 25 wijken en 1425 buurten die met deze wijken verbonden zijn. Het zoutmeer, de Kurşunlu-moskee, het kasteel van Koçhisar en het kasteel van Parlasevan vormen de historische en toeristische rijkdom van de stad. Landbouw en veeteelt zijn de belangrijkste economische activiteiten. Şereflikoçhisar, voorheen Koçhisar, is een district van Ankara. Het is gelegen aan de zuidelijke grens van Ankara en is het verste district van het stadscentrum. Şereflikoçhisar ligt op 145 km afstand van Ankara.

Mijn geboorteplaats is Ankara Şereflikoçhisar, Ankara is een mooie en drukke stad. We hebben een zoutmeer. Ik woonde vroeger in een dorp, maar nu woon ik in het centrum van Ankara. Ankara is een droge stad, het regent meestal niet. Er is veel landbouw. Gewassen die verbouwd worden zijn bieten, meloenen, watermeloenen, kikkererwten, maïs, groene linzen, komkommers, tomaten, paprika's, aubergines en bonen. De soepen en vleesgerechten van Şereflikoçhisar zijn erg beroemd.

Ik houd van koken en ben er dol op. Ik kook en eet bijvoorbeeld graag Ankara Tavasi (rijst gerecht), sappige gehaktballen, Manti (deeg met gehakt) en stoofpot. Nu kan ik dit niet meer eten, omdat ik me niet gezond voel. Als ik niet kan koken, kookt mijn man het avondeten. Ik maak ook graag Sarma (druivenbladeren met gehakt), Baklava, Börek, deeg met groente, Ankara Tavasi en lamsvlees. Van alle gerechten is mijn favoriet de stoofschotel. De stoofschotel werd op bruiloften meestal in ketels bereid, en onze opa's en oma's deden dat altijd. Dit gerecht doet me denken aan vroeger.

Ik hou van kruiden en ik gebruik ze veel. De kruiden die ik het meest gebruik in mijn maaltijden zijn: munt, chilipeper, zwarte peper en gemalen peper in mijn maaltijden. Ik maak geen onderscheid tussen groenten, ik vind elke groente lekker.



Benim doğum yerim

Ankara, Türkiye'nin başkenti ve İstanbul'dan sonra en kalabalık ikinci ildir. Nüfusu 2022 yılı itibarıyla 5.747.325 kişidir. Bu nüfus; 25 ilçe ve bu ilçelere bağlı 1425 mahallede yaşamaktadır. İl genelinde nüfus yoğunluğu 215'tir. Tuz Gölü, Kurşunlu Cami, Koçhisar Kalesi ve Parlasan Kalesi ilçenin tarihi ve turistik zenginliklerini oluşturur. Ekonomik etkinliklerin başında tarım ve hayvancılık gelir. Şereflikoçhisar, eskiden Koçhisar, Ankara'nın bir ilçesidir. Ankara'nın güney sınırında yer alan, il merkezine en uzak ilçesi konumundadır. Şereflikoçhisar 145 km ankaradan uzaktır.

Benim memleketim Ankara Şereflikoçhisar, Ankaramız çok güzel ve kalabalık bir şehirdir. Tuz gölümüz var. Ben eskiden köyde oturuyordum ama şu an Ankara'nın merkezinde oturuyorum. Ankara kurak bir memlekettir, yani genelde yağmur yağmaz. Benim memleketimde tarım çoktur mesela pancar, kavun, karpuz, nohut, mısır (çok fazla değil), yeşil mercimek, salatalık, domates, biber, patlıcan ve fasülye gibi gıdalar ekilir. Şereflikoçhisar'ın çorbaları ve et yemekleri çok meşhurdur.

Yemek yapmayı çok severim mesela, ankara tavası, sulu köfte, mantı ve yahni yemeği yapmayı ve yemeyi çok severim. Artık bunları her zaman yapamıyorum rahatsız olduğum için, yemek yapamadığım zamanlar eşim yemeği yapar. Sarma, baklava, su böreği, gözleme, ankara tavası ve kuzu etinide yapmayı çok severim. Bütün yemeklerin arasına en favorim yahni yemeğidir. Yahni yemeği genellikle düğünlerde kazanların içinde yapılırdı, ve bunu hep büyüklerimiz yapardı. Bu yemek bana eskileri hatırlatıyor.

Ben baharatları çok severim ve kullanırım da en çok kullandığım baharatlar nane, pulbiber, karabiber ve toz biberdir. Sebze arasında ayrımcılık yapmam ben her sebzeyi severim.



Su Bovegi



Ingrediënten

- 3,5 kopje water

- 2,5 theelepel zout

- 6 eieren

- 6 glazen heet water

- 1 eetlepel olie

- 125 gram boter

- 600 gram witte kaas

- Peterselie (optioneel)

Malzemeler

- 3,5 su bardağı un

- 1,5 tatlı kaşığı tuz

- 6 tane yumurta

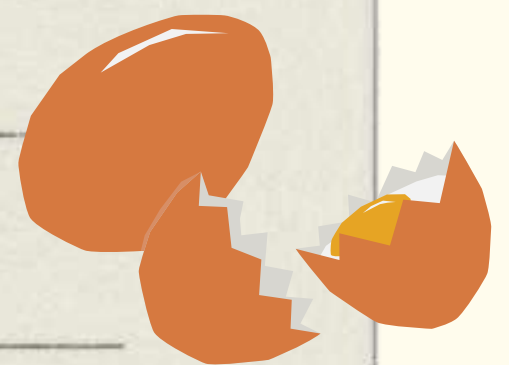
- 6 su bardağı sıcak su

- 1 yemek kaşığı su yağ

- 125 gram tereyağı

- 600 gram beyaz peynir

- İsteyen maydonoz ekliyebilir



Zo maak je het:

1. Breek de eieren in een kom en voeg zout toe. Voeg de bloem aan het mengsel toe en roer met een houten lepel. Blijf mengen tot een kleverig deeg is gevormd en begin dan te kneden tot het medium zacht is. Stop met kneden als de gewenste textuur is bereikt.
2. Strooi bloem op het aanrecht en kneed het deeg met de bloem in je hand. Maak een bal ter grootte van een handpalm. Leg de bal op een met bloem bestrooid bord en dek het af met huishoudfolie en laat het een half uur staan. Maak zoveel ballen deeg tot het deeg op is.
3. Voeg olie toe aan de boter en smelt het in een pan.
4. Open na een half uur de eerste bal deeg en rol deze uit tot een dun deeg. Breng de gesmolten boter op de bodem van de bakplaat aan en leg het uitgerolde deeg erop. Bestrijk het deeg met olie. Doe veel water, veel zout en een beetje olie in een diepe pan en laat het koken.
5. Doe het deeg in het kokende water en kook gedurende 30 seconden. Wanneer het aan de randen blijft plakken, maak het dan voorzichtig van de randen los met een schuimspaan. Haal het deeg er na 30 seconden koken onmiddellijk uit en dompel het onder in ijswater. Haal na een tijdje het deeg uit het ijswater en knijp voorzichtig het overtollige water eruit. Herhaal stap 4 en 5 tot alle deeg op is.
6. Leg de deeglagen op elkaar en breng tussen elke laag gesmolten boter aan. Leg vanaf het midden de witte kaas ertussen en werk de resterende lagen af.
7. Bestrijk tot slot het deeg met gesmolten boter en bak het 1 uur en 15 minuten in een voorverwarmde oven op 210 graden. Bedek het deeg met keukenpapier en laat het 10 minuten rijzen.

Su böreği nasıl yapılır?

1. Yumurtaları bir kaseye kırarak başlayın ve tuz ekleyin. Bunu, karışıma unu ekleyerek ve bir tahta kaşıkla karıştırarak takip edin. Ele yapışan bir hamur oluşana kadar karıştırmaya devam edin, ardından orta yumuşaklığa gelene kadar yoğurmaya başlayın. Ardından, istediğiniz dokuyu elde ettiğinizde yoğurmayı bırakın.
2. Tezgaha un serpin ve elinizdeki un ile bezeleri ayırmaya başlayın. Avuçun büyüklüğünde top yapabilirsiniz. Topu un serpilmiş bir tabağa alın ve üzerini buzdolabı poşeti ile kapatıp yarım saat bekletin.
3. Tereyağına sıvı yağı ekleyip ocakta eritin ve hamurların üzerine yaymak için hazırlayın.
4. Yarım saat sonra ilk topu açın ve ince bir hamur haline getirin. Fırın tepsisinin tabanına eritilmiş tereyağını sürdükten sonra ilk pişmemiş yufkayı yerleştirin. Üzerine biraz yağ sürün. Derin bir tencereye bol su, bol tuz ve biraz sıvı yağ ekleyip kaynamaya bırakın.
5. Ayrılan ikinci top parçasını kaynayan suya atın ve 30 saniye kaynatın. Bu esnada kenarlara yapıştığını fark ederseniz oluklu bir kaşıkla kenarlarından dikkatlice çıkarın. 30 saniye piştikten sonra hemen çıkarıp buzlu suya bırakın. Bir süre suda beklettikten sonra hamuru çıkarın ve fazla suyunu dikkatlice sıkın.
6. Hamuru ilk yufkanın üzerine yerleştirin ve her katına eritilmiş tereyağı sürmeyi unutmayın. Alt tabanın ortasına geldiğinizde aralarına peynirli harçtan koyun ve kalan katları da bitirin.
7. Eritilmiş tereyağını hamurun üzerine sürdükten sonra önceden 210 derecede ısıtılmış fırında 1 saat 15 dakika pişirin. Fırından çıkan hamura kağıt havlu serip 10 dakika mayalanmaya bırakın.

Mijn geboorteplaats

Yozgat is een stad in Turkije, ongeveer 217 kilometer ten oosten van de hoofdstad van Turkije. In 2022 waren er ongeveer 415.500 inwoners in de stad. Yozgat is pas in de 18 eeuw na Christus door de Ottomanen opgericht. In Yozgat zijn er veel archeologische opgravingen te vinden. Bahadın is een dorp in de provincie Yozgat. Bahadın heeft ongeveer 2600 inwoners.

Mijn geboorteplaats is Yozgat, maar ik kom uit een dorp genaamd Bahadın. Bahadın is een heel mooi en groen dorp. We hebben een moskee. De mensen zijn vriendelijk, gastvrij, iedereen kijkt naar elkaar en houdt van elkaar. Omdat het de plek is waar we geboren zijn, houden we er erg van en zijn we blij om de mensen te zien die we missen. Er is veel landbouw in Bahadın en er wordt veel gekweekt, zoals linzen, kikkererwten, zonnebloemolie, suikerbieten, kweepeer, walnoten, druiven, appels en peren.

Als ik naar Turkije ga, koop ik nooit fruit. Mijn burens en familie hebben een grote tuin waar zij fruit kweken. Ik krijg dit meestal van hen of pluk het zelf. Yozgat/Bahadın heeft zeer bekende gerechten, zoals Su Böreği (nat deeg met kaas), Kebab in betonnen bord (Camlikta Testi Kebap), Polygonum Cognatum (Madımak), Koetssoep, Bulgur Pilav, sappige gehaktballen, gevulde gehaktballen, aubergineschotel, gevulde aubergines, Katmer en Yufka (deeg).

Ik hou ervan om voor mijn gezin te koken en ik ben erg blij als ik het kook. Ik kook van alles, en ben ook graag georganiseerd tijdens het koken. Ik vind veel gerechten lekker. Ik houd van Keşkek (stoofpotje van vlees of kip en tarwe of gerst), wat meestal gemaakt wordt op bruiloften. Wanneer ik Keşkek eet, wordt ik weer herinnerd aan vroeger. Maar als ik een gerecht zou moeten kiezen, dan zou ik voor Su Böreği (nat deeg met kaas) kiezen. Ik houd heel erg van dat gerecht, maar het kost mij heel veel moeite om het te maken. Wanneer er visite komt of het een feestdag is, wordt er meestal Su Böreği gegeten.

Ik ben dol op tomaten, aubergines, paprika's en verse uien en ik kook ook graag deze groenten. Specerijen waar ik van hou, zijn: een beetje komijn, paprika en zwarte peper. Ik gebruik deze kruiden vaak omdat ze erg goed zijn voor de gezondheid.



Benim doğum yerim

Yozgat, Türkiye'de bulunan bir şehirdir, Türkiye'nin başkentinin yaklaşık 217 km doğusunda yer alır. 2022 yılında şehirde yaklaşık 415.405 kişi bilinmektedir. Yozgat 18. yüzyılda Osmanlılar tarafından kurulmuştur. Yozgat'ta çok sayıda arkeolojik kazı var. Bahadın, Yozgat iline bağlı bir köydür. Bahadın'ın yaklaşık 2600 nüfusu vardır.

Benim memleketim Yozgat ama Yozgatin kasabası Bahadından geliyorum. Bahadın çok güzel bir kasabadır, camimiz ve çok yeşillikleri vardır. İnsanları sıcakkanlı, misafir perver, herkes birbirine aynı bakar ve birbirini sever. Doğduğumuz yer olduğu için çok seviyoruz ve özlediğimiz insanları görünce mutlu oluyoruz. Bahadında çok tarım vardır mercimek, nohut, ayçiçek yağı, şeker pancarı, ayva, ceviz, üzüm, elma ve armut gibi şeyler çok ekilir.

Türkiye'ye gittiğimde hiç meyve almam dışarıdan, komşularımın ve ailemin büyük bahçesi vardır genellikle oradan toplarım ya da bana verirler. Yozgat/Bahadın'ın çok meşhur yemekleri vardır mesela su böreği, çamlıkta testi kebabı, madımak, arabası çorbası, bulgur pilavı, sulu köftesi, içli köftesi, patlıcan yemeği, karnıyarık, katmer ve yufka yapılır.

Aileme yemek yapmayı çok severim ve çok mutlu olurum yaparken. Ben her yemek türünü yaparım ve düzenli olmayı da çok severim. Ben hiçbir yemeği seçmem, keşkeği ve su böreğini çok severim. Keşkek genellikle düğünlerde yapılır, Keşkek yiyince aklıma eski anılarım geliyor. Ama bir yemek seçmek zorunda kalsaydım bu kesinlikle su böreği olurdu. Su böreğini çok severim ama sevdiğim kadarda çok zahmet istiyor. Misafir gelince ya da bayramlarda genellikle su böreği yenilir.

Domates, patlıcan, biber ve taze soğanı çok severim ve genellikle bu sebzeleri de tercih ederim yemek yaparken. Baharat olarakta az kimyon, pulbiber ve karabiber severim, genellikle hep bu baharatlar kullanırım çünkü sağlığa çok faydalıdır.





Gammalen Tajine

Ingrediënten

- 500 gram garnalen

- 3 tomaten

- Koriander

- Zout

- Peper

- Komijn

- (Zoete) paprikapoeder

- 2 eetlepels olijfolie

- 2 teentjes knoflook

Malzemeler

- 500 gram karides

- 3 domates

- Kişniş

- Tuz

- Biber

- Kimyon

- (tatlı) kırmızı biber

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 2 diş sarımsak



Zo maak je het:

1. Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Maak de garnalen helemaal schoon, was ze grondig en leg ze opzij.
2. Snijd de tomaten in kleine blokjes en hak de knoflook en koriander fijn. Doe dit vervolgens in de tajine met de olijfolie en laat het ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
3. Voeg vervolgens zout, peper, komijn en paprikapoeder toe, prak de tomaten fijn met een vork en meng alles goed door elkaar. Laat het weer 10 minuten zachtjes koken.
4. Voeg nu de garnalen toe met wat extra koriander voor de smaak en uitstraling. Laat het nog ongeveer 5 minuten zachtjes koken en serveer het gerecht met wat schijfjes citroen.

Tajine nasıl yapılır?

1. Karideslerin kabuklarını soyun ve bağırsaklarını çıkarın. Karidesler tamamen temizlendikten sonra iyice yıkayın ve bir kenara koyun.
2. Domatesleri küçük küpler halinde kesin, sarımsak ve kişniş kıyın. Daha sonra zeytinyağıyla birlikte tajine koyun ve yaklaşık 10 dakika pişirin.
3. Ardından tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biberi ekleyin, domatesleri bir çatalla ezin ve her şeyi iyice karıştırın ve 10 dakika daha pişirin.
4. Şimdi karidesler, lezzet ve görünüm için üzerine biraz daha kişniş ile eklenebilir. Yaklaşık 5 dakika daha kaynamaya bırakın ve ardından limon dilimleri ile servis edin.

Mijn geboorteplaats

Meknes is een stad in het midden van Marokko, aan de rand van het Atlasgebergte. Vandaag de dag telt Meknes ongeveer 560.000 inwoners. Meknes is naast Rabat, Fez en Marrakesh één van de vier koningssteden van Marokko. Wist je dat: de vier koningssteden alle vier tot hoofdstad van Marokko zijn benoemd door de Sultan? Dat Meknes een belangrijke stad is geweest, zie je aan de binnenstad die omsingeld is door een gigantische stadsmuur van wel 25 kilometer lang. De ommuurde binnenstad noemen we de Medina.

Ik ben geboren in Deventer. Ik heb hier mijn hele leven gewoond. Mijn familie komt echter uit Meknes. Dat is een grote stad in Marokko. Af en toe ga ik naar Meknes om mijn familie te bezoeken voor verlovingen, bruiloften en verjaardagen bijvoorbeeld. Meknes heeft veel mooie straatjes, bazaars en parken.

Een belangrijk gerecht in Meknes is couscous. Maar dan niet de couscous uit een pakje zoals in Nederland, maar de echte couscous. Die is lastig om te maken en ik kan het zelf ook niet maken.

Traditioneel eet je couscous op de vrijdagmiddag. Eten is erg belangrijk. Vooral op bruiloften. Onlangs op de bruiloft van mijn neefje aten we Bastillas. Dat is een gevulde hartige taart met vis. Ook eten we veel vlees met pruimen, Harira en andere lekkere gerechten. Mijn favoriete Marokkaanse gerechten zijn Tajine, Couscous en Bagrir.

Ik kook niet echt enorm graag, maar het moet wel! Mijn man kookt vaak mee. We eten van alles, want we zijn makkelijke eters. We eten niet alleen Marokkaans. We eten ook pasta en Nederlandse stampot.

Mijn man heeft een kruidentuintje. Daar verbouwen we bijvoorbeeld peterselie, rozemarijn en munt. Die kruiden kunnen we gebruiken voor mijn favoriete gerecht: Tajin. Tajin wordt gemaakt in een speciale schaal van klei, die ook Tajin wordt genoemd. In de Tajin kun je kruiden, vlees (rund of schaap), uien, knoflook, wortels, aardappels, en sperziebonen doen. Mijn man kan goed koken en maakt heerlijke Tajin. Onze favoriete kruiden zijn rozemarijn, peterselie, pepers, kerriepoeder, knoflook, peper en zout, ras el hanout, gember en kurkuma.



Benim doğum yerim

Meknes, Fas'ın merkezinde, Atlas Dağları'nın kenarında yer alan bir şehirdir. Bugün Meknes'in yaklaşık 560.000 nüfusu bulunmaktadır. Rabat, Fez ve Marakeş'in yanı sıra Meknes, Fas'ın dört kraliyet şehrinden biridir. Dört kraliyet şehri de Sultan tarafından Fas'ın başkenti olarak adlandırılmıştır. Meknes'in önemli bir şehir olduğunu, şehir merkezinin 25 kilometre uzunluğunda devasa bir duvarla çevrili olmasından anlayabilirsiniz. Surlarla çevrili şehir merkezine medina diyoruz.

Deventer'de doğdum. Hayatım boyunca burada yaşadım. Ancak benim ailem Meknesden geliyor. Dar, Fas'ta büyük bir şehirdir. Ara sıra nişan, düğün ve doğum günü gibi nedenlerle ailemi ziyaret etmek için Meknes'e gidiyorum. Meknes, surlarla çevrili bir şehirdir. Bunun nedeni Meknes'in önemli bir şehir olmasıydı. Duvar 25 kilometre uzunluğundadır. Meknes çok güzel sokaklara, çarşılara ve parklara sahiptir.

Meknes'te önemli bir yemek couscous Ama Hollanda'daki gibi paketten çıkan couscous değil, gerçek couscous . Bunu yapmak zor ve ben kendim yapamıyorum.

Geleneksel olarak Cuma öğleden sonra couscous yenir. Yemek çok önemlidir. Özellikle de düğünlerde. Geçenlerde kuzenimin düğününde Bastillas yedik. Bu balıkla doldurulmuş bir tuzlu kek. Ayrıca kuru erik, harira ve diğer lezzetli yemeklerle birlikte çok fazla et yiyoruz. En sevdiğim Fas yemekleri Tajine, Couscous ve Bagrir.

Yemek yapmaktan pek hoşlanmıyorum ama yapmak zorundayım. Kocam sık sık benimle yemek yapar. Kolay yiyici olduğumuz için her şeyden biraz yeriz. Sadece Fas yemeği yemiyoruz. Ayrıca makarna ve Hollanda güveci de yiyoruz.

Kocamın bir bitki bahçesi var. Orada maydanoz, biberiye ve nane yetiştiriyoruz mesela. Bu otları en sevdiğim yemek olan Tajin için kullanabiliriz. Tajin, Tajin olarak da adlandırılan özel bir tabakta yapılır. Tajin, kilden yapılmış büyük bir tabaktır. Tajin'in içine baharat, et (sığır veya koyun eti), soğan, sarımsak, havuç, patates, yeşil fasulye koyarsınız. Kocam iyi bir aşçıdır ve lezzetli Tajin yapar. En sevdiğimiz baharatlar biberiye, maydanoz, acı biber, köri tozu, sarımsak, tuz ve karabiber, ras el hanout, zencefil ve zerdeçaldır.



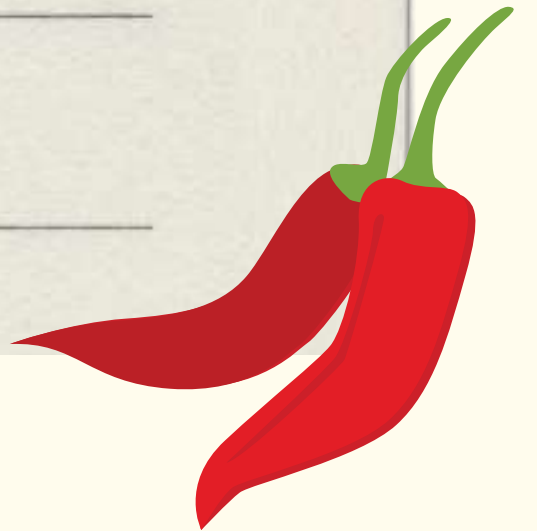


Adana Kebab

Ingrediënten

Malzemeler

- | | |
|---|---|
| • 600 gram lams- of rundergehakt | • 600 gr kuzu veya dana kuyma |
| • 1 kleine ui, gesnipperd | • 1 küçük soğan rendelenmiş |
| • 1 kleine puntpaprika, gepureerd | • 1 küçük siyah biber püresi |
| • ½ eetlepel gemalen koriander | • ½ yemek kaşığı öğütülmüş kişniş |
| • ½ eetlepel gemalen komijn | • ½ yemek kaşığı öğütülmüş kimyon |
| • 2 theelepels pul biber / cayennepeper | • 2 tatlı kaşığı pul biber veya acı biber |
| • 15 gram boter | • 15 gr tereyağı, küçük parçalar halinde |
| • 1 theelepel zout | • 1 tatlı kaşığı tuz |
| • Gemalen zwarte peper | • Değirmenden karabiber |
| • 1 theelepel zonnebloemolie | • 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı |



Zo maak je het:

1. Doe alle ingrediënten behalve zwarte peper in een kom en kneed het geheel goed door elkaar. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe. Voeg naar smaak eventueel zwarte peper toe. Vanwege de pul biber is het vlees meestal pittig genoeg.
2. Verdeel het gehaktmengsel in 4 gelijke delen en vorm er rondom een spies langwerpige, platte schijven van ongeveer 15 bij 5 cm van.
3. Leg de spiesjes op een bord, dek ze af met huishoudfolie en zet het 2 uur in de koelkast. Zo worden ze wat steviger en kunnen de smaken goed mengen.
4. Verhit de grillpan en doe er een beetje olie in.
5. Gril de spiesjes met kebab in ongeveer 15 minuten bruin en gaar met mooie grillstrepen en keer ze daarbij regelmatig om.
6. Haal voor het serveren de spies uit de Kebab. Lekker met rijst of gebakken aardappels.

Adana kebabi nasıl yapılır?

1. Karabiber hariç tüm malzemeleri bir kaba alıp güzelce yoğurun. Tadına bakın ve gerekirse biraz tuz ekleyin. Biraz karabiber de ekleyebilirsiniz, ancak bu gerekli değildir çünkü et pul biberden zaten baharatlıdır.
2. Kıymalı karışımı 4 eşit parçaya bölün ve bir şişin etrafında yaklaşık 15x5 cm boyutlarında dikdörtgen, düz diskler oluşturun.
3. Streç filmle kaplı bir tabağa koyun ve 2 saat buzdolabında bekletin. Bu onları daha sıkı hale getirecek ve tatların iyi karışmasını sağlayacaktır.
4. Izgara tavasını ısıtın ve biraz yağ sürün.
5. Kebapları yaklaşık 15 dakika kızarana ve güzel ızgara izleriyle pişene kadar düzenli olarak çevirerek ızgara yapın.
6. Servis yapmadan önce şişi kebaptan çıkarın.

Mijn geboorteplaats

Adana is een provincie in Turkije. In 2021 telde Adana 2.263.373 inwoners. Adana stond op de zesde plaats in Turkije voor zijn agrarische, commerciële en culturele centra. Katoen, tarwe, sojabonen, gerst, druiven en citrusvruchten worden in Adana geproduceerd. 29% van het textiel en leer wordt in Adana geproduceerd. Adana wordt omringd door vele steden zoals Kayseri, Mersin, Niğde en Hatay. Het zuidelijkste deel van Adana wordt omgeven door de Middellandse Zee. Mijnbouw is ook erg beroemd in Adana. Adana is beroemd vanwege de grootste klok en de stenen brug van Turkije.

Ik kom uit Adana. Adana is een grote stad in het zuiden van Turkije. Adana is een enorm vruchtbare regio. Er groeit daarom veel groente en fruit, maar er wordt ook veel vlees gegeten. Adana staat bekend om haar katoen. Het is één van de grootste industrieën op het gebied van katoen. Mensen uit andere streken van Turkije komen als seizoenarbeider naar Adana, zetten tenten op en plukken een heel seizoen katoen. Het is een extreem warm gebied, dus er wordt veel buiten geleefd. Ik herinner me de grote tentenkampen en de velden waar de seizoenarbeiders verbleven. Door de hitte kon je ook makkelijk buiten slapen.

Eten in Adana is een feestje. Voordat je eten besteld, ligt je tafel al vol met tapas en andere kleine hapjes, kruiden en salade. Buiten Adana krijg je alleen op tafel wat je hebt besteld. Bij ons is dat anders. Adana Kebab is een enorm bekend gerecht in Adana en wordt op alle momenten en op alle gelegenheden gegeten. Als je Adana noemt, denkt iedereen aan Adana Kebab. Dat is een pittig vleesgerecht, gegrild op een open bbq en gevuld met brandende houtskool. Die krijg je nergens zo goed geserveerd als in Adana zelf, zelfs niet in omliggende dorpjes. Een mooie herinnering uit Adana zijn de momenten om 5 uur. 5 uur is een belangrijk tijdstip om met zijn allen een pot water met goed getrokken theeblaadjes te drinken en hapjes te eten. We eten dan veel tapas met lekkere groenten en broodjes erbij. Later op de avond, rond 21:00 uur eten we de grote avondmaaltijd.

Ik hou zelf heel erg van koken. Ingrediënten waar ik vaak mee kook zijn: citrus, aubergines, tomaten en okras. Een van mijn lievelingsgerechten is Kisir (Turkse bulgursalade).

Maar het recept dat ik met jullie wil delen is toch echt Adana Kebab. Ook al is het erg moeilijk om na te maken, ga ik toch mijn best doen om het recept te omschrijven.



Benim doğum yerim

Adana, Türkiye'nin bir ilidir. 2021 yılında Adana'nın nüfusu 2.263.373 kişiydi. Adana tarım, ticaret ve kültür merkezleri ile Türkiye'nin altıncısı seçildi. Adana'da pamuk, buğday, soya fasülye si, arpa, üzüm ve narenciye üretilir. Tekstil ve derinin %29'u Adana'da üretilir. Adana bir çok şehir ile çevrilidir mesela Kayseri, Mersin, Niğde ve Hatay gibi. Adana'nın alt tarafı Akdeniz ile çevrilidir. Adana'da madencilik de çok meşhurdur. Adana Türkiye'nin en büyük saati ile ve taş köprüsü ile meşhurdur.

Derece verimli bir bölgedir. Bu nedenle çok fazla meyve ve sebze yetişir. Adanada çok fazla et de tüketilir. Adana pamuğuyla tanınır. En büyük pamuk endüstrilerinden biridir. Türkiye'nin diğer bölgelerinden insanlar mevsimlik işçi olarak Adana'ya gelir, çadır kurar ve bütün bir mevsim pamuk toplar. Adana son derece sıcak bir bölge, bu yüzden dışarıda pek çok insan yaşıyor. Mevsimlik işçilerin kaldığı tarlalardaki büyük çadır kamplarını hatırlıyorum.

Adana 'da yemek yemek bir parti gibidir. Yemek sipariş etmeden önce, masanıza meze ve diğer küçük atıştırmalıklar, otlar ve salata ile doldurulur.

Adana'dan daha uzaktaysanız, yalnızca masada sipariş ettiğiniz şeyi alırsınız. Bizde durum farklıdır. Adana kebabi çok meşhur bir yemektir ve her zaman ve her fırsatta yenir. Adana denince herkesin aklına Adana Kebap gelir. Bu, yanan kömürle doldurulmuş açık bir barbeküde ızgara yapılan baharatlı bir et yemeğidir. Adana'da hatta çevre köylerde bile hiçbir yerde bu kadar iyi servis yapılmaz. Adana'dan güzel bir hatıra saat 5'teki anlar. Saat 5 bizim için özel bir zamandır, bu saatte iyi çekilmiş çay yaprakları ile bir tencereye cay içmek ve atıştırmalıklar yemek için önemli bir zamandır. O saatte mezeler yeriz, yanındada bol sebze ve ekmekler yeriz. Akşamın ilerleyen saatlerinde saat 21:00 gibi büyük akşam yemeğini yiyoruz.

Kendim yemek yapmayı çok seviyorum. Sıklıkla yemek yaptığım malzemeler Narenciye, Patlıcan, Domates ve Bamya'dır. En sevdiğim yemeklerden biri Kisir'dir.

Ama sizlerle anlatmak istediğim tarif Adana Kebabı 'dır. Adana kebabi yeniden oluşturmak çok zor olsa da, sizlere bir tarif yazmak için elimden geleni yapacağım.



Cigköfte



Ingrediënten

Malzemeler

- 2,5 kopjes extra fijne bruine bulgur
- 1 kop gekookt water
- 1 bos verse platte peterselie
- 1 middelgrote ui, fijngehakt
- 3 lente-uitjes, fijngehakt
- 4 eetlepels rode pepervlokken
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels peperpasta
- 2 theelepels zout
- 2 eetlepels granaatappelmelasse
- 2 eetlepels plantaardige olie
- Sap van 1/2 verse citroen
- 2,5 su bardağı ekstra ince esmer bulgur
- 1 su bardağı kaynamış su
- 1 demet taze maydanoz ince kıyılmış
- 1 orta boy soğan, ince doğranmış
- 3 taze soğan, ince doğranmış
- 4 yemek kaşığı ince çekilmiş kırmızı pul biber
- 2 yemek kaşığı domates püresi
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 1/2 taze limon suyu



Zo maak je het:

1. Doe de bulgur met kokend water in een kom. Dek de kom af met een handdoek en zet het 5 minuten opzij. Hierdoor wordt de bulgur zachter en wordt het kneden makkelijker.
2. Voeg de ui en rode pepervlokken toe. Roer dit door de bulgur.
3. Voeg ook de paprikapasta, tomatenpuree, granaatappelmelasse, het citroensap en zout toe. Kneed het geheel ongeveer 20 minuten, totdat de bulgur zacht is geworden.
4. Voeg de lente-uitjes, peterselieblaadjes en de plantaardige olie toe. Kneed het mengsel ongeveer 10 minuten, tot een soort pasta.
5. Maak van het mengsel balletjes ter grootte van een walnoot. Knijp het balletje zachtjes in je handpalm, zodat de Cig Kofte de traditionele vorm krijgt.
6. Serveer de Cig Kofte in een blaadje sla gevouwen en op een broodje.

Çiğköfte nasıl yapılır?

1. Bulguru kaynar suyla birlikte bir kaba koyun. Kasenin üzerini bir havluya örtün ve 5 dakika bekletin. Bu, bulguru yumuşatacak ve yoğurmaya kolaylaştıracaktır.
2. Soğanı ve kırmızı pul biberi ekleyin. Bunu bulgurun içine karıştırın.
3. Kırmızı biber salçası, domates püresi, nar ekşisi, limon suyu ve tuzu da ekleyin. Bulgur yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika yoğurun.
4. Taze soğanları, maydanoz yapraklarını ve bitkisel yağı ekleyin. Karışımı bir tür macun haline gelene kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.
5. Karışımı ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin. Çiğ Köfte'ye geleneksel şeklini vermek için topu avucunuzda hafifçe sıkın.
6. Çiğköfteyi bir marul yaprağına katlayarak ve bir lavas üzerinde servis edin.

Mijn geboorteplaats

Gaziantep, beter bekend als Antep, is een Turkse stad in de gelijknamige provincie. Het ligt in het zuidoosten van Turkije, niet ver van de grens met Syrië. Het heeft een oppervlakte 6887 km². Gaziantep is de op vijf na grootste stad van Turkije, met 1.714.775 inwoners.

Antep is de stad waar ik vandaan kom. Het is een oude stad met veel geschiedenis en een mooie natuur. Daar draait eigenlijk alles om eten, van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Alle winkels met etenswaren liggen bij elkaar in de buurt, zoals de slager, de groentewinkel en de bakker. Köfte is een bekend gerecht uit Antep. Ik maak het liefste zelf Çiğköfte (de veganistische variant), met verse ingrediënten. Dat wordt geserveerd op een broodje en met een blaadje sla. Künefe is een ander bekend gerecht dat daar vandaan komt. Het is een zoete lekkernij gemaakt van een soort filodeeg, zoete siroop en kaas. Ook zijn er veel invloeden vanuit het Ottomaanse rijk.

Ik vind gezond eten erg belangrijk. Het beste is om minder brood, suiker en olie te gebruiken en meer verse ingrediënten en salades te eten. Zelf kook ik graag recepten die ik vroeger geleerd heb. Ik maak bijvoorbeeld graag linzensoep, pasta, vlees, Kebab met verse kruiden en aardappel ovenschotel met aubergine. Maar ik zal jullie het recept van Çiğköfte geven.



Benim doğum yerim

Gaziantep, daha çok bilinen adıyla Antep, aynı adı taşıyan ilde yer alan bir Türk şehridir. Türkiye'nin güneydoğusunda, Suriye sınırından çok uzak olmayan bir bölgede yer almaktadır. Yüzölçümü 6887 km²'dir. Gaziantep, 1.714.775 kişilik nüfusuyla Türkiye'nin altıncı büyük şehridir.

Antep benim doğduğum şehir. Çok sayıda tarihi ve güzel doğası olan eski bir şehirdir. Antepte her şey sabahtan akşama kadar yemek etrafında dönüyor. Kasap, sebze ve fırın gibi yiyecek satan tüm dükkânlar birbirine yakındır. Köfte Antep'in meşhur bir yemeğidir. Ben kendi çiğköftemi taze malzemelerle yapmayı tercih ediyorum. Bir lavas ekmeğin üzerinde bir yaprak marul ile servis edilir. Künefe de buradan gelen bir diğer tanınmış yemektir. Kadayıf, tatlı şurup ve peynirden yapılan tatlı bir lezzettir. Osmanlı İmparatorluğu'ndan da birçok etki vardır.

Sağlıklı beslenmenin çok önemli olduğunu düşünüyorum. Daha az ekmek, şeker ve yağ kullanmak ve daha fazla taze malzeme ve salata tüketmek en iyisidir. Şahsen ben eskiden öğrendiğim tarifleri pişirmeyi seviyorum. Örneğin mercimek çorbası, makarna, et, taze otlu kebab ve patlıcanlı patates güveci yapmayı seviyorum. Ama ben size çiğköftenin tarifini vereceğim.



Höndürme



Ingrediënten

• 2 stukken filodeeg

• 2 eieren

• Feta kaas of aardappel naar wens

• 1 theeglas plantaardige olie

Malzemeler

• 2 adet yufka

• 2 adet yumurta

• İsteğe göre peynir/patates

• 1 çay kaşığı bitkisel yağ



Zo maak je het:

1. Leg een stuk filodeeg op tafel en rol het uit, zodat alleen de laatste laag overblijft.
2. Doe een ei op het filodeeg, voeg zout toe en smeer het uit vanuit het midden naar de randen. Leg eventueel kaas of aardappel tussen het filodeeg.
3. Vouw de buitenkant van het deeg naar binnen om het ei te bedekken.
4. Doe het tweede ei op het filodeeg, voeg zout toe en smeer het aan de andere kant uit.
5. Vouw vervolgens het filodeeg tot een vierkant. Zo wordt het klaargemaakt om te bakken.
6. Doe 1 theeglas olie in de pan en verhit deze goed. Doe het filodeeg in de pan en bak het op middelhoog vuur. Draai het deeg langzaam rond met een spatel.
7. Draai het deeg naar de andere kant voordat de eerste kant van het deeg bruin is, zodat het filodeeg beter kan rijzen.
8. Wanneer ook de tweede kant van het deeg bruin is, draai dan het deeg om en ga verder met bakken.
9. Ga door met bakken en draaien totdat het aan alle kanten gelijkmatig bruin is geworden. Leg, als beide kanten bruin zijn, de döndürme een bord.
10. Wikkel de gebakken Döndürme in een stuk filodeeg om het als een wrap te eten.

Döndürme nasıl yapılır?

1. Tezgahımıza bir yufka koyalım, yufkayı sadece son kat kalacak şekilde açalım.
2. Yufkanın üzerine bir yumurta alın, tuz ekleyin ve ortadan başlayarak kenara doğru yayın. Yufkaların arasına isteğe göre peynir veya patates koyun.
3. Yumurtayı eşit şekilde yaydıktan sonra, diğer katı yumurtayı örtecek şekilde katlayın.
4. İkinci yumurtayı yufkanın üzerine alalım, tuz ekleyelim ve bu sefer ortadan başlayarak diğer tarafa yayalım.
5. Sonra yufkamızı kare olacak şekilde katlayalım. Bu şekilde kızarmaya hazır hale getirdik.
6. Tavamıza 1 çay bardağı sıvı yağ koyup iyice kızdıralım. Yufkamızı tavamıza alalım ve spatula ile yavaş yavaş çevirerek orta-ateşte kızartmaya başlayalım.
7. Yuvamızın ilk tarafı kızarmadan diğer tarafa çevirelim, tamamen kızarmadan çevirirsek döndermemiz daha iyi kabarmaktır.
8. Yuvamızın ikinci tarafı da kızarıncaya ilk tarafına çevirelim ve kızartmaya devam edelim.
9. Her tarafının eşit şekilde kahverengileşmesi için çevirerek kızartmaya devam edin. Her iki tarafı da kızardığında döndermenizi tabağınıza alabilirsiniz.
10. Kızarmış döndermenizi bir parça yufka ekmeğe sarıp dürüm olarak yiyebilirsiniz.

Mijn geboorteplaats

Yozgat is een stad in Turkije, ongeveer 217 kilometer ten oosten van de hoofdstad van Turkije. In 2022 waren er ongeveer 415.500 inwoners in de stad. Yozgat is pas in de 18 eeuw na Christus door de Ottomanen opgericht. In Yozgat zijn er veel archeologische opgravingen te vinden. Bahadın is een dorp gebonden aan de provincie Yozgat. Bahadın heeft ongeveer 2600 inwoners.

Ik ben geboren in Yozgat, maar ik kom uit een klein stadje / dorp genaamd Bahadın. Het heeft een mooie, groene omgeving, is erg bosrijk en heeft zelf aangelegde watervoorzieningen. Mensen verbouwen daar veel zelf, zodat je weet wat je eet. Tegenwoordig zitten in heel veel producten allerlei ingrediënten die ongezond zijn of waarvan we niet eens weten wat het is. Voor ons betekent eten niet alleen je maag vullen, maar ook je geest vullen. Door het eten zelf te verbouwen, kun je goed op je gezondheid letten. Maar eten is vooral ook een sociaal gebeuren en een bron van gezelligheid.

In de omgeving van Yozgat is Desti Kebabı een bekend gerecht. In een aardewerken kruik wordt eten gedaan, zoals vlees en groente. De kruik wordt afgedekt met een deegje of zilverfolie en dan in de oven gedaan. Ik heb het zelf nog nooit gegeten, maar het schijnt erg lekker te zijn.

Het dorp zelf staat vooral bekend om het zelf (brood)deeg maken, de verschillende groenten en tarwe die er verbouwd worden. Voor mijn kinderen maak ik 's ochtends vroeg vaak een lekkernij van heel dun Turks brood met ingrediënten zoals ei, kaas en groente. Dat kennen ze alleen maar in de regio. Het heet Döndürme en dat betekent 'draaien'. Het recept heb ik geleerd van mijn oma. De verhalen die zij daarbij vertelde, vertel ik weer door aan mijn kinderen.

Van mijn moeder heb ik ook verschillende recepten voor soep geleerd. In de winter maakte ze bijvoorbeeld ingewandensoep met citroensap en knoflook. Daar word je sterk van, want het verhoogd je weerstand.

De Turkse keuken is een van de rijkste keukens, omdat het bijvoorbeeld veel invloeden heeft uit de mediterrane keuken, de Balkan en Azië.



Benim doğum yerim

Yozgat, Türkiye'de bulunan bir şehirdir, Türkiye'nin başkentinin yaklaşık 217 km doğusunda yer alır. 2022 yılında şehirde yaklaşık 415.500 kişi bilinmektedir. Yozgat 18. yüzyılda Osmanlılar tarafından kurulmuştur. Yozgat'ta çok sayıda arkeolojik kazı var. Bahadın, Yozgat iline bağlı bir köydür. Bahadın'ın yaklaşık 2600 nüfusu vardır.

Yozgat'ta doğdum ama Bahadın adında küçük bir köyden geliyorum. Güzel, yeşil bir çevreye sahiptir, çok ormanlıktır ve kendi inşa ettiği su kaynaklarına sahiptir. İnsanlar orada birçok şeyi kendileri yetiştiriyor, bu yüzden ne yediğinizi biliyorsunuz. Günümüzde pek çok ürün sağlıksız ya da ne olduğunu bile bilmediğimiz her türlü madde içeriyor. Bizim için yemek sadece karnımızı doyurmak değil, aynı zamanda zihnimizi de doyurmak anlamına geliyor. Kendi yiyeceğinizi yetiştirerek sağlığınıza iyi bakabilirsiniz. Ancak her şeyden önce, yemek yemek aynı zamanda sosyal bir olay ve bir şenlik kaynağıdır.

Yozgat bölgesinde Testi Kebabı iyi bilinen bir yemektir. Et ve sebze gibi yiyecekler toprak bir testinin içine konur. Kavanoz bir hamur veya gümüş folyo ile kaplanır ve daha sonra fırına konur. Ben hiç yemedim ama çok lezzetli olduğu söyleniyor. Köyün kendisi çoğunlukla kendi (ekmek) hamurunu, orada yetiştirilen çeşitli sebzeleri ve ayrıca buğdayını yapmasıyla biliniyor. Çocuklarım için genellikle sabah erken saatlerde çok ince Türk ekmeğinden yumurta, peynir ve sebze gibi malzemelerle bir yemek yapıyorum. Bunu sadece bölgede biliyorlar. Döndürme olarak adlandırılır ve 'çevirme' anlamına gelir. Tarifi büyükannemden öğrendim. Onun anlattığı hikâyeleri çocuklarıma aktarıyorum.

Annemden birkaç çorba tarifi de öğrendim. Örneğin kışın limon suyu ve sarımsakla bağırsak çorbası yapar, bu da direncinizi artırdığı için sizi güçlü kılar. Türk mutfağı en zengin mutfaklardan biridir çünkü Akdeniz mutfağından, Balkanlardan ve Asya'dan pek çok etkiye sahiptir.





Rijst met boontjes
en kip ketjap

Ingrediënten

- 300 gram zilverwiesrijst
- 750 gram wortels of boontjes
- 400 gram kip
- 4 eetlepels olie
- 1 teentje knoflook (geraspt)
- 1 theelepel verse gember (geraspt)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 1 Spaanse rode peper (fijnggehakt)
- 5 eetlepels ketjap manis
- 2 bosuitjes
- Een klein blikje tomatenpuree (optioneel)

Malzemeler

- 300 gram esmer pirinc
- 750 gram havuç veya fasulye
- 400 gram tavuk
- 4 yemek kaşığı su yağ
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 kırmızı soğan (doğranmış)
- 1 acı biber (doğranmış)
- 5 yemek kaşığı soya sosu
- 2 adet taze soğan
- küçük bir kutu domates püresi, isteğe bağlı

Zo maak je het:

1. Kook de rijst in ruim kokend water tot deze gaar is.
2. Spoel de boontjes af en kook deze tot ze gaar zijn (of schil en snijd de wortels in stukken en kook deze tot ze gaar zijn).
3. Snijd de kip in blokjes. Marineer de kip met olie en kruiden naar smaak. Verhit de olie in een pan en bak hierin de kip op hoog vuur tot deze gaar is.

De ketjapsaus:

1. Pel en snipper de rode ui. Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper. Hak de rode peper in fijne stukjes. Rasp de gember en de knoflook. Snijd de bosui in ringetjes.
 2. Verhit de olie in een steelpannetje en bak hierin de rode ui totdat deze zacht is.
 3. Voeg de knoflook, gember en rode peper toe en bak deze een paar minuten op laag vuur mee met de ui.
 4. Voeg de ketjap en de tomatenpuree toe aan het mengsel en roer het geheel een paar minuten goed door.
 5. Voeg de bosui toe en roer het geheel nog 1 minuut goed door.
- Serveer de rijst met boontjes/wortels en kip met de ketjapsaus apart.

Pirinc, fasulye ve soya soslu tavuktan nasıl yapılır?

1. Pirinci bol kaynar suda yumuşayana kadar pişirin.
2. Fasulyeleri durulayın ve yumuşayana kadar pişirin (ya da havuçları soyup dilimleyin ve yumuşayana kadar pişirin).
3. Tavuğu küp küp doğrayın. Yağı bir tavada ısıtın ve tavuğu pişene kadar yüksek ateşte kızartın.

Soya sosu::

1. Kırmızı soğanı soyun ve doğrayın. Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarın. Kırmızı biberi ince ince doğrayın. Zencefil ve sarımsağı rendeleyin. Taze soğanı halka şeklinde kesin.
 2. Yağı bir tencerede ısıtın ve kırmızı soğanı yumuşayana kadar kavurun.
 3. Sarımsak, zencefil ve kırmızı biberi ekleyin ve soğanla birlikte kısık ateşte birkaç dakika kavurun.
 4. Soya sosunu ve (isteğe bağlı olarak) domates püresini karışıma ekleyin ve birkaç dakika iyice karıştırın.
 5. Taze soğan halkalarını ekleyin ve 1 dakika daha iyice karıştırın.
- Fasulyeli/havuçlu pilavı ve soya soslu tavuğu ayrı olarak servis edin.



Mijn geboorteplaats

Ik ben geboren in Hoorn, maar ik woonde in Opmeer, een dorp in de provincie Noord-Holland. Anderhalf jaar later verhuisde ik naar Hardinxveld-Giessendam, een dorp in de provincie Zuid-Holland. Daar heb ik weinig herinneringen aan, want weer een paar jaar later verhuisde ik naar Haaften. Haaften is een erg klein dorp, met ongeveer 2300 inwoners. Het ligt in de provincie Gelderland, aan de rivier de Waal, net als de andere dorpjes in de buurt. Het dorp kent zijn eigen geschiedenis met een overgebleven toren van het vroegere kasteel Goudenstein, waar ook de basisschool naar vernoemd is. Het dorp ligt in de Betuwe, een gebied waar vooral veel fruitteelt voorkomt. Dit zorgt in de lente voor veel bloesem in de omgeving. Hier worden dan langs de vele fiets- en wandelroutes de jaarlijkse bloesemtochten georganiseerd. Als het in de lente 's nachts vriest en de bloesem beregend wordt om deze te beschermen tegen de kou, geeft dit de mooiste beelden van de natuur (zie foto).

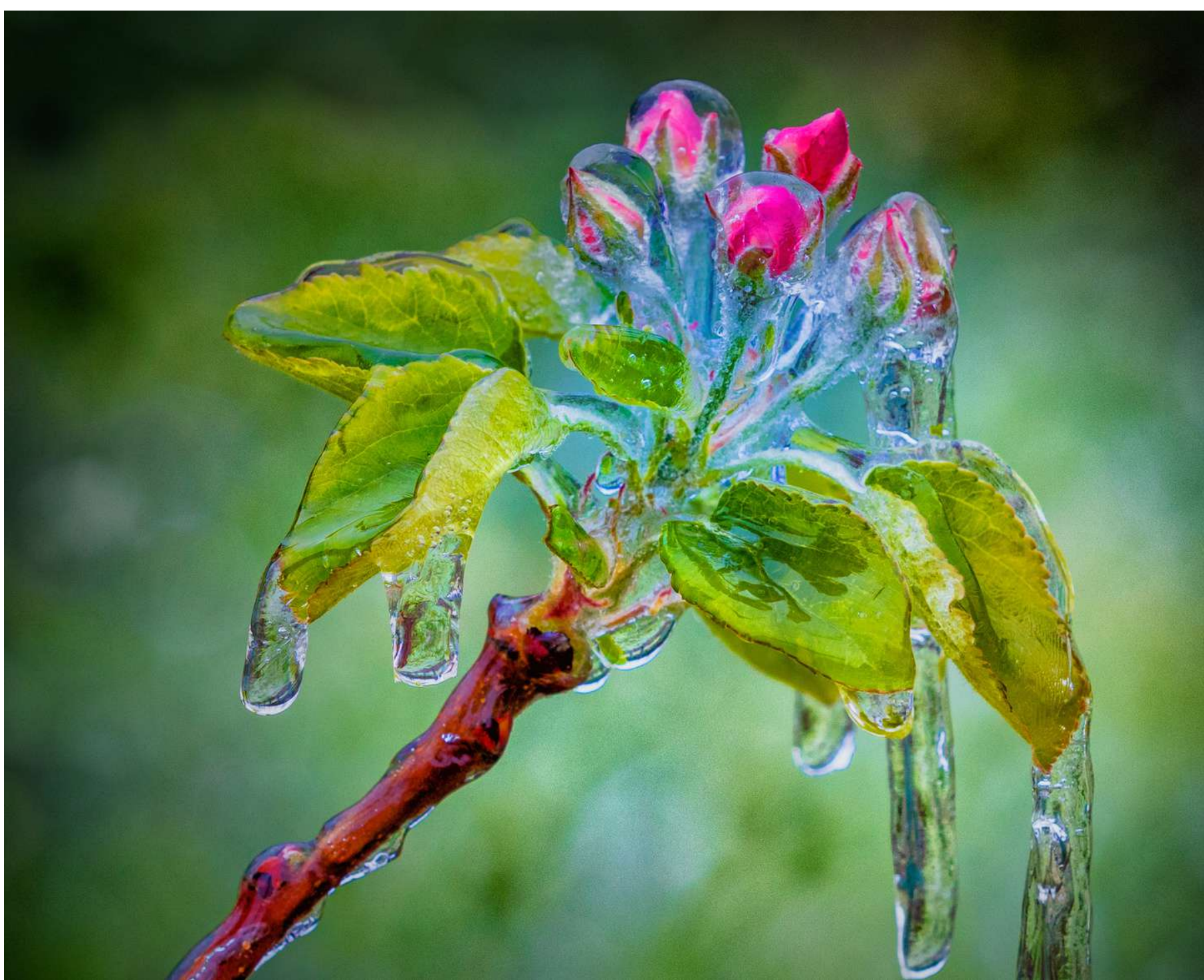
Gerechten in deze buurt bestaan vaak uit aardappels, groente & vlees - gemakkelijk te maken en Hollands. Verder wordt er vooral geëld van het fruit van de bomen (appels, peren, stoofperen, kersen en bramen).

De winkeltjes uit de buurt verkopen deze verse producten én de lekkernijen die hiervan gemaakt worden, zoals zelfgemaakte jam en appelsap, maar bijvoorbeeld ook melk, kaas en yoghurt van de boeren uit de buurt.

Zelf kook ik niet zo graag. Ik houd meer van taart, koek en cake bakken. Aangezien ik op mijzelf woon, moet ik wel zelf voor mijn avondeten zorgen. Koken is dan soms wel noodzakelijk. Het liefste houd ik het dan zo simpel mogelijk, zolang er maar geen gekookte aardappels in moet, want dat heb ik als kind al zo vaak gegeten! Ik kook meestal iets met rijst, pasta, macaroni, spaghetti of gebakken aardappeltjes voor de afwisseling. Groenten die ik daar lekker bij vind, zijn spinazie, ui, paprika, boontjes en wortels. Kruiden gebruik ik eigenlijk bijna niet. Meestal heb ik aan zout en peper voldoende om het gerecht op smaak te brengen.

Mijn lievelingsrecept is ook zo'n makkelijk gerecht. Het bestaat uit rijst, boontjes (of worteltjes) en kip met ketjapsaus. Dit was vroeger ook het lievelingsgerecht van mijn vader. Ondanks dat ik hem vrijwel niet gekend heb, hebben we wel dezelfde smaak.

Foto: Leonie Stienstra



Benim doğum yerim

Ben Hoorn'da doğdum ama Kuzey Hollanda eyaletinde bir köy olan Opmeer'de yaşadım. Bir buçuk yıl sonra Güney Hollanda eyaletinde bir köy olan Hardinxveld-Giessendam'a taşındım. Bununla ilgili çok az anım var, çünkü birkaç yıl sonra Haaften'e taşındım. Haaften, yaklaşık 2.300 nüfuslu çok küçük bir köydür. Gelderland eyaletinde, Waal nehri üzerinde, tıpkı civardaki diğer köyler gibi yer almaktadır. Haaften Köyü, ilkokulun da adını aldığı eski Goudenstein kalesinden geriye kalan bir kule ile kendi tarihine sahiptir. Köy, meyve yetiştiriciliğinin yoğun olduğu Betuwe bölgesinde yer almaktadır. İlkbaharda bu, bölgede çok sayıda çiçeğin açmasını sağlar. Bu dönemde, çok sayıda bisiklet ve yürüyüş rotası ve yıllık çiçek turları düzenlenmektedir. İlkbaharda geceleri donduğunda ve çiçeği soğuktan korumak için serpildiğinde, bu doğanın en güzel görüntülerini verir.

Bu Köydeki yemekler patates, sebze ve etten oluşuyor - basit ve Hollandaya uygun. Ayrıca, insanlar çoğunlukla ağaçlardan elde edilen meyvelerle (elma, armut, armut armut tatlısı, kiraz ve böğürtlen) geçinmektedir. Yerel dükkanlar bunu ve bundan yapılan ev yapımı reçel ve elma suyu gibi lezzetleri satıyor, aynı zamanda örneğin dışarıdaki çiftçilerden süt, peynir ve yoğurt alıyorum. Haşlanmış patates içermediği sürece mümkün olduğunca basit tutuyorum, çünkü çocukken bunu çok yedim. Çeşitlilik için genellikle pirinç, makarna, spagetti veya kabuklu patates ile bir şeyler pişiriyorum. Bununla birlikte sevdiğim sebzeler ıspanak, soğan, biber, fasulye ve havuçtur. Neredeyse hiç baharat kullanmam. Genellikle tuz ve karabiber yemeği lezzetlendirmek için yeterlidir. Benim favori tarifim yine kolay bir yemek. Pirinç, fasulye (veya havuç) ve soya soslu tavuktan oluşur. Bu aynı zamanda babamın en sevdiği yemektir. Onu çok az tanıyor olsam da, benzer zevklerimiz var.

Şahsen ben yemek yapmayı pek sevmem. Ben daha çok kek, bisküvi ve pasta yapmayı seviyorum. Tek başıma yaşadığım için kendi yemeğime kendim yapmak zorundayım. Bu nedenle bazen yemek pişirmek zorundayım.

Etl  Ekme 



Ingrediënten

- 500 gram meel

- 2 bekervol lauwwater

- Zout

- 1 pakje verse gist

- 250 gram gehakt

- 3 tomaten

- 3 uien

- 3-4 pepers

- Zonnebloemolie

- Zwarte en rode peper

Malzemeler

- 500 gram un

- 2 su bardağı ılık su

- Tuz

- 1 paket yaş maya

- 250 gram kıyma

- 3 domates

- 3 soğan

- 3-4 siyah biber

- Su yağ

- Karabiber, kırmızı biber



Zo maak je het:

1. Los de verse gist op in een beetje warm water en voeg de bloem toe. Voeg water toe tot de juiste consistentie is bereikt.
2. Het deeg heeft de consistentie van brooddeeg (niet hard en niet zacht) Laat het deeg 30-40 minuten rusten.
3. Voeg de fijngesneden ui, tomaat en peper toe aan het gehakt en kneed goed door.
4. Voeg een half theeglas olie toe. Hierdoor zal het deeg zacht zijn, niet zoals gehaktballen.
5. Voeg de kruiden toe en meng het door het deeg.
6. Vorm het deeg tot een bol en rol het dun uit.
7. Verspreid het gehakt mengsel over het deeg.
8. Bak het deeg tot het goudbruin is op 220 graden.
9. Serveer de Etli Ekmek gegarneerd met peterselie.

Etli ekmek nasıl yapılır?

1. Yaş mayayı biraz ılık suda eritin ve unu ekleyin. Kıvamına göre su ekleyin.
2. Hamur, ekmek hamuru kıvamında olacak (ne sert, ne yumuşak) 30-40 dakika kadar hamuru dinlenmeye bırakın.
3. Küçük küçük kesilmiş soğan, domates ve biberi kıymaya ekleyip yoğurun.
4. Yarım çay bardağı sıvı yağ dökün (harcı yumuşak olacak, köfte gibi değil).
5. Baharatları da ekleyip karıştırın.
6. Hamuru beze haline getirin.
7. Harcından üzerine yayın.
8. 220 derecede kızarana kadar pişirin.
9. Üzerini maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

Mijn geboorteplaats

Konya is een stad in het Zuidwesten van midden-Turkije. De stad ligt op ongeveer 250 kilometer van de Middellandse zee, op een hoogte van ongeveer 1000 meter boven zeeniveau. Konya had in 2021 2.277.017 inwoners en is op zes na de grootste stad van Turkije.

Konya staat vooral bekend om de Dansende Derwisjen, die lange tijd achtereen in dezelfde richting blijven draaien. Tijdens het Ottomaanse Rijk dansten hier al Derwisjen. Tegenwoordig is het een universiteitsstad, waarin allerlei mensen met verschillende culturen, religies en opvattingen vredig naast elkaar leven. Er zijn ontzettend veel mooie, nieuwe en oude moskeeën te vinden in de stad en provincie.

Konya heeft een hele brede keuken, en als het gaat om gerechten, is het eerste gerecht dat in mij opkomt ongetwijfeld Etli Ekmek (brood met vlees). Voor mij is Etli Ekmek een typisch gerecht/symbool uit de keuken van Konya. Iedereen weet dat Etli Ekmek bij Konya hoort. Jaarlijks gaan wij 1 keer naar Turkije. Hierdoor blijft Konya een groot gemis. Als wij één maal in Konya zijn, dan eten wij Etli Ekmek. Ondanks dat je het ook in Nederland kan eten, smaakt het toch net wat anders in Turkije. Etli Ekmek wordt meestal uitgedeeld bij speciale gelegenheden, zoals bruiloften.

Zelf ben ik geboren in Nederland, maar mijn ouders komen uit Konya. Konya is een agrarisch gebied waar veel soorten groenten en fruit worden geproduceerd. Voornamelijk veldgewassen, zoals tarwe, gerst, suikerbieten, droge bonen, aardappelen, zonnebloemen, papaver, komijn, saffloer en champignon.



Benim doğum yerim

Konya, Türkiye'nin güneybatısındaki bir şehirdir. Şehir, Akdeniz'den yaklaşık 250 kilometre uzaklıkta, deniz seviyesinden yaklaşık 1000 metre yükseklikte yer almaktadır. Konya, 2021 yılında 2.277.017 nüfusa sahipti ve Türkiye'nin altıncı büyük şehridir.

Konya en çok uzun süre aynı yönde dönen semazenleriyle tanınır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde dervişler burada dans ederdi. Bugün farklı kültür, din ve görüşe sahip her türden insanın yan yana barış içinde yaşadığı bir üniversite şehridir. Şehirde ve ilde çok güzel, yeni ve eski camiler var.

Ben Hollanda'da doğdum ama annem ve babam Konyalı. Konya, buğday, arpa, şeker pancarı, kuru fasulye, patates, ayçiçeği, haşhaş, kimyon, aspir ve mantar gibi tarla bitkileri başta olmak üzere birçok sebze ve meyve türünün yetiştirildiği bir tarım bölgesidir.

Çok geniş bir mutfağa sahip olan Konya'da yemekler denilince akla ilk gelen yemek hiç şüphesiz etli ekmektir. Benim için etli ekmek Konya mutfağının tipik bir yemeği/sembolüdür. Etli ekmeğin Konya'ya ait olduğunu herkes bilir. Yılda bir kez Türkiye'ye gidiyoruz, bu yüzden Konya büyük bir özlem olarak kalıyor. Konya'ya geldiğimizde ilk yaptığımız şey etli ekmek yemek. Hollanda'da da yiyebilsekde tadı Türkiye'dekinden daha farklı oluyor. Etli ekmek genellikle düğün gibi özel günlerde dağıtılır. Ben Hollanda doğumluyum ama annem ve babam Konyalı. Konya başta buğday, arpa, şeker pancarı, kuru fasulye, patates, ayçiçeği, haşhaş, kimyon, aspir ve mantar gibi tarla bitkileri başta olmak üzere birçok meyve ve sebzenin üretildiği bir tarım yöresidir.





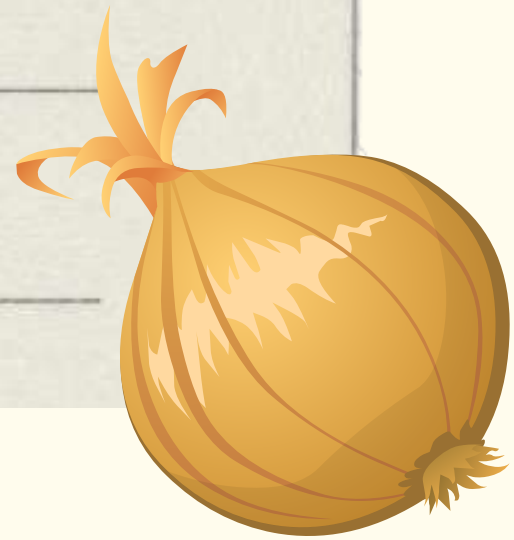
Kuru Kofte

Ingrediënten

- 500 gram. mager rundergehakt
- 4-5 sneetjes oud brood
- 1 ei
- 1 eetlepel azijn
- 1 middelgrote ui
- 1/2 glas olie
- 1 theelepel zout
- Zwarte peper
- Kamijn
- 1 teentje knoflook
- Een half bosje peterselie

Malzemeler

- 500 gram yağsız dana kıyma
- 4-5 dilim bayat ekmek
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 orta boy soğan
- 1/2 su bardağı su yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- Kimyon
- 1 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz



Zo maak je het:

1. Doe eerst het gehakt in een kom en voeg oud brood, ei, kruiden, gestampde knoflook, fijngehakte peterselie, geraspte ui en azijn toe.
2. Kneed het goed door elkaar en laat het dan 10 minuten rusten.
3. Pluk stukjes ter grootte van een walnoot uit het bereide mengsel en bereid ronde of ovale gehaktballen.
4. Verhit de olie in een pan en bak de gehaktballen voor en achter door ze in de olie te leggen. Je kunt het serveren met gebakken aardappelen.

Kuru köfte nasıl yapılır?

1. Önce kıymayı yoğurma kabına alın ve üzerine bayat ekmek içini, yumurtayı, baharatları, dövülmüş sarımsağı, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş soğanı ve sirkeyi ekleyin.
2. İyice yoğurun ve 10 dakika dinlendirin.
3. Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlak ya da oval köfteler hazırlanır.
4. Bir tavada yağ kızdırılır ve köfteler yağa atılarak arkalı önlü kızartılır. Kabuklu patates ile servis edebilirsiniz.

Mijn geboorteplaats

Ankara is sinds 1923 de hoofdstad van Turkije en tevens het hoofdstadsdistrict van de gelijknamige provincie Ankara. Het is de op één na grootste stad van het land na Istanbul. Ankara heeft een betere centrale ligging dan Istanbul. Binnen de muren van Hisar vind je een oude stadskern met een typisch oosters uiterlijk. Hier kun je kleine winkeltjes vinden. Istanbul is eigenlijk het economisch centrum van Turkije. Maar daartegen heeft Ankara ook een belangrijke positie, namelijk de moderne architectuur. Veel historische gebouwen uit de begintijd van de Republiek zijn aanwezig in Ankara. Het mausoleum van Atatürk, ook wel bekend als Anıtkabir, bevindt zich ook in Ankara. In het district Ulus, waar veel oude gebouwen en musea zijn, kan men de geschiedenis van de Republiek zien. Met een inwonersaantal van 5.723.662 is het, na de vroegere hoofdstad Istanboel, de grootste stad van Turkije.

Ankara heeft een hele grote keuken. Daarom is het voor mij moeilijk om een specifiek gerecht te kiezen. Maar als ik toch moet kiezen ga ik voor de Kuru Köfte (gehaktbal). Dit is een typisch gerecht in Turkije, dat in verschillende steden op verschillende manieren wordt gemaakt. De Kuru Köfte uit Ankara heb ik meegekregen van mijn familie die het vaak maakt. Ik ben zelf in Duitsland geboren, maar mijn ouders komen uit Turkije. Mijn moeder maakt heel vaak Kuru Köfte. Hierdoor is het wel een gerecht wat altijd in mijn gedachten zal blijven. Het lijkt op de Nederlandse gehaktbal, maar dan met meer kruiden. Het is niet een speciaal gerecht dat op speciale dagen wordt gemaakt. Het is een gerecht dat dagelijks snel door iedereen gemaakt kan worden. Köfte op de barbecue vind ik zelf het lekkerst.



Benim doğum yerim

Ankara, 1923 yılından bu yana Türkiye'nin başkentidir ve aynı adı taşıyan Ankara ilinin de başkentidir. İstanbul'dan sonra ülkenin en büyük ikinci şehridir. Ankara, İstanbul'dan daha iyi bir merkezi konuma sahiptir. Hisar'ın surları içinde tipik bir Doğu görünümüne sahip eski bir şehir merkezi bulacaksınız. Burada küçük dükkanlar bulabilirsiniz. İstanbul aslında Türkiye'nin ekonomik merkezidir. Ancak buna karşı Ankara'nın da önemli bir konumu, yani modern mimarisi var. Ankara'da Cumhuriyet'in ilk günlerinden kalma pek çok tarihi yapı bulunmaktadır. İlk Meclis artık bir müzedir. Anıtkabir olarak da bilinen Atatürk'ün mozolesi de Ankara'dadır. Ulus semtinde Cumhuriyet tarihini görebileceğiniz çok sayıda eski bina ve müze bulunmaktadır. Nüfusu 5.723.662 olan şehir, eski başkent İstanbul'dan sonra Türkiye'nin ikinci büyük şehridir

Ankara'nın çok geniş bir mutfağı var. Belirli bir yemek seçmek benim için zor. Ama seçim yapmak zorunda kalırsam Kuru Köfte'yi tercih ederim. Bu, farklı şehirlerde farklı şekillerde yapılan tipik bir Türkiye yemeğidir. Ama Ankara'nın Kuru Köfte'sini sık sık yapan ailemden aldım. Ben Almanya'da doğdum ama ailem Türkiye'den. Annem Kuru Köfte'yi çok sık yapar. Bu da onu her zaman aklımda kalacak bir yemek yapıyor. Hollanda köftesine benzer ancak daha fazla baharat içerir. Özel günlerde yapılan özel bir yemek değildir. Herkes tarafından günlük olarak hızlı bir şekilde yapılabilecek bir yemektir. Ben şahsen en çok mangalda köfte severim.





Bafra Pidesi

Ingrediënten

- 2 kopjes lauwwarm water

- 1 theelepel droge gist

- 1 eetlepel yoghurt

- Zout en peper op gevoel

- Meel op gevoel

- 300 gram rundergehakt

- 3 uien

- 3 eetlepels boter

Malzemeler

- 2 su bardağı ılık su

- 1 çay kaşığı kuru maya

- 1 yemek kaşığı yoğurt

- Arzuya göre tuz ve karabiber

- Un

- 300 gr kıyma

- 3 adet kuru soğan

- 3 yemek kaşığı tereyağı



Zo maak je het:

1. Begin met het maken van de vulling.
2. Doe het gehakt in de pan en bak het tot het bruin gekleurd is.
3. Voeg dan de boter en de fijngehakte ui toe en bak het mee. Voeg een half theeglas water toe terwijl je het vuur uitzet.
4. Kneed een mooi deeg door alle ingrediënten voor het deeg door elkaar te mengen.
5. Laat het deeg 20 minuten rusten.
6. Verdeel het deeg in kleine balletjes ter grootte van een mandarijn.
7. Rol het deeg uit tot een lang en dun deeg met behulp van een deegroller.
8. Doe het gehakt erin en bedek het geheel, zodat er geen open gedeelte meer zichtbaar is.
9. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het deeg goudbruin. Pas erop dat het deeg snel bakt, want het is een dun deeg.
10. Haal het gerecht uit de oven, snijd het in stukjes en doe er meteen boter overheen terwijl het nog warm is.

Bafra pidesi nasıl yapılır?

1. Önce pidenin içini hazırlayalım.
2. Kıymayı tavaya ekleyin ve kızarana kadar kızartın.
3. Kıymanın pembe rengi gidince tereyağını ve ince kıyılmış kuru soğanı ilave edip pişirin, ardından yarım çay bardağı su ilave ederek altını kapatın.
4. Hamur için tüm malzemeleri karıştırarak güzel bir hamur yoğurun.
5. Hamuru 20 dakika dinlendirin
6. Hamuru mandalina büyüklüğünde küçük toplara bölün
7. Hamuru merdane ile açıp uzun ve ince açın
8. İçine kıymayı koyun ve açık kısmı kalmayacak şekilde üzerini tamamen kapatın
9. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin, ince bir hamur olduğu için çok çabuk pişiyor buna dikkat ediniz.
10. Fırından çıkarın, parçalara ayırın ve henüz sıcakken üzerine hemen tereyağı sürün.

Mijn geboorteplaats

Samsun is een provincie in Turkije, in het noorden van het land en in het midden van de Zwarte Zeekust. De hoofdstad is de gelijknamige drukke havenstad Samsun. De provincie Samsun heeft 1.209.137 inwoners. Het landschap van de provincie wordt voor een groot deel bepaald door het Pontisch Gebergte, met uitzondering van de kustvlakte en de laagvlaktes rond de monding van de rivieren de Kızılırmak en Yeşilirmak. De provincie Samsun is in 15 districten te verdelen, waarvan Bafra er één is. In 2021 telde Bafra 142.341 inwoners. Samsun staat bekend om Atatürk, de heerser van de Republiek Turkije. Op 19 mei 1919 begon hij vanaf Samsun met de Turkse onafhankelijkheidsoorlog. Hij ging namelijk vanuit Samsun per boot naar Istanbul.

Ik ben geboren en getogen in Nederland, maar officieel heb ik een Turkse migratieachtergrond. Mijn beide ouders zijn namelijk in Bafra geboren en getogen. Er is veel landbouw in Bafra, het grootste deel van de mensen die in Bafra wonen, werken in de landbouw, waaronder mijn eigen familie. Er worden veel groenten en fruit gekweekt in Bafra. Wat je vooral veel kan vinden, zijn watermeloenen, meloenen, tarwe, broccoli, rode kool, komkommers, tomaat, witte kool, peper, aubergine, courgette, prei, spinazie, suikerbieten, sla, peterselie, appel, mandarijnen, peer, pruimen, vijgen, hazelnoot en walnoot. Samsun/Bafra heeft veel gerechten die bekend zijn, namelijk brood met gehakt (Bafra Pidesi), stoofpot met kip en tarwe (Keskek), deeg met gedroogde druif en walnoot (Nokul) en Turks fruit met buffelcrème (Bafra Lokumu).

Deze gerechten worden meestal op speciale dagen gegeten, zoals bij een bruiloft, het Suikerfeest, offerfeest, een begrafenis of wanneer er bezoek komt.

Meestal kook ik niet in huis, omdat ik nog bij mijn ouders woon. Mijn moeder vind koken heel erg leuk, dus zij kookt meestal voor het hele gezin. Ondanks dat ik niet kook, houd ik wel heel erg van eten. Ik vind veel gerechten lekker, maar er springt er eentje wel echt voor mij uit en dat is Bafra Pidesi. Bafra Pidesi is een bekend gerecht in Samsun en bestaat uit deeg met gehakt erin. Mijn hele familie komt uit het district Bafra uit de provincie Samsun. Mijn familie kan maar 1 keer per jaar haar geboorteplaats zoeken en mist het de rest van het jaar erg. Daarom maak ik samen met mijn moeder en oma één keer in de 2 maanden Bafra Pidesi, om toch nog een beetje het gevoel te krijgen dat wij in Bafra zijn. Dit recept brengt ons terug naar Bafra, waardoor het erg waardevol voor ons is. In de zomervakantie is het voor mijn familie ook een traditie geworden om minimaal 1 keer gezamenlijk Bafra Pidesi te eten. In huis maken wij geen onderscheid tussen groenten: alle groenten worden wel eens gekookt. Wij houden wel het meest van broccoli, aubergines, prei en spinazie, dit wordt ook het meest gekookt in huis. Ook houden wij ervan om te koken met verschillende kruiden in huis, zoals: peterselie, basilicum, munt, oregano, dille, tijm, koriander, bieslook, gedroogde rode peper en zwarte peper.



Benim doğum yerim

Samsun Türkiye'nin bir ilidir. Ülkenin kuzeyinde, Karadeniz kıyılarının ortasında yer alır ve başkenti, aynı adı taşıyan hareketli liman kenti Samsun'dur. Samsun ilinin nüfusu 1.209.137'dir. Kıyı ovası ile Kızılırmak ve Yeşilirmak nehirlerinin ağzlarının etrafındaki alçak düzlükler dışında, ilin peyzajını büyük ölçüde Pontus Dağları belirlemektedir. Samsun 15 ilçeye ayrılabilir, bunlardan biri Bafra olmak üzere. 2021 yılında Bafra'nın nüfusu 142.341 kişidir. Samsun, Türkiye Cumhuriyeti'nin hükümdarı olan Atatürk ile tanınır. 19 Mayıs 1919'da Samsun'dan İstanbul'a tekneyle geldiği için Türk Kurtuluş Savaşı'nı Samsun'dan başlattı.

Hollanda'da doğup büyüdüm ama resmi olarak Türk kökenliyim. Annem ve babam Bafra'da doğup büyüdüler. Bafra, Türkiye'nin şehirlerinden biri olan Samsun'da bulunan bir ilçedir. Bafra'da tarım çok fazla, kendi ailem dahil Bafra'da yaşayan insanların çoğunluğu tarımla uğraşıyor. Bafra'da pek çok meyve ve sebze yetişir, özellikle en çok bulacağınız şeyler: karpuz, kavun, buğday, brokoli, kırmızı lahana, salatalık, domates, beyaz lahana, biber, patlıcan, kabak, pırasa, ıspanak, şeker pancarı, hurma, elma, mandalina, armut, erik, incir, fındık ve cevizdir.

Samsun/bafra'da bafra pidesi, Keşkek, nokul ve manda kaymağılı bafra lokumu gibi bilinen birçok meşhur yemekleri vardır. Bu yemekler genellikle düğün, bayram, kurban, cenaze gibi özel günlerde ve misafir geldiğinde yapılır ve yenilir.

Genellikle evde yemek yapmam çünkü hala ailemle yaşıyorum. Annem yemek yapmayı çok sever, bu yüzden genellikle tüm aile için yemek yapar. Bunun dışında yemek yapmam, yemeği gerçekten severim. Bütün yemekleri yiyebilirim ama biri benim için gerçekten öne çıkıyor, o da bafra pidesi. Bafra pidesi, Samsun'da meşhur bir yemektir. Bütün ailem Samsun'un Bafra ilçesinden geliyor. Ailem memleketlerini yıl boyu çok özleyiyor ve yılda sadece bir kez ziyaret edebildiği için annem ve babaannem 2 ayda bir Bafra pidesi yapıyor, bafra'da olduğumuzu hissetmek için. Bizi Bafra'ya götüren bu tarif bizim için çok değerli. Yaz tatillerinde en az bir kez birlikte bafra pidesi yemek ailem için de bir gelenek haline geldi. Biz evde sebze ayırımı yapmıyoruz, bütün sebzeler pişiriliyor. Ama aralarında biz en çok brokoli, patlıcan, pırasa ve ıspanağı severiz, bunlar da evde en çok pişenlerdir. Maydanoz, fesleğen, nane, kekik, dereotu, kişniş, taze soğan, yeşil soğan, kuru kırmızı biber ve karabiber gibi farklı bitkilerle evde yemek yapmayı seviyoruz.



Stoofvlees



Ingrediënten

- 800 gram runderribblappen

- 3 stengels bleekselderij

- 3 bospenen

- 1 liter rundvleesbouillon

- 100 gram Deventer koek

- 3 laurierblaadjes

- 25 gram boter

- Peper en zout

- Olijfolie

- 250 milliliter Belgisch bier (optioneel)

- 250 uien

Malzemeler

- 800 gram biftek

- 3 sap kereviz

- 3 havuçlar

- 1 litre sığır eti suyu

- 100 gram Deventer bisküvisi

- 3 defne yaprağı

- 25 gram tereyağı

- Biber ve tuz

- Zeytinyağı

- 250 ml Belçika birası (isteğe bağlı)

- 250 soğan

Zo maak je het:

1. Dep de runderribblappen droog met keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zout en peper en snijd ze daarna in grove stukken van ongeveer 4 cm. Leg even apart.
2. Was de bleekselderij (houd het selderijgroen achter en hak fijn) en snijd in dunne ringetjes. Maak de wortels schoon en snijd in plakjes van 0,5 cm. Pel de uien en hak fijn.
3. Verhit in een pan met een dikke bodem (het liefst een stoofpan) een scheutje olijfolie, voeg de boter toe en laat smelten. Wacht tot de belletjes weg zijn en bak daarna (in meerdere etappes) de stukken runderriblap in een enkele laag op hoog vuur rondom bruin. Neem hier even de tijd voor. Hoe bruiner, hoe beter. Maak tussendoor de pan niet schoon. De aangebakken stukjes vlees raken straks weer los van de pan en maakt de stoofpot extra lekker. Leg het vlees op een bord.
4. Doe de ui, bleekselderij en plakjes wortel in de pan (nog steeds niet schoonmaken) en bak 2-3 minuten tot de ui mooi goudbruin is. Leg de stukken vlees tussen de groenten. Verkruiemel de ontbijtkoek over het vlees en schep even om. Giet het bier eroverheen. Steek de laurierblaadjes tussen het vlees en de groenten en schenk rustig de bouillon erbij. Breng zachtjes aan de kook. Zet de pan dan op heel laag vuur, zodat de bouillon heel zachtjes kookt. Leg het deksel op de pan en laat tenminste 2,5-3 uur stoven tot het vlees helemaal zacht is en je het met gemak uit elkaar kunt trekken in fijne draadjes.
5. Zet de pan op tafel en schep eventueel het vlees en de groenten al uit de pan en giet de saus erover. Garneer met het achtergehouden selderijgroen. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.

Dana yahnisi nasıl yapılır?

1. Dana kaburgaları mutfak kağıdı ile kurulayın. Üzerlerine bolca tuz ve karabiber serpin ve ardından yaklaşık 4 cm'lik kaba parçalar halinde kesin ve kenara koyun.
2. Kerevizi yıkayın (kereviz yeşil kalsın ve ince ince doğrayın) ve ince halkalar halinde kesin. Havuçları temizleyin ve 0,5 santimetrelilik dilimler halinde kesin. Soğanları soyun ve ince ince doğrayın.
3. Kalın tabanlı bir tavada (tercihen bir güveç) bir tutam zeytinyağını ısıtın, tereyağını ekleyin ve erimesini bekleyin. Kabarcıklar kaybolana kadar bekleyin ve ardından dana biftek parçalarını tek kat halinde yüksek ateşte her tarafı kahverengi olana kadar kızartın (birkaç aşamada). Bunun için biraz zaman ayırın. Ne kadar kahverengi olursa o kadar iyi. Arada tavayı temizlemeyin, çünkü kızaran et parçaları daha sonra tavadan ayrılacak ve yahniiyi ekstra lezzetli hale getirecektir. Eti bir tabağa koyun.
4. Soğan, kereviz ve havuç dilimlerini tavaya ekleyin (yine de temizlemeyin) ve soğan güzelce kızarana kadar 2-3 dakika kızartın. Et parçalarını sebzelerin arasına yerleştirin. Zencefilli ekmeği etin üzerine dökün ve kısaca kaşıklayın (birayı üzerine dökün). Defne yapraklarını et ve sebzelerin arasına yapıştırın ve suyu yavaşça dökün. Yavaşça kaynatın. Ardından tencereyi çok kısık ateşe koyun, o kadar kısık olsun ki et suyu çok hafif kaynasın. Tencerenin kapağını kapatın ve et tamamen yumuşayana ve kolayca ince teller halinde ayrılana kadar en az 2,5 -3 saat pişirin.
5. Tavayı masanın üzerine koyabilirsiniz, ancak isterseniz et ve sebzeleri tavadan kaşıkla çıkarıp üzerine tavadaki sostan biraz dökebilirsiniz. Kalan kereviz yeşillikleri ile süsleyin. Gerekirse tuz ve karabiber ekleyin. Biz bu yahniiyi patates püresi, haşlanmış patates veya kabuklu patates ile çok seviyoruz.



Mijn geboorteplaats

Ik ben geboren en getogen in Deventer in de wijk Voorstad-Oost. Ik ben daar opgegroeid met mijn vader en moeder. Voorstad is een wijk met veel rijtjeshuizen en smalle straatjes. Midden in de wijk staat een mooi voetbalstadion. Als kind ging ik - en ga ik nu nog steeds - met mijn vader naar de wedstrijden van de voetbalclub Go Ahead Eagles. Deventer is een prachtige stad met oude gebouwen en kerken, mooie parken en liggend aan rivier de IJssel. Ik heb hier mooie herinneringen met mijn vrienden gemaakt. De avondjes aan de rivier de IJssel zijn mijn mooiste herinneringen. We maakten dan kampvuren en deden allemaal gekke dingen.

Deventer is een kleine provinciestad en staat niet echt bekend om haar geweldige keuken. Behalve stampot heeft Nederland sowieso geen rijke keuken. Omdat het hier koud is, groeien gewassen hier minder goed. Typische dingen die je ziet, zijn spinazie, boerenkool, spruitjes, zuurkool en nog veel meer. Hier worden stampotjes van gemaakt. Een typisch gerecht uit onze stad is Deventer koek. Dat is een soort kruidige ontbijtkoek. De koek heeft een zachte structuur en is erg smeug. De koek is erg bekend en wordt zelfs in het buitenland gegeten. Deventer verkoopt de koek al honderden jaren. Het originele recept komt uit 1417!

Als ik vroeger een kopje thee ging drinken bij opa en oma kreeg ik altijd een plakje Deventer koek. Ik vond dat altijd erg vies door de droge bittere smaak. Nu vind ik het stiekem best lekker. Als wij sinterklaas vierden in Deventer, reed er altijd een gigantische kar met Deventer koek door de binnenstad. De kinderen lieten die koeken liever liggen. Nu ik wat ouder ben, kan ik de smaak wel waarderen. Het is erg lekker bij de koffie.

Ik kook heel graag. Ik vind het leuk om te experimenteren en nieuwe keukens te ontdekken. De Turkse keuken vind ik erg lekker. Mijn favoriete keuken is de Georgische keuken. Die heb ik ontdekt toen ik op vakantie was. Ze maken heerlijke soepen en broden. Ik gebruik veel kruiden uit de Georgische keuken. Vaak een combinatie van gemalen korianderzaad, selderijzaad, gedroogde basilicum, dille, peterselie, blauwe fenegriek, bonenkruid, laurier, munt en goudsbloem. Ook maak ik graag stoofpotjes omdat ik deze makkelijk kan maken. Ik heb maar een of twee pannen nodig, het is snel klaar en ook nog eens erg lekker.

Voor dit kookboek wil ik graag een rundvleesstoof met daarin Deventer koek. De koek is erg kruidig, waardoor het een krachtige smaak geeft. Mijn oma maakte ook altijd dit stoofpotje. Ze deed er dan kruidige ontbijtkoek en Bokbier doorheen (de alcohol verdampt dan, dus alleen de smaak van het bier blijft over). Het is een heerlijk winters gerecht en het lekkerste bij een warme kachel. We aten dit wel eens tijdens de kerst.

Een stoofpotje is lekker met veel kruiden. Voor een echte lekkere stoofpot heb je kruidige ontbijtkoek, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, foelie, piment en laurierblad nodig. Tip: Doe er wat Bokbier doorheen.



Benim doğum yerim

Deventer'de, Voorstad doğusundaki bölgesinde doğdum ve büyüdüm. Annem ve babamla birlikte orada büyüdüm. Voorstad, çok sayıda teraslı evin ve dar sokakların bulunduğu bir mahalledir. Bölgenin ortasında güzel bir futbol stadyumu bulunmaktadır. Çocukken de şimdi de Go Ahead Eagles futbol kulübünün maçlarına babamla birlikte gidiyorum. Deventer, eski binaları ve kiliseleri, güzel parkları olan ve Ijssel nehri üzerinde uzanan güzel bir şehirdir. Burada arkadaşlarımla harika anılar biriktirdim. Ijssel nehri kenarındaki akşamlar benim en güzel anılarımdır. Kamp ateşi yakar ve her türlü çılgınlığı yapardık.

Deventer küçük bir taşra kasabasıdır ve harika mutfağıyla pek tanınmaz. Hollanda'nın stampot dışında zaten zengin bir mutfak yok. Burası soğuk olduğu için ürünler burada iyi yetişmiyor. Gördüğünüz tipik şeyler ıspanak, lahana, Brüksel lahanası, lahana turşusu ve benzerleridir. İşte yahniler böyle yapılır. Şehrimizin tipik bir yemeği de Deventer pastasıdır. Bu bir çeşit baharatlı zencefilli kurabiye. Kek yumuşak bir dokuya sahiptir ve çok kremsidir. Pasta çok ünlüdür ve yurtdışında bile yenir. Deventer yüzlerce yıldır pasta satıyor. Orijinal tarif 1417 yılına kadar uzanıyor!

Ne zaman büyükbabam ve büyükanneme çay içmeye gitsem, her zaman bir dilim Deventer keki alırdım. Kuru ve acı tadı nedeniyle bunu her zaman çok iğrenç bulmuştumdur. Şimdi gizlice oldukça lezzetli buluyorum. Deventer'de Aziz Nikolas'ı ne zaman kutlasak, Deventer bisküvileriyle dolu devasa bir araba şehir merkezinden geçirdi. Çocuklar bu kekleri geride bırakmayı tercih ettiler. Şimdi biraz daha büyüdüğüm için tadını takdir edebiliyorum. Kahve ile çok lezzetli oluyor.

Yemek yapmayı gerçekten seviyorum. Yeni mutfaklar denemekten ve keşfetmekten hoşlanıyorum. Türk mutfaklarını gerçekten çok seviyorum. En sevdiğim mutfak Gürcü mutfaklarıdır. Bunu tatildeyken keşfettim. Lezzetli çorbalar ve ekmekler yapıyorlar. Gürcü mutfaklarından pek çok baharat kullanıyorum. Genellikle öğütülmüş kişniş tohumu, kereviz tohumu, kurutulmuş fesleğen, dereotu, maydanoz, mavi çemen, tuzlu, defne yaprağı, nane ve kadife çiçeği kombinasyonu. Güveç yapmayı da seviyorum çünkü kolayca yapabiliyorum. Sadece bir veya iki tavaya ihtiyacım var, hazırlaması hızlı ve aynı zamanda çok lezzetli.

Bu yemek kitabı için Deventer keki içeren bir dana yahnisi istiyorum. Kek çok baharatlıdır, bu da ona güçlü bir lezzet verir. Büyükannem de her zaman bu yahniden yapardı. Daha sonra baharatlı zencefilli kurabiye ve Belcika birası ekledi (alkol daha sonra buharlaşır, böylece sadece baharatın tadı kalır). Güzel bir kış yemeğidir ve en iyi sıcak bir sobanın yanında tadılır. Bunu Noel'de yerdik.

Güveç bol baharatla çok lezzetli olur. Gerçekten iyi bir güveç için baharatlı zencefilli çörek, tarçın, muskat, karanfil, topuz, yenibahar ve defne yaprağına ihtiyacınız vardır. İpucu: İçine isterseniz biraz Belcika koyun.

Soto Ayam



Ingrediënten

Malzemeler

• 2 kippenbouten

• 2 tavuk budu

• 200 gram pandan rijst

• 200 gram pandan pirinci

• 100 gram taugé

• 100 gram fasulye filizi

• 4 teentjes knoflook

• 4 diş sarımsak

• 3 salam bladen (Indisch laurier)

• 3 salam yaprağı (Hint defne yaprağı)

• 3 kippenbouillonblokjes

• 3 küp tavuk suyu

• 1 ui

• 1 soğan

• 1 stengel Sereh (citroengras)

• 1 sap limon otu

• 1 theelepел djahé

• 1 çay kaşığı kurutulmuş ve öğütülmüş
zencefil kökü

• 1 theelepел laos

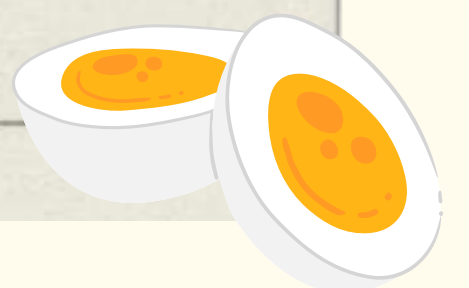
• 1 çay kaşığı havlıcan kökü

• Pakje verse selderij

• Bir paket taze kereviz

• Gebakken uitjes en sambal

• Kızarmış soğan



Zo maak je het:

1. Neem een grote pan en vul met 2 liter water. Voeg 3 bouillonblokjes toe en breng aan de kook.
2. Voeg vervolgens de fijngesneden knoflook, grof-gehakte ui (of 2 sjalotten), djahé, laos, salam blaadjes en de (gekneusde) stengel sereh toe.
3. Voeg nu de kip toe. Doe het deksel op de pan en laat de kip in 20-30 minuten gaar koken.
4. Kook ondertussen de rijst en kook de eieren in 6 minuten halfzacht.
5. Haal de kipfilets uit de pan en trek het vlees los met behulp van 2 vorken. Zet apart.
6. Blancheer ondertussen de (schoongemaakte) taugé 1 minuutje in kokend water. Spoel af onder ijskoud water.
7. Neem een diep bord en schep eerst de rijst op, dan de kip, taugé en een (gehalveerd) eitje. Schenk nu de hete soep over het geheel en maak af met verse selderij, gebakken uitjes en sambal.

Soto ayam nasıl yapılır?

1. Büyük bir tencere alın ve 2 litre su ile doldurun. 3 küp et suyu ekleyin ve kaynatın.
2. Ardından 4 diş ince kıyılmış sarımsak, 1 adet iri kıyılmış soğan (veya 2 adet arpacık soğanı), 1 çay kaşığı kurutulmuş ve öğütülmüş zencefil kökü, 1 çay kaşığı havlıcan kökü, 3 adet salam yaprağı ve 1 adet (çürümüş) limon otu ekleyin.
3. Şimdi tavuğu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve tavuğu 20-30 dakika pişmeye bırakın.
4. Bu arada pirinci pişirin ve 4 yumurtayı yarı yumuşak olana kadar 6 dakika haşlayın.
5. Tavuk filetolarını tavadan alın ve 2 çatal kullanarak etlerini ayırın. Kenara koyun.
6. Bu arada (temizlenmiş) fasulye filizlerini kaynar suda 1 dakika haşlayın. Buz gibi soğuk suyun altında durulayın.
7. Derin bir tabak alın ve biraz pirinç, ardından tavuk, fasulye filizi ve bir (ikiye bölünmüş) yumurta ile başlayın. Şimdi sıcak çorbayı üzerine dökün ve taze kereviz, kızarmış soğan ve sambal ile tamamlayın.

Mijn geboorteplaats

Ik ben geboren in Zutphen maar ik kan me hier weinig tot niks van herinneren. Toen ik een paar maanden oud was, verhuisden mijn ouders weer naar Hengelo. Hiervoor hebben zij daar jarenlang gewoond. Uit dit knusse stadje ben ik nooit vertrokken. Hengelo wordt gezien als een (voormalige) industriestad. Doordat de stad in het verleden veel werkgelegenheid bood in de metaalindustrie, heeft Hengelo de bijnaam 'metaalstad' gekregen. Als ik denk aan typisch Twents eten dan denk ik aan de krentewegge. Ik werk bij een bakker waar dit verkocht wordt en vooral toeristen willen dit maar al te graag proeven. Een krentewegge is simpelweg krentenbrood. Dit is een brood waarbij een grote hoeveelheid krenten wordt meegebakken. Het staat eigenlijk bekend als feestbrood omdat dit vaak wordt gegeven als kraamcadeau.

Ik ben opgegroeid met mijn vader en moeder en twee jongere zusjes. Ik ben een halfbloedje, want mijn moeder is van Indische afkomst. Mijn overgrootouders komen uit het Bandung. Met mijn oma had ik een hele hechte band en zij kookte altijd mijn lievelingsgerechten. Daar heb ik hele fijne en warme herinneringen aan. Ik ben opgegroeid in een groot gezin, want mijn overgrootouders hebben twaalf kinderen op de wereld gezet. Minstens één keer in de week kwamen we in grote getalen samen om te eten. Mijn oma en tantes stonden dan de hele dag in de keuken te koken voor de hele familie. Familie en lekker eten zijn dan ook twee begrippen die een hele grote en belangrijke rol spelen in mijn leven.

Van jongs af aan heb ik veel meegekregen over eten. Als klein meisje keek ik al mee met mijn oma of moeder die stonden te koken. Het is misschien al te raden, maar de Indische keuken is mijn grote favoriet.

Ik ben echt een liefhebber van koken. Sinds ik op mezelf woon, heb ik er niet altijd zin in na een lange dag werken, maar toch kom ik er vaak wel van tot rust. Als ik een vrije dag heb, kook ik het liefst heel uitgebreid. Dan kies ik voor gerechten die lekker lang moeten sudderen en de hele dag op kunnen staan. De geur is dan door het hele huis te ruiken, heerlijk.

Ik kook heel gevarieerd, maar ik vind het vooral belangrijk om genoeg groentes binnen te krijgen. Bijvoorbeeld paksoi is een groente die bijna overal wel bij past. Ik heb een vast aantal soorten kruiden die ik bijna elke dag gebruik. Zout en zwarte peper, Cayun, knoflookpoeder, paprikapoeder en chilivlokken zijn kruiden die voor mij niet kunnen ontbreken. Ik ben ook gek op verse kruiden als peterselie, dille, tijm en basilicum. Een leuk feitje is dat ik verslaafd ben aan bosui. Dit snij ik het liefst zo dun mogelijk en doe ik dan door het gerecht.

Over mijn lievelingseten hoef ik zeker niet lang na te denken. Dat is namelijk Soto Ayam. Dit is een Indische kippensoep. Het verschil met normale kippensoep is dat deze bouillon kruidiger is. Daarnaast eet je deze soep met rijst en maak je het af met een eitje, bosui, gesneden selderij en bosuitjes. Voor mij is het pas echt af met een dikke klodder zelfgemaakte sambal.



Benim doğum yerim

Ben Zutphen'de doğdum ama bu konuda çok az şey hatırlıyorum. Ben birkaç aylıkken ailem Hengelo'ya geri taşındı. Bundan önce uzun yıllar orada yaşamışlar. Bu küçük şirin kasabadan hiç ayrılmadım. Hengelo (eski) bir sanayi kenti olarak kabul edilmektedir. Kasaba geçmişte metal endüstrisinde çok sayıda istihdam sağladığı için Hengelo'ya 'metal şehri' lakabı takılmıştır. Tipik Twents yemeklerini düşündüğümde aklıma gelen ilk şey krentewegge oluyor. Bunu satan bir fırında çalışıyorum ve özellikle turistler bunu tatmaktan çok mutlu oluyorlar. Krentewegge basitçe kuş üzümü ekmeğidir. Bu, içine bol miktarda kuş üzümü konulan bir ekmektir. Aslında parti ekmeği olarak bilinir çünkü genellikle doğum hediyesi olarak verilir.

Babam, annem ve iki küçük kız kardeşimle birlikte büyüdüm. Annem Hint kökenli olduğu için ben de melezim. Büyük dedemler Bandung'dan. Büyükanneyle çok yakın bir ilişkim vardı ve en sevdiğim yemekleri hep o pişirirdi. Bununla ilgili çok güzel ve sıcak anılarım var. Büyükanne ve büyükbabam 12 çocuk doğurduğu için büyük bir ailede büyüdüm. Haftada en az bir kez, akşam yemeği için kalabalık bir şekilde toplanırdık. Büyükanne ve teyzelerim daha sonra tüm günlerini mutfakta tüm aile için yemek pişirerek geçirirlerdi. Bu nedenle aile ve iyi yemek hayatımda çok büyük ve önemli bir rol oynayan iki kavram.

Küçük yaşlardan itibaren bana yemek hakkında çok şey öğretildi. Küçük bir kızken büyükanne ya da annemi yemek yaparken izlerdim. Tahmin edersiniz ki Hint mutfağı benim en büyük favorim. Ben gerçekten yemek yapmayı çok severim. Kendi başıma yaşadığımdan beri, işte geçen uzun bir günün ardından her zaman böyle hissetmiyorum ama yine de çoğu zaman beni rahatlatıyor. Boş bir günüm olduğunda, çok özenli yemek yapmayı tercih ediyorum. Sonra uzun süre kaynaması gereken ve tüm gün açık bırakılabilecek yemekleri seçiyorum. Daha sonra kokuyu evin her yerine yayabilirsiniz ki bu harika bir şeydir.

Çok çeşitli yemekler pişiriyorum ama özellikle yeterince sebze yemenin önemli olduğunu düşünüyorum. Örneğin pak choi neredeyse her şeyin yanında giden bir sebzedir. Neredeyse her gün kullandığım sabit sayıda baharatım var. Tuz ve karabiber, Cayun, sarımsak tozu, kırmızı biber, pul biber benim için eksik olmayan baharatlardır. Maydanoz, dereotu, kekik ve fesleğen gibi taze otları da çok severim. Eğlenceli bir gerçek de taze soğan bağımlısı olduğumdur. Ben bunu mümkün olduğunca ince dilimleyip yemeğe eklemeyi tercih ediyorum.

En sevdiğim yemek hakkında uzun süre düşünmeme gerek yok. Bu Soto Ayam. Bu bir Hint tavuk çorbası. Normal tavuk çorbasından farkı, bu et suyunun daha baharatlı olmasıdır. Ayrıca, bu çorbayı pirinçle yiyorsunuz ve bir yumurta, taze soğan, dilimlenmiş kereviz ve taze soğan ile bitiriyorsunuz. Benim için sadece kalın bir parça ev yapımı sambal ile gerçekten tamamlanmış oluyor.

Pomodorovisze



Ingrediënten

- 3 eetlepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- 1/2 rode peper
- 4 rode uien
- Peper en parmezaanse kaas
- Blikje tomatenpuree en crème fraîche
- 1 kilo pomodori tomaten
- 2 winterpenen en 2 groentebouillonblokjes
- 1/2 zakje pijnboompitten
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 laurierblaadjes en 10 takjes basilicum
- Italiaanse kruiden
- Scheutje honing

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 büyük diş sarımsak
- 1/2 kırmızı biber
- 4 kırmızı soğan
- Biber ve parmezan peyniri
- Domates salçası ve taze krema
- 1 kilo pomodori domatesi
- 2 kışlık havuç ve 2 küp sebze suyu
- 1/2 torba Çam fıstığı
- 1 kutu konserve doğranmış domates
- 2 adet defne yaprağı ve 10 dal fesleğen
- İtalyan otları
- Bir tutam bal

Zo maak je het:

1. Fruit in de olijfolie de in dun gesneden plakjes knoflook en de fijn gesneden rode peper. Bak tot de knoflook half bruin is.
2. Voeg de grof gesneden rode uien toe en bak even mee. Voeg wat extra peper toe. Bak daarna de tomatenpuree mee.
3. Voeg de grof gesneden pomodori tomaten en plakjes winterpenen toe. Bak eventjes mee.
4. Voeg daarna het blik tomatenblokjes, de laurierblaadjes en de groentebouillon toe. Voeg eventueel afhankelijk van de smaak nog wat extra Italiaanse kruiden en een scheutje honing toe.
5. Laat de tomatensaus zonder deksel in ongeveer 45-60 minuten indikken. Voeg daarna de verse basilicum en pijnboompitten toe.
6. Voeg afhankelijk van de dikte gekookt water toe. Pureer de soep met een blender.
7. Dien op met een scheutje crème fraîche en wat geraspte Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum als garnering.

Pomodori Çorbası nasıl yapılır?

1. Zeytinyağında ince dilimlenmiş sarımsakları ince kıyılmış kırmızı biberle kavurun. Sarımsaklar yarı kahverengi olana kadar kızartın.
2. İri doğranmış kırmızı soğanları ekleyin ve biraz daha karabiber ekleyerek kısa süre kavurun. Sonra domates püresi ile kızartın.
3. Kabaca doğranmış pomodori domatesleri ve dilimlenmiş kış havuçlarını ekleyin. Birkaç dakika kızartın.
4. Ardından küp küp doğranmış domatesleri, defne yapraklarını ve sebze suyunu ekleyin. Damak tadınıza bağlı olarak biraz daha İtalyan otu ve bir tutam bal ekleyin.
5. Domates sosunu kapaksız olarak uzun süre koyulaşmaya bırakın (45-60 dakika). Ardından taze fesleğen yapraklarını ve yarım paket çam fıstığını ekleyin.
6. Kalınlığına bağlı olarak kaynamış suyu ekleyin. Çorbayı blender ile püre haline getirin.
7. Bir tutam creme fraiche, biraz rendelenmiş Parmesan peyniri ve bir fesleğen yaprağı ile servis edin.



Mijn geboorteplaats

Ik kom uit Enter, een dorp in het westen van Twente, in de provincie Overijssel. Het dorp ligt in de gemeente Wierden dichtbij Rijssen, Bornebroek en Almelo. Enter heeft zo'n 7.205 inwoners en ligt aan het riviertje de Regge en aan de A1. Vroeger kende het dorp veel klompenmakers. De klompen werden in heel Nederland en zelfs daarbuiten verhandeld.

Ik kan me het boerenlandschap herinneren met mooie karakteristieke boerderijen en weilanden met koeien. Ook al is er veel nieuwbouw bijgekomen, nog steeds staan er in het buitengebied van Enter veel boerderijen.

Er is niet een gerecht dat typisch uit Enter komt. Wel kan ik me herinneren dat een oudoom van mij bakker was en dat hij gespecialiseerd was in het maken van Twentse krentenwegge. Wij aten het op zon- en feestdagen. Wanneer er een kindje werd geboren in de familie lieten mijn ouders een krentenwegge van 1 meter bezorgen. In krenten en rozijnen zit ijzer, wat goed is voor moeders die borstvoeding geven. Toen mijn zoons werden geboren, heb ik zelf ook zo'n krentenwegge mogen ontvangen.

Ik hou van pasta's, couscous, bulgur en rijst met een saus van tomaten met gebakken knoflook, rode peper en uien als basis. Vandaaruit maak ik verschillende gerechtjes, zoals een pomodorisoep met gemalen pijnboompitten en basilicum of een pasta met gebakken chorizo en gekarameliseerde aubergines uit de oven of couscous met gehaktballetjes in koriander, rozijnen, komijn en ras el hanout.

Pomodorisoep met verse basilicum en gemalen pijnboompitten is gezond en praktisch, omdat je het makkelijk kunt maken en omdat iedereen het lekker vindt. Ik maak het vaak wanneer ik veel mensen verwacht; bijvoorbeeld op verjaardagen in de zomer. Daardoor heeft het een bepaalde waarde gekregen, omdat iedereen er dan om vraagt en omdat ik het gezellig vind om voor veel mensen te koken en samen te eten aan lange tafels in de tuin.



Benim doğum yerim

Ben Enter'liyim, Twente'nin batısında, Overijssel eyaletine bağlı bir köy. Köy, Rijssen, Bornebroek ve Almelo'ya yakın Wierden belediyesinde yer almaktadır. Yaklaşık 7.205 nüfusa sahip olan Enter, küçük Regge nehri üzerinde ve A1 otoyolu üzerinde yer almaktadır. Köyde eskiden çok sayıda takunyacı vardı. Takunyalar Hollanda'nın her yerinde ve hatta ötesinde alınıp satılırdı. Güzel karakteristik çiftlik evleri ve ineklerle dolu çayırların bulunduğu çiftlik manzarasını hatırlıyorum. Birçok yeni bina eklenmiş olsa da, Enter'in eteklerinde hala çok sayıda çiftlik bulunmaktadır.

Tipik olarak Enter'dan gelen bir yemek yoktur. Büyük bir amcamın fırıncı olduğunu ve Twente krentenwegge yapımında uzmanlaştığını hatırlıyorum. Pazar günleri ve bayramlarda yerdik ve ailede bir bebek doğduğunda annemle babam 1 metrelik frenk üzümü lor peyniri getirtirdi. Kuş üzümü ve sultani üzüm, emziren anneler için iyi olan demir içerir. Oğullarım doğduğunda bana da böyle bir frenk üzümü loru geldi.

IMakarnaları, kuskusu, bulguru ve pirinci sotelenmiş sarımsak, kırmızı biber ve soğanlı domates sosuyla severim. Buradan, öğütülmüş çam fıstığı ve fesleğenli bir pomodori çorbası veya fırında chorizo ve karamelize patlıcanlı bir makarna veya kişniş, çekirdeksiz kuru üzüm, kimyon ve ras el hanout köfteli kuskus gibi farklı yemekler yapıyorum.

Taze fesleğen ve öğütülmüş çam fıstığı içeren bir pomodori çorbası. Yemek sağlıklı ve pratiktir çünkü kolayca yapabilirsiniz ve herkes sever. Genellikle çok fazla insan beklediğimde yapıyorum, örneğin yazın doğum günlerinde. Bu da ona ayrı bir değer kazandırdı çünkü o zaman herkes istiyor ve ben de bahçedeki uzun masalarda birçok kişi için yemek pişirmeyi ve birlikte yemeyi rahat buluyorum.

