

# Türkische Küche

## Hirsesalat (Bulgursalat)

### Zutaten

- 250 g. Bulgur
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Minze
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Paprika
- Paprikapaste
- Tomatenmark
- Granatapfelsirup
- Olivenöl
- Salz

### So wird's gemacht

1. Petersilie und Minze fein hacken, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden,
2. Paprika klein würfeln.
3. Bulgur 10 min. in kaltem Wasser einweichen, dann mit Paprikapaste und Tomatenmark vermengen.
4. Gehackte Kräuter, Frühlingszwiebeln und die Paprika mit Olivenöl und Granatapfelsirup untermischen.

## Gefüllte Teigplatten



### Zutaten

- 1 Packung dünne Teigplatten
- 1 Bd. Petersilie
- 500 g Spinat (frisch)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 300 g Hackfleisch
- 500 ml Joghurt
- 200 g. Schafskäse
- 250 g Gouda
- 1 Ei
- Olivenöl
- Sesam
- Salz, Pfeffer

### So wird's gemacht

1. Teigplatten einzeln zusammenlegen.
2. Joghurt mit dem Ei und dem Öl mischen.
3. Hack, Paprika und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer anbraten. Gouda reiben.
4. Petersilie hacken und mit dem zerbröselten Schafskäse vermischen.
5. Spinat waschen, putzen und klein schneiden.
6. Teig auf einem Backblech ausbreiten, mit der Joghurtmischung bestreichen. Eine weitere Platte Teig darüberlegen.
8. Mit vegetarischer Mischung  
( Spinat, Schafskäse, Petersilie)  
oder der Fleischfüllung  
( Spinat, gebratenes Hackfleisch, geriebener Gouda)  
üppig belegen.
9. Das Ganze mit einer Teigplatte abdecken, mit der Joghurtmischung bestreichen, mit Sesam bestreuen und ca. 30 min. bei 200 Grad (Umluft) backen.

### Als Dips zum Fladenbrot:

#### Zaziki und Walnusspaste

**Zaziki:** 1 Bd. gehackten Dill, 1 geraspelte Gurke, getrocknete Minze, 3 gepresste Knoblauchzehen, Quark, Sahne, Salz und Pfeffer gut vermischen und abschmecken.

**Walnusspaste:** 200 g Walnüsse, 200 ml Joghurt und eine gewürfelte Zwiebel pürieren, dann mit Paprikapaste gut vermischen.