

Karniyarik (Täytetty munakoiso)

- 6-8 keskikokoista munakoisoa
- 2 tomaattia
- 1 sipuli
- 2 valkosipulin kynttä
- 300 g jauhelihaa
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 1-1 ½ lasia vettä (yksi lasi on noin 1.5 dl)
- ½ lasia öljyä
- 1 nippu persiljaa
- suolaa
- mustapippuria

Kuori munakoisot raidallisiksi jättäen vähän kuorta.

Leikkaa keskelle viilto puoleen väliin asti. Ruskista öljyssä kunnes pinta on kauniin ruskea.

Täytettä varten hienonna sipuli ja ruskista öljyssä. Lisää kuorittu ja pieniksi paloiksi pilkottu tomaatti, jauheliha ja valkosipuli. Sekoita ja kypsennä. Lisää viimeksi suola, mustapippuri ja persilja.

Laita ruskistetut munakoisot uunivuokaan vieretysten halkaistu puoli ylöspäin. Täytä munakoisot lusikan avulla.

Leikkaa tomaatti pyöreiksi viipaleiksi ja laita yksi viipale jokaisen munakoison päälle.

Jos haluat, voit laittaa päälle vielä viipaleen vihreää chilipippuria. Lisää vuokaan noin yksi lasi vettä, johon on sekoitettu ruokalusikallinen tomaattipyreetä. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja paista noin 25-30 min.

Tämä ruoka syödään useimmiten riisin, vihreän salaatin ja tsatsikin kanssa.

Tsatsiki

- 1 lasi maustamatonta jogurttia
- ½ lasia vettä
- ½ tuoretta kurkkua pieninä paloina
- 2 murskattua valkosipulin kynttä
- ½ tl suolaa
- hakattua tilliä

Riisi turkkilaisittain

- 1 lasi riisiä
- 1,5 lasia vettä
- 2 rkl sehriye (sahram)
- 1 rkl margariinia
- 2 rkl öljyä

Kuumenna kattilassa margariini ja öljy. Lisää joukkoon sahrami ja kuumenna kauniin ruskeaksi. Lisää pesty riisi ja hämmennä pari minuuttia.

Lisää vesi ja suola. Anna hautua kypsäksi kannen alla.



Meryem Erdem

Meryem asuu myös Länsi-mäessä. Hän on ollut Suomessa jo 14 vuotta. Hän on käynyt kosmetologikoulutusta täällä, mutta on nyt kotona. Hän käy mielellään kävelyillä ja tapaamassa sisariaan, joiden kanssa on mukava viettää myös iltaa ruoanlaiton merkeissä. Hän kaipaakin Turkissa olevia vanhempiensa ja muita sukulaisia. Hänen miehellään on ravintola Kannelmäessä.

Karniyarik



- 6-8 adet ortaboy patlıcan
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 300 g kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1-1 1/2 bardak su
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- tuz
- karabiber

Patlıcanlar alaçalı şeritler halinde soyulur, üst kısmı yarıdan biraz fazla olacak şekilde yarılr. 1/2 bardak sıvı yağda soyulan yerler pembeleşinceye kadar kızartılır.

İçi için 1 kaşık yağda önce ince doğranmış soğanlar kavurulur.

Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domates. Kıyma ve sarımsak ilave edilir.

Hepsi karıştırılarak kavurulur. İndirilirken içine tuz, karabiber ve maydanoz konur.

Fırın tepsisine yarık kısımları üstte gelecek şekilde patlıcanlar dizilir hazırladığımız içi yarık kısımlara bir kaşık yardımı ile doldurulur. 1 adet domates yuvarlak yuvarlak kesilerek üstlerine konur ve 1 bardak su ve salça karıştırılarak ilave edilir. 5 dakika önceden 200 derece ayarladığınız fırında 25-30 dakika pişirin.