

Seyda Taygur

# Sissys Kitchen

Lecker kochen für deine Lieblingsemenschen

Unter Mitarbeit von  
Pauline Wunsch

**riva**

© 2020 des Titels »Sissys Kitchen« von Seyda Taygur (ISBN 978-3-7423-1456-7) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Inhalt

- 6 Widmung
- 7 Zu Hause schmeckt's einfach am besten
- 9 Basics
  - 9 Meine Küchenausstattung
  - 10 Besondere Lebensmittel und Gewürze aus der türkisch-arabischen Küche
- 17 Frühstück und Brunch
  - 18 Tomaten-Käse-Dip
  - 18 Guacamole (Avocado-Dip)
  - 21 Thunfisch-Dip
  - 21 Körnerkäse-Dip
  - 22 Pita mit Schmand und pochiertem Ei
  - 25 Cems Sucuk-Tomaten-Pfanne
  - 26 Cems Bauernpfanne
  - 28 Hackfleischpfanne (Hatay-Art)
  - 31 Pacanga-Börek
  - 32 Menemen (Eier-Tomaten-Pfanne nach Bauernart)
  - 35 Farmers Favorite
  - 36 Caramel-Brioche-French-Toast
  - 36 Banana-Vanilla-Crêpe
  - 39 Frischer Eiersalat mit Minze
  - 41 Family Foul
  - 42 Chocolate-Chip-Pancakes mit Schoko-Lava

## 45 Salate und Suppen

- 46 Mamas Hühnersuppe
- 49 Zitronen-Hühnersuppe mit Reis
- 50 Coban (Türkischer Hirtensalat)
- 53 Türkische Linsensuppe
- 54 Yayla Corbasi (Türkische Joghurtsuppe)
- 57 Kisir (Bulgursalat nach Hatay-Art)
- 58 Mein Lieblings-Quinoasalat
- 61 Cems Kürbis-Möhren-Kokos-Suppe
- 62 Kräuter-Kartoffelsalat
- 65 Babas Rotkohlsalat
- 66 Fruchtiger Nudelsalat

## 69 Vorspeisen und Beilagen

- 71 Orientexpress-Teller
- 74 Cacik (Türkisches Tzatziki)
- 77 Böreks aus dem Ofen
- 78 Gefüllte Riesenchampignons
- 81 Lahmacun (Türkische Pizza)
- 82 Buttriges Kartoffelpüree
- 85 Türkischer Reis mit Fadennudeln
- 86 Tomatenbulgur
- 89 Köfte mit Fetafüllung
- 90 Zucchini-puffer mit Kräutern und Zitronen-Schmand-Dip





## 93 Hauptgänge

- 94 Manti (Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch)
- 97 Frittierte Icli-Köfte
- 99 Gekochte Icli-Köfte mit Knoblauch-Pesto
- 101 Maklube (Arabischer Reis-Schicht-Eintopf)
- 105 Vegetarische Citir Manti (Gefüllte Blätterteigtaschen)
- 106 Zoodles mit Lachs und Dillsauce
- 109 Tagliatelle in Käse-Spinat-Sauce mit Walnüssen
- 110 Penne mit Filetspitzen und Champignon-Parmesansauce
- 113 Karniyarik (Gefüllte Auberginen)
- 114 Crispy crunchy Cornflakes-Schnitzel
- 117 Das ultimative Philly-Cheese-Steak-Sandwich
- 118 Buttrige Lachs-Bowl mit grünem Spargel und Quinoa
- 121 Banya (Türkischer Okra-Eintopf)
- 123 Fleisch in Joghurtmarinade mit Ofengemüse
- 124 Bulgurbällchen mit Spinat
- 127 Türkischer Grüne-Bohnen-Eintopf

## 131 Dining with Friends

- 132 Pasta-Nester mit Gambas
- 135 Sennas Lieblingslasagne
- 136 Veggie Plate (Kizartma)
- 139 Joghurt-Kebab
- 141 Sarma (Gefüllte Weinblätter) und Dolma (Gefüllte Paprika, Auberginen und Zucchini)
- 145 Chicken-Tortilla-Wraps
- 146 Bananen-Kokos-Rolle mit Vanillepudding
- 149 Künefe

## 151 Kochen für Kinder

- 155 Kartoffel-Gemüse-Taler mit Käse
- 156 Nudeln mit Joghurt und Minzbutter
- 159 Toasty-Pizza
- 163 Türkische Hackbällchensuppe
- 164 Crêpe-Sushi

## 167 Menüs, Menüs, Menüs!

- 168 Menüvorschlag für ein Candle-Light-Dinner
- 169 Menüvorschlag für ein Dinner mit der besten Freundin
- 169 Menüvorschlag für Kocheinsteiger
- 170 Rezeptvorschläge für den ultimativen Brunch mit Freunden

## 173 Zutatenregister

