

SAMEN KOKEN

7 oktober 2023

Recepten voor karniyarik,
pilav en cacik
van Hatice en Nihayet

porties voor 6 personen

Karniyarik

(gevulde aubergines op Turkse wijze)

Ingrediënten

- 6 kleine aubergines
- 3 smalle groene paprika's
- peterselie

Voor de vulling:

- 2 uien
- 200 gram gehakt
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten
- zout, zwarte peper, chilipeper
- 1 theeglas heet water

Voor de saus:

- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 glas heet water

Bereiding

1. Schil de aubergines in reepjes. Strooi er wat zout over, wacht ongeveer 15 minuten (zo geven de aubergines hun bittere sap vrij), droog ze af en bak ze aan alle kanten in hete olie.
2. Leg de gebakken aubergines op keukenpapier om overtollige olie te absorberen.



3. Snijd de groene paprika in tweeën en bak ze heel licht.
4. Snipper de uien, laat ze even fruiten in wat olie, voeg het gehakt toe en bak het mee tot het bruin is.
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 2-3 minuten. (Tip; tomatenblokjes toevoegen maakt het gerecht nóg lekkerder).
6. Voeg zout, zwarte peper en chilipeper toe en meng.
7. Voeg heet water toe, kook gedurende 5 minuten en zet het vuur af.
8. Leg de gebakken aubergines in een ovenschaal, snijd ze aan één kant met een mes open (niet helemaal doorsnijden!) en maak met een theelepel een holte in het binnenste deel van de aubergines.
9. Vul de aubergines met de gehaktvulling.
10. Leg de gebakken paprika's en de **schijfjes tomaten** (of gehalveerde kerstomaatjes) erbovenop.
11. Meng de tomatenpuree en het hete water in een kom totdat de tomatenpuree oplost en giet deze saus over de ovenschaal.
12. Strooi er gehakte peterselie over en laat ongeveer 25 minuten bakken op 180° in een voorverwarmde oven.



Pilav (rijst)

Ingrediënten

- 1 kop rijst
- 1,5 kopjes kippenbouillon of heet water
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel olie
- zout



Bereiding

1. Was de rijst met veel water.
2. Week de rijst ongeveer 20 minuten in zout en warm water en laat het water uitlekken. Smelt de boter in de pan, voeg de uitgelekte rijst toe en bak.
3. Wanneer de rijst begint te kleven, voeg je gekookt water of bouillon toe, zout. Kook eerst op hoog en dan op laag vuur tot er gaten in de rijst zitten.
4. Laat 10-15 minuten rusten. Roer de rijst dan los met een houten lepel en serveer.

Cacik (Turkse tzatziki)

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 2 kopjes yoghurt
- 2 teentjes knoflook
- 1 glas koud water
- 1 snuifje dille
- 1 theelepelt zout
- 1 theelepelt gedroogde munt



Bereiding

- Was de komkommer, schil en rasp hem met de dikke kant van de rasp.
- Meng twee kopjes yoghurt, twee geraspte teentjes knoflook en 1 kopje koud water. Klop met een garde totdat het mengsel een gladde consistentie heeft bereikt.
- Voeg de geraspte komkommer en een snuifje fijngehakte dille toe en meng goed.
- Voeg ten slotte 1 theelepelt zout en 1 theelepelt gedroogde munt toe en meng.
- Serveer de cacik in kleine schalen.

EET SMAKELIJK!

Filmpjes:

Cacik: [Cacik Tarifi | Nasıl Yapılır? - YouTube](#)

Karniyarik: [DENEMEYEN KALMASIN İNANILMAZ LEZZETLİ FIRINDA KARNIYARIK TARİFİ 😊 - YouTube](#)

Rijstpilaf: [TANE TANE ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI TARİFİ - YouTube](#)