

Pemil's Rezepte und noch Meer

alle Rezepte sind für 10 Personen

Wir befinden uns auf dem wunderschönen lykischen Meer entlang des imposanten Taurusgebirges auf dem Motorsegler Oasis2. Jeden Tag sind wir von Bucht zu Bucht gefahren, waren schwimmen und schnorcheln, besichtigen und schwitzen und haben viel gelacht.

Das alles, und die gute frische Meeresbrise, macht hungrig.

Zum Glück sind wir auf Pemil's Boot gelandet, wo der Captain noch selber kocht.

Allah und all den anderen Göttern sei dank!

Denn Pemil's Gerichte sind köstlich, obwohl einfach, und es besteht Suchtgefahr! Nicht eine Mahlzeit fand statt, nach der es nicht wollüstiges Gestöhne darüber, volle Bäuche, und Fragen nach den Rezepten gab. Und welch Überraschung...am Ende der Reise hatte niemand zugenommen!

Dieses Büchlein ist für all jene, die ein kleines bisschen Urlaub und Erinnerung an eine wunderschöne Reise mit nach Hause nehmen möchten.

Ich habe die Gerichte nach den Buchten, in denen wir vor Anker lagen, benannt oder nach einem besonderen Zwischenfall, da die meisten Leser die türkischen Namen der Speisen zu kompliziert fanden.

Viel Vergnügen beim Nachkochen



Sonntägliches Mittagessen in Adrasan
vegetarisch

1kg grüne Bohnen
2 große Tomaten geriebelt
1 Zwiebel in Ringe geschnitten
2 rote Paprika klein geschnitten
2 Karotten in Scheiben
5 Knoblauchzehen gehackt
1 El Tomatenmark
4 St Würfelzucker
1 Tl Chili
2 Tl Salz
6 mittelgroße Kartoffeln

Dampfkochtopf

In den Dampfkochtopf wird von unten nach oben geschichtet.
Beginnend mit den Bohnen, dann die Karotten, Zwiebeln, Paprika, Tomaten
und oben drauf die Gewürze.

Kochen bis es dampft, Temperatur runter drehen und 5 Min weiter köcheln.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und würfeln.

Den Topf von der Hitze nehmen, den Dampf ablassen, die Kartoffelwürfel oben
drauf (nicht umrühren!!), Deckel drauf und weitere 15 Min köcheln.

Nach der Garzeit Dampf ablassen, sofort Deckel auf, Kartoffeln raus in eine
Schüssel. Erst dann wird das Gemüse vermischt und sofort serviert.

Als Beilage gibt es Bulgur mit Vermicelli und Hirten Salat.

Bulgurbeilage

Öl in einem Topf erhitzen und eine 1/2 Tasse Vermicelli (ganz kleine Nudeln)
darin leicht anrösten, 500g Bulgur dazu und kurz mit 1 El Salz und 1 großen
Nuss Butter mit rösten. Mit kochendem Wasser bis ca. 2 Finger breit über der
Mischung angießen, Temperatur runter drehen und für 20 Min im geschlossenen
Topf ziehen lassen. Mit Chili bestreuen und servieren.

Mittagessen in Simena



300g Hackfleisch
2 gewürfelte Zwiebeln
2 gewürfelte Aubergine
250g grüne Bohnen halbiert
2 gewürfelte Zucchini
5 gewürfelte Kartoffeln
6 grüne Spitzpaprika in Ringe geschnitten
3 grob gehackte Tomaten
5 gehackte Knoblauchzehen
1 Tl Salz
1 El Tomatenmark mit 250ml Wasser verrührt

Hackfleisch anbraten. Herd ausschalten. Zwiebel drauf, dann die Bohnen und die Kartoffeln, oben auf die Zucchini, die Auberginen, Tomaten und die Paprikaringe und ganz am Schluss die Gewürze. Nicht umrühren! Erst jetzt den Herd wieder einschalten und im geschlossenen Topf kochen bis die Kartoffeln gar sind.
Dann vorsichtig umrühren. Dazu gibt es Reis und Hirten Salat.