**Pilaf de boulghour aux carottes**

1 oignon haché 1 carotte râpée gros

2 tasses bulgur ( gros grains)

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol 1 cube bouillon légumes

4 tasses d'eau chaude Poivre paprika

Mettez l'huile dans la poêle et faites revenir l'oignon et la carotte râpée

Mettez le boulghour dans la casserole et faites cuire ensemble pendant environ 5 mn avec une cuillère en bois,

Versez de l'eau chaude pour le bulgur et mélanger,

Mettez un bloc [bouillon](http://www.lekkerturkseten.nl/fr/tag/bouillon" \o "Posts tagged with bouillon) et le paprika

Laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois,

**.Cacik au yaourt et aux concombres**

**1**beau concombre 4 pots de yoghourt nature

* 1. gousses d'ail quelques brins de menthe

1 c. à soupe de vinaigre sel, huile d'olive

Vider les pots de yaourt dans le saladier ; y ajouter de l'ail écrasé, du sel et du vinaigre. Mélanger le tout avec une cuillère.

Peler le concombre, ensuite le découper en petit morceaux de la grandeur d'une noisette (ou bien le raper tout simplement) et l'ajouter au mélange dans le saladier. Après avoir mélangé le tout avec une cuillère, saupoudrer de menthe [[http://www.cuisine-turque.com/images/back.gif](http://www.cuisine-turque.com/entrees.htm)](http://www.cuisine-turque.com/entrees.htm)

**EZME**

3 tomates moyens 2 piment verts (poivrons turcs vert clair)  
1 oignon moyen 2 gousses d'ail  
2 cs huile d'olive 1 cs jus de citron  
{ jus de grenade } 1 cc de sumac sel paprika   
  
Pelez les tomates, coupez - les en très petits dés. Egouttez-les dans une passoire.   
Coupez les piments en petits dés. Emincez l'oignon .Hachez finement le persil.   
Melangez tout. Assaisonnez en versant dessus l'huile ,jus de citron ,( +concentré de grenade.)   
Ajoutez le reste, melangez ,servez après le faire reposer une demi-heure au moins.

**Börek aux épinards et au fromage**

500 gr. [épinards](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/epinards/) *frais ou congelés* 200 gr. [fromage](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/fromage/) *beyaz penir ou lor peyniri*

250 ml. [lait](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/lait/) 100 ml. [huile](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/huile/) 2 [oeufs](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/oeufs/) [sel](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/sel/)

3 [grandes feuilles de yufka](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/grandes-feuilles-de-yufka/) 150 ml. eau gazeuse [graines de sésame et de cumin noir](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/graines-de-sesame-et-de-cumin-noir/)

Préparation, sauce : mettre dans un bol lait, huile, sel, l’œuf et le blanc d’œuf du 2e

Préparation, farce : mélangez dans un saladier épinards coupés et fromage écrasé.

Mettre du papier sulfurisé au fond de la plaque.

Commencez par étaler un morceau que vous avez coupé tout à l'heure. Badigeonnez env. 3 c à soupe de sauce ; répartir la sauce partout. Puis, ajoutez quelques morceaux de pâte, arrosez de sauce. On recommence 3 fois .

Étalez la farce sur toute la plaque Recommencer.Sur la dernière feuille, versez la fin de la sauce.

Avec un couteau pointu, pré-coupez délicatement le börek sans arracher les yufka.  
Versez tout doucement le soda sur le börek.

Laissez reposer 3h avant d'enfourner. (si vous avez le temps…)

Badigeonnez de jaune d’œuf et ajouter les graines de cumin noir

…Au Four (220°c) 25 à 30 min !

Koftesi lentilles corail et pois chiches (Turquie)

1 tasse de pois chiches 1 poivron rouge 1 tasse à café mercimek rouge

2 cuillères à soupe de farine

1 pincée de carbonate

Sel Cumin poivre noir

**Pour la garniture** :

1 petit bol de chapelure huile de tournesol pour la friture

Faire bouillir les pois chiches mis à tremper la veille.

Faire bouillir les lentilles séparément.

Faire rôtir les poivrons et les hacher finement.

Les pétrir avec pois chiches et lentilles, la farine, le carbonate, le sel et le poivre.

Ajouter les épices et poursuivre le malaxage.

Puis donner la forme désirée , paner et faire frire.

**Çoban salata (salade du berger)**

- 2 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)   
- 2 [concombres](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_concombre.aspx)  
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)  
- une demi boule de [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) turque (beyaz peynir)  
- une cuillère à soupe huile d'olive   
- 1/2 jus de citron  
- une cuillère à café de [menthe](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-menthe_1.aspx) sèche   
- une cuillère à café de [paprika](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_paprika_1.aspx) - [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)

Coupez les tomates et les concombres en petit dés, l'oignon en demi-rondelles très fines, et mettez le tout dans un saladier.  
Dans un bol, mélangez l'huile, le jus de citron, la menthe et le paprika.  
  
Mettez la sauce sur le mélange de tomates.   
  
Coupez le fromage en petit dés et disposez-les sur la salade.