

KARSU'S

MEER DAN 75 FAVORIETE TURKSE RECEPTEN

KITCHEN



The background of the entire page is a photograph of lush green tropical palm leaves. The leaves are long and feathery, with some showing a slight blue-green tint. They are set against a light, textured, off-white background that resembles a wall or a piece of paper. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the leaves.

KARSU'S

MEER DAN 75 FAVORIETE TURKSE RECEPTEN

KITCHEN

KOSM • S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD 11

BRUNCH 17

SOEPEN EN SALADES 55

MEZE 85

VEGETARISCH 117

VIS 145

VLEES 171

ZOET EN TOETJES 207

DANKWOORD 233

REGISTER 236



VOORWOORD

KOKEN IS MUZIEK MAKEN

Of ik nu in de keuken sta of bezig ben met het maken van muziek: ik ben een verhalenverteller. Een verhalenverteller die vertelt vanuit en over verschillende decors, noem me een kokkerellende troubadour. Creëren zit in mijn aard en het in elkaar zetten van een waanzinnig muziekstuk komt verrassend dicht bij het maken van een meesterlijk gerecht. Geloof me nou maar, als je goed kunt koken, kun je over pakweg vijf jaar ook een instrument bespelen.

Laat de muziek, die je tijdens het koken op de achtergrond draait, je inspireren en laat de klanken je in de o zo heerlijke Turkse keuken vloeien! Vergeet niet: de bas is de basis van goede verse ingrediënten, de piano moet je zelfverzekerdheid zijn (*you got this!*), de ritmesectie is de groove die je moet beheersen en de blazers zijn de funkyness, en die laat ik helemaal aan jou over. Improviseer als een echte jazzmuzikant. Het mooie aan je eigen solostukje spelen, is dat er eigenlijk geen fouten bestaan. *Go for it!* Ze zeggen niet voor niets dat goed oefenen kunst baart. En daarom is hier voor jou dan ook dit kookboek. Het is geen boek dat je eerst de 'basis' en dan de 'moeilijkste technieken' zal leren. En ook zijn de recepten in dit boek niet te ingewikkeld of te lang, want we hebben het met z'n allen al druk genoeg. Neen. De recepten in *Karsu's Kitchen* zijn de gerechten die mij hebben grootgebracht. Het zijn de verhalen uit mijn jeugd en als troubadour heb ik een reis gemaakt langs deze verhalen. Zo vertel ik over mijn ultieme comfortfood waar ik troost uit haalde in tijden dat ik het moeilijk had. Of over gerechten die mijn dinerfeestjes naar spectaculaire hoogtes brachten. Maar het belangrijkste: de gerechten die me hebben opgevoed hebben mijn ziel gevuld met specerijen, goed vlees en verse vis, geuren van gloeiend

houtscool, en zo mijn smaakpapillen gevormd, die nu tot je willen spreken. Ik zie de Turkse keuken als een stukje ondergesneeuwde kunst en door het koken uit dit boek zal dat ondergesneeuwde stukje kunst langzamerhand het licht zien. Want dat verdient de Turkse keuken namelijk!

Dit boek is er om het culinaire erfgoed van overgrootoma, oma en mams via mij naar jou toe te laten vloeien. Mijn overgrootoma leerde me dat eten er is om te delen. Mijn tip aan jou? Maak elk gerecht uit dit boek voor vrienden en familie. Laat de gerechten als verschillende muziekstukken bij elkaar komen en geniet met iedereen die je lief is van het concert des levens.

Voorafgaand aan elk verhaal uit mijn jeugd vind je de plek waaraan ik de herinnering ontleen: het dorp Karsu, waarnaar ik vernoemd ben, de streek Hatay of juist Turkije in het algemeen.

Dank dat je gaat koken uit dit boek! Ik hoop dat de hmmm's en ooooh's als gezang door je keuken zullen klinken en dat je geniet van de Turkse keuken. Mijn keuken. Deze Turkse Nederlandse heeft zich in ieder geval nog nooit zo trots gevoeld!

Afiyet olsun! Karsu

MIJN FAVORIETE

INGREDIËNTEN

NIGELLAZAAD
(ÇÖREK OTU)

ZWARTE PEPER
(KARA BİBER)

RODEPEPERVLOKKEN
(PUL BİBER)

RODE LINZEN
(KIRMIZI MERCİMEK)

KOMIJN
(KİMYON)

BULGUR
(BULGUR)

PAPRIKAPOEDER
(TOZ BİBER)

GROENE LINZEN
(YEŞİL MERCİMEK)

SUMAK
(SUMAK)

SESAM
(SUSAM)

ZWARTEPEPER-
KORRELS
(KARA BİBER)

GEDROOGDE MUNT
(KURU NAĞNE)

TOMATENPUREE
(DOMATES SALÇASI)

PEPERPUREE
(BİBER SALÇASI)

GEDROOGD
BONENKRUID
(ZAHTER)



KNOFLOOK
(SARIMSAK)

VERSE MUNT
(TAZE NAĞNE)

BLADPETERSELIE
(MAYDANOZ)

DILLE
(DERE OTU)

GRANAATAPPELMELASSE
(NAR EKŞİSİ)

LIMOEN
(MİSKET LİMONU)

RODE PEPPER
(KIRMIZI ACI BIBER)

GEMALEN PISTACHE
(ÇEKİLMİŞ ANTEP FISTIĞI)

LAURIER
(DEFNE)

OLIJFOLIE
(ZEYTINYAĞI)

PISTACHENOTEN
(ANTEP FISTIĞI)

KIKKERERWTEN
(NOHUT)

CITROEN
(LİMON)

PUNTPAPARIKA
(SIVRI BIBER)

RIJST
(PİRİNÇ)

WALNOTEN
(CEVİZ)





ENGİNAR PİLAVI

TURKIJE 'BOSJE' ARTISJOKKENBLOEMEN

In bijna elk sprookje ligt de liefde op de loer, dat wordt kinderen al met de paplepel ingegoten. Zo zijn mijn ouders, die bijna veertig jaar getrouwd zijn, voor mij een groot voorbeeld. Mam op haar 42e afgestudeerd onderwijskundige met twee kinderen en een baan. Pap naar Nederland gekomen als politiek vluchteling, afgestudeerd als maatschappelijk werker, nu succesvol restauranthouder. Maar vooral samen zijn ze een groot voorbeeld. Ondanks dat ze altijd lopen te kibbelen, staan ze samen sterk als een zout- en peperstelletje. Als ik terugga naar mijn vroegste herinneringen zie ik mijn ouders in de keuken staan. Mijn vader had als verrassing voor mijn moeder twee gigantische blikken artisjokken meegenomen van de groothandel. Mam glunderde van geluk. 'Voor mijn schatje' zei mijn vader dan liefkozend. Mijn vader wist precies hoe hij 'zijn schatje' gelukkig kon maken. Ik snapte het nooit, waarom geen bloemen, zoals in alle sprookjes? Mam gaf mij knipogend antwoord: 'Artisjokken zijn officieel ook bloemen, *kızım* (mijn dochter). Zoek maar op!' Gelijk had ze.

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

3 lente-uitjes

5 à 6 lepels olijfolie

1 (winter)wortel

3 artisjokharten

(te vinden bij Turkse winkel,
mag ook uit diepvries)

100 g doperwtjes

100 g gewassen Turkse Baldo
pirinç-rijst of risottorijst

250 ml water

10 takjes dille

1 tl zout

1 tl zwarte peper

1 tl pul biber

½ citroen

30 g granaatappelpitjes

1. Snijd de lente-uitjes fijn. Doe de olijfolie in de pan en bak de lente-uitjes 2 minuten. Snijd de wortel in kleine blokjes. Bak mee. Snijd de artisjokharten in kleine blokjes. Bak deze ook mee. Doe de doperwtjes erbij. Roerbak alles nog 5 minuten.
2. Voeg de rijst toe en roer alles goed door elkaar.
3. Giet nu 250 ml water in de pan, zodat alles net onder water komt te staan.
4. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de rijst 20 minuten pruttelen met het deksel op de pan. Snijd de dille fijn. Haal de pan rijst van het vuur en bestrooi met dille. Roer dit er samen met zout, peper en pul biber goed door en laat met het deksel op de pan 10 minuten rusten. Serveer met citroenpartjes en granaatappelpitjes als garnering.



ÇÖP ŞİŞ

TURKIJE THE MAGIC

Na een van mijn eerste concerten in Turkije waren we met het toen nog kleine team met een lege maag gestrand bij een van de kebabzaakjes die op dat late tijdstip nog open was. Met een beperkte kaart weet je vaak al dat je op het juiste adres bent, omdat ze zich specialiseren in maximaal vijf gerechtjes en daar dan heel goed in zijn. Dit zaakje had spiesjes als specialiteit. Heerlijke spiesjes van gemarineerde lamsbout. Het kwam met dun lavaşbrood, gegrilde groenten en verschillende toppings. Ik zat een tijd te pielen om de stukjes lamsvlees van de spiesjes af te halen toen een jonge ober grinnikend zei: 'Mag ik het voordoen, mevrouw?' 'Nou, *show me the magic*,' zei ik enthousiast. De jongen nam een stukje brood en in een handomdraai pakte hij met het brood de stukjes lamsvlees vast. Vervolgens trok hij heel handig het stokje eruit. 'En nu kunt u het vullen naar wens!'

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

600 g lamsbout
2 teentjes knoflook
1 tl paprikapoeder
1 tl gemalen komijn
1 tl pul biber
1 el gedroogd bonenkruid
of gedroogde tijm
1½ el zout
1 tl zwarte peper
4 el olijfolie
6 cherrytomaten
1 ui
1 paprika
4 rode pepers
4 groene pepers

VERDER NODIG

stuk of 20 satéprikkers
(deze worden çöp
genoemd)

1. Snijd de lamsbout in stukjes van ongeveer 1 x 1 cm. Pers de knoflook. Doe de specerijen en kruiden, zout en peper, knoflook en olijfolie in een kom en meng alles goed. Voeg de stukjes lamsbout toe en vermeng ze met de marinade. Laat ze zo lang mogelijk marinieren, bij voorkeur een hele nacht, dan trekken de smaken goed in het vlees.
2. Rijg de stukjes lamsbout aan satéprikkers. Verhit een grillpan of barbecue tot flink heet en gril de lamsspiesjes naar wens.
3. Snijd de groenten in stukken. Als alle lamsspiesjes gegrild zijn, gril je de groenten nog even in de grillpan of op de barbecue. Serveer met Sumak salatası (zie blz. 61).



KÜNEFE

HATAY TIJD OM TE TROUWEN

Evde kalmadin, maşallah, zei mijn oma. Letterlijke betekenis: 'Je bent gelukkig niet thuisgebleven.' Figuurlijke betekenis: 'Je hebt alle kneepjes des levens onder de knie, nu kun je trouwen!' En toen ik dat hoorde, wist ik dat ik de fijne kneepjes van het künefe-maken had gemasterd. Oma Nüriye drukte met haar vinger op de goudbruine, knapperige bovenkant. Het krokante laagje was perfect, zei ze, en door het zachtjes drukken kon ze als geen ander voelen dat de vulling van zachte kaas ook perfect was gesmolten. Ze gaf mij een blik van goedkeuring en goede vriend Steven stond erbij en applaudisseerde joelend voor me. Ja, het lukt mij altijd behoorlijk goed om künefe te maken. Dit gerecht is dan ook mijn trots als ik mijn gasten wil verrassen met het toetje der toetjes.

We zijn niets voor niets Hataylı ('uit Hatay'), uit de provincie waar dit gerecht vandaan komt.

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

500 ml water

250 g suiker

3 druppels citroensap

75 g ongezouten

pistachenoten

200 g kadayif (engelenhaar,
sliertjesdeeg)

100 g boter

125 g mozzarella

1. Breng in een steelpan het water met de suiker aan de kook. Laat op laag vuur zachtjes koken tot er een siroopachtige substantie ontstaat (ongeveer 30 minuten). Voeg de citroendruppels toe en haal de pan van het vuur.
2. Hak de pistachenoten fijn.
3. Snijd de sliertjes kadayif in stukjes van 1 cm en doe ze in een grote kom. Smelt de boter in een pannetje en meng de boter door het sliertjesdeeg. Verdeel iets meer dan de helft van het deeg over een kleine koekenpan met antiaanbaklaag. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel evenredig over het deeg. Verdeel het resterende deeg op de mozzarella en druk goed aan.
4. Bak het geheel 6-7 minuten op laag vuur, tot de onderkant goudbruin is. Dat kun je zien door de zijkant van de künefe voorzichtig op te tillen met een mesje. Leg een bord op de pan en keer het geheel in één snelle beweging om. Gebruik hiervoor een keukendoek, want de pan is heet. Schuif de künefe voorzichtig terug in de koekenpan en bak weer 6-7 minuten, tot ook de andere kant goudbruin is.
5. Haal de pan van het vuur en leg de künefe op een diep bord. Prik er met de punt van een mes een paar gaatjes in, schenk de suikersiroop erover en laat even intrekken. Garneer met de pistachenoten.





In *Karsu's Kitchen*, haar eerste kookboek, deelt Karsu 75 van haar favoriete gerechten uit de rijke Turkse keuken. Van vega tot vis en vlees, van tafels vol mezze tot simpele snelle maaltijden; iedereen kan Turks koken met Karsu. Met persoonlijke verhalen, een culinaire reis naar Hatay en Istanbul en prachtige fotografie van Remko Kraaijeveld. Ontdek het beste dat Hatay (Unesco Culinaire Werelderfgoed-regio in Turkije) te bieden heeft en natuurlijk ook Karsu's family favorites.

Karsu is zangeres, pianiste en presentatrice, maar haar andere grote liefde is... eten! Ze trad op van het Concertgebouw tot Carnegie Hall, staat voor uitverkochte stadions in Turkije en was te zien bij *De Beste Zangers*, maar maakt ook al enkele jaren Turkse gerechten op 24Kitchen.

"Al jaren ben ik fan van de Turkse keuken. Eindelijk is er iemand die de vertaalslag maakt zoals ik die het makkelijkste kan verteren. Karsu's enthousiasme, authenticiteit en kookkunsten zijn aanstekelijk." - **Miljuscha Witzenhausen**

"Karsu's gerechten zijn zoals zij zelf is, praat, zingt en beweegt: bubbly, fantasierijk, comforting, mooi, vol passie en het smaakt vooral naar méér!" - **Chantal Janzen**

"De Sophia Loren van Turkije heeft eindelijk haar eigen kookboek! Mij zie je komende weken even op pagina sarmiçi, tepsi kebabi en çökelek, want stiekem vind ik de echte Turkse keuken één van de lekkerste ter wereld." - **Joris Bijdendijk**

