



TURKISH CUISINE

TURECKA KSIĄŻKA KUCHARSKA

TRADITIONAL TURKISH RECIPES
FOR EVERYONE

Praktyczna edukacja kluczem
do sukcesu

KOFTE



INGREDIENTS:

500GR. GROUND MEAT (YOU CAN USE 30% LAMB IF YOU LIKE
AND PREFERABLY AT LEAST 20% FAT)

2 MEDIUM-SIZE ONIONS

4 TBSP GROUND STALE BREAD/BREAD CRUMBS

A BIG HANDFUL OF PARSLEY (OPTIONAL)

1 TSP EACH BLACK PEPPER, SALT, PAPRIKA

1/4 TSP BAKING SODA (OPTIONAL) – YOU CAN ADD 3-4 DROPS
OF LEMON JUICE OVER THE BAKING SODA BEFORE YOU ADD
IT.

TO SERVE: 1-2 BIG FIRM TOMATOES

6-8 GREEN SWEET PEPPERS

OLIVE OIL TO BRUSH THE GRIDDLE OR PAN

IN A FOOD PROCESSOR ADD ONION CUT IN FOUR, PARSLEY. IF YOU ARE USING
STALE BREAD SOAK IT IN WATER TO SOFTEN THEN SQUEEZE OUT EXCESS WATER
AND ADD TO THE ONION PARSLEY MIXTURE. PROCESS UNTIL THEY HAVE FINE
PIECES, AVOID OVER-PROCESSING, AND DON'T MAKE IT LIKE A PURÉ.

ADD THE GROUND MEAT, SPICES, AND BAKING SODA IF USING. DROP 3-4 DROPS
OF LEMON JUICE OVER THE BAKING SODA AND MIX EVERYTHING BY PULSING
UNTIL IS IT EVENLY INCORPORATED.

DIP YOUR HAND INTO THE WATER FROM TIME TO TIME AND GET SMALLER THAN
MANDARINE SIZE MIXTURE AND FIRST SHAPE INTO A BALL AND PRESS IT TO
MAKE A DISK. IT COMES TOGETHER WHEN COOKS AND BECOMES THICKER SO
CONSIDER THAT WHILE SHAPING.

HEAT THE CAST IRON GRIDDLE OR NON-STICK FRYING PAN OR GRILL. BRUSH IT
WITH VEGETABLE OIL. ADD KOFTE PIECES LEAVING SPACE BETWEEN THEM AND
COOK ON MEDIUM HEAT UNTIL BOTH SIDES AND INSIDE ARE FULLY COOKED.
MEANWHILE CUT THE TOMATOES IN BIG WEDGES AND COOK ON THE GRIDDLE OR
GRILL WITH GREEN PEPPERS.

SERVE THE KOFTES WITH PILAV AND GRILLED VEGGIES. YOU CAN ALSO MAKE
COBAN SALAD, OR CACIK (YOGURT-CUCUMBER SAUCE) TO SERVE.

KOFTE

SKŁADNIKI:

500GR. MIĘSO MIELONE (MOŻESZ UŻYĆ 30% JAGNIĘCINY, JEŚLI CHCESZ, A NAJLEPIEJ CO NAJMNIEJ 20% TŁUSZCZU)

2 ŚREDNIEJ WIELKOŚCI CEBULE

4 ŁYŻKI ZMIELONEGO CZERSTWEGO CHLEBA/BUŁKI TARTEJ
DUŻA GARŚĆ PIETRUSZKI (OPCJONALNIE)

1 ŁYŻECZKA KAŻDEGO CZARNEGO PIEPRZU, SOLI, PAPRYKI

1/4 ŁYŻECZKI SODY OCZYSZCZONEJ (OPCJONALNIE) – PRZED
DODANIEM SODY MOŻNA DODAĆ 3-4 KROPLE SOKU Z CYTRYNY.

DO PODANIA: 1-2 DUŻE, TWARDE POMIDORY

6-8 ZIELONEJ SŁODKIEJ PAPRYKI

OLIWA Z OLIVEK DO POSMAROWANIA PATELNI

W ROBOCIE KUCHENNYM ROZDROBNIĆ CEBULĘ POKROJONĄ NA CZTERY CZĘŚCI, PIETRUSZKĘ. JEŚLI UŻYWASZ CZERSTWEGO CHLEBA, NAMOCZ GO W WODZIE, ABY ZMIĘKŁ, A NASTĘPNIE WYCIŚNIJ NADMIAR WODY I DODAJ DO MIESZANKI CEBULI I PIETRUSZKI. ZMIEL NA DROBNE KAWAŁKI (NIE ZA MOCNO) DODAJ MIĘSO MIELONE, PRZYPRAWY I SODĘ OCZYSZCZONĄ, DODAJ 3-4 KROPLE SOKU Z CYTRYNY NA SODĘ OCZYSZCZONĄ I WYMIESZAJ WSZYSTKO, ZANURZ RĘKĘ OD CZASU DO CZASU W WODZIE I UFORMUJ PORCJĘ MNIEJSZĄ NIŻ MANDARYNKA. A NASTĘPNIE DOCIŚNIJ JĄ, ABY UFORMOWAĆ KRAŻEK.

PODGRZEJ PATELNIĘ LUB GRILL Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU. POSMARUJ OLEJEM ROŚLINNYM. DODAJ KAWAŁKI KOFTE, ZOSTAWIAJĄC PRZESTRZEŃ MIĘDZY NIMI I GOTUJ NA ŚREDNIM OGNIU, AŻ OBIE STRONY I WNĘTRZE BĘDĄ W PEŁNI UGOTOWANE.

W MIĘDZYCZASIE POKRÓJ POMIDORY NA DUŻE ĆWARTKI I PODSMAŻ NA PATELNI LUB GRILLU Z ZIELONĄ PAPRYKĄ. KOFTE PODAWAJ Z PILAWEM I GRILLOWANYMI WARZEWAMI. MOŻESZ RÓWNIEŻ PRZYGOTOWAĆ SAŁATKĘ COBAN LUB CACIK (SOS JOGURTOWO-OGÓRKOWY).



PIDE



10 INGREDIENTS

500G (3 1/3 CUPS) PLAIN FLOUR, SIFTED

1 TSP (7G/1 SACHET) DRIED YEAST

1 TSP SUGAR

1 TSP SALT

375ML (1 1/2 CUPS) WARM WATER

OLIVE OIL, TO GREASE

2 TSP SESAME SEEDS

1 TSP NIGELLA SEEDS

1 EGG YOLK

1 TBSP OLIVE OIL

STEP 1

COMBINE FLOUR, YEAST, SUGAR AND SALT IN A BOWL. MAKE A WELL IN THE CENTRE, THEN ADD WATER. USE A WOODEN SPOON TO STIR UNTIL COMBINED, THEN USE HANDS TO BRING THE DOUGH TOGETHER IN THE BOWL.

STEP 2

TURN THE DOUGH ONTO A LIGHTLY FLOURED SURFACE AND KNEAD FOR 15 MINUTES OR UNTIL SMOOTH AND ELASTIC. BRUSH A BOWL WITH OIL TO GREASE. PLACE DOUGH IN THE BOWL AND LIGHTLY COAT WITH OIL.

COVER WITH A DAMP TEA TOWEL. SET ASIDE IN A WARM, DRAUGHT-FREE PLACE FOR 1-1 1/2 HOURS OR UNTIL THE DOUGH HAS DOUBLED IN SIZE.

STEP 3

PLACE A BAKING TRAY ON THE MIDDLE SHELF OF THE OVEN. PREHEAT OVEN TO 230°C. TURN DOUGH ONTO A LIGHTLY FLOURED SURFACE AND CUT IN HALF. FLATTEN SLIGHTLY WITH HANDS. PLACE EACH HALF ON SEPARATE PIECES OF FLOURED, NON-STICK BAKING PAPER. COVER WITH A DAMP TEA TOWEL AND SET ASIDE IN A WARM, DRAUGHT-FREE PLACE FOR 15 MINUTES.

STEP 4

WITH FLOURED HANDS, STRETCH EACH PIECE OF DOUGH INTO AN 18 X 40CM RECTANGLE. LEAVE ON NON-STICK BAKING PAPER. COVER WITH A DAMP TEA TOWEL AND SET ASIDE IN A WARM, DRAUGHT-FREE PLACE FOR 10 MINUTES. COMBINE SESAME AND NIGELLA SEEDS.

STEP 5

WHISK EGG YOLK AND OIL IN A BOWL. BRUSH THE TOP OF EACH PIDE WITH EGG MIXTURE. USE FLOURED FINGERS TO MAKE INDENTATIONS ON TOP AND SPRINKLE WITH SEEDS. REMOVE TRAY FROM OVEN AND SLIDE 1 PIDE ONTO TRAY. COOK FOR 8-10 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. COOL ON A WIRE RACK. REPEAT WITH SECOND PIDE.

PIDE

1 ŁYŻECZKA (7G/1 SASZETKA) SUSZONYCH DROŻDŻY

1 ŁYŻECZKA CUKRU

1 ŁYŻECZKA SOLI

375 ML (1 1/2 SZKLANKI) CIEPŁEJ WODY

OLIWA Z OLIVEK DO SMAROWANIA

2 ŁYŻECZKI SEZAMU

1 ŁYŻECZKA CZARNUSZKI

1 ŻÓŁTKO

1 ŁYŻKA OLIWY Z OLIVEK

KROK 1

W MISCE WYMIESZAĆ MĄKĘ, DROŻDŻE, CUKIER I SÓL. ZRÓB DOŁEK NA ŚRODKU, A NASTĘPNIE DODAJ WODĘ. UŻYJ DREWNIANEJ ŁYŻKI, ABY WYMIESZAĆ, AŻ CIASTO SIĘ POŁĄCZY, A NASTĘPNIE RĘKAMI ZMIESZAJ CIASTO W MISCE.

KROK 2

WYŁÓŻ CIASTO NA LEKKO POSYPANĄ MĄKĄ POWIERZCHNIĘ I WYRABIAJ PRZEZ 15 MINUT, AŻ BĘDZIE GŁADKIE I ELASTYCZNE. POSMARUJ MISKĘ OLEJEM DO SMAROWANIA. WŁÓŻ CIASTO DO MISKI I LEKKO POSMARUJ OLEJEM. PRZYKRYJ WILGOTNĄ ŚCIERECZKĄ. ODSZTAW W CIEPŁE, WOLNE OD PRZECIĄGÓW MIEJSCE NA 1-1 I 1/2 GODZINY LUB DO MOMENTU, GDY CIASTO PODWOI SWOJĄ OBJĘTOŚĆ

KROK 3

UMIEŚĆ BLACHĘ DO PIECZENIA NA ŚRODKOWEJ PÓŁCE PIEKARNIKA. ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 230°C. WYŁÓŻ CIASTO NA POSYPANĄ MĄKĄ POWIERZCHNIĘ I PRZEKRÓJ NA PÓŁ. LEKKO SPŁASZCZ RĘKOMA. KAŻDĄ POŁÓWKĘ UŁÓŻ NA ODDZIELNYCH KAWAŁKACH POSYPANEGO MĄKĄ, NIEPRZYWIERAJĄCEGO PAPIERU DO PIECZENIA. PRZYKRYJ WILGOTNĄ ŚCIERECZKĄ I ODSZTAW W CIEPŁE MIEJSCE BEZ PRZECIĄGÓW NA 15 MINUT.

KROK 4

RĘKOMA POSYPANYMI MĄKĄ ROZCIĄGNIJ KAŻDY KAWAŁEK CIASTA NA PROSTOKĄT O WYMIARACH 18 X 40 CM. POZOSTAW NA NIEPRZYWIERAJĄCYM PAPIERZE DO PIECZENIA. PRZYKRYJ WILGOTNĄ ŚCIERECZKĄ I ODSZTAW NA 10 MINUT W CIEPŁE MIEJSCE BEZ PRZECIĄGÓW. POŁĄCZ NASIONA SEZAMU I CZARNUSZKI.

KROK 5

W MISCE UBIJ ŻÓŁTKO I OLEJ. POSMARUJ WIERZCH KAŻDEJ PIDE MIESZANKĄ JAJECZNĄ. PALCAMI POSYPANYMI MĄKĄ ZRÓB WGŁĘBIENIA NA WIERZCHU I POSYP NASIONAMI. WYJMIJ TACĘ Z PIEKARNIKA I WSUŃ 1 PIDE NA TACĘ. PIECZ PRZEZ 8-10 MINUT LUB DO UZYSKANIA ŻŁOTEGO KOLORU. CHŁODŹ NA RUSZCIE. POWTÓRZ Z DRUGIM PIDE.



İMAM BAYILDI



INGREDIENTS (FARSH)

200 G OF GROUND BEEF

1 ONION

½ RED PEPPER

1 CLOVE OF GARLIC

3 TABLESPOONS OF OLIVE OIL

2 TEASPOONS OF TOMATO PASTE

2 CUPS OF BOILING WATER

SALT

PEPPER

INGREDIENTS (SOS)

1 TEASPOON OF TOMATO PASTE

2 GLASSES OF WATER

SALT

INGREDIENTS (OTHER)

2 EGGPLANTS

PREPARATION

PEEL THE EGGPLANTS IN STRIPS AND CUT THEM IN HALF LENGTHWISE. LEAVE IN SALTED WATER FOR ABOUT 20 MINUTES. THEN REMOVE FROM WATER, DRY WITH PAPER, PUT ON THE GRILL AND BAKE AT 180 ° C, ABOUT 1½ HOURS, UNTIL THE AUBERGINES ARE SOFT.

MEANWHILE, HEAT THE OLIVE OIL IN A FRYING PAN. ADD CHOPPED ONION AND PAPRIKA. BROWN THEM AND ADD THE MINCED MEAT AND GARLIC. STEW THE MEAT. SALT AND PEPPER. ADD TOMATO PASTE AND MIX FOR 2 MINUTES. POUR IN WATER, COVER AND COOK FOR ABOUT 10 MINUTES.

MIX THE INGREDIENTS FOR THE SAUCE. PLACE THE BAKED EGGPLANTS IN AN OVENPROOF DISH AND STUFF THEM WITH MEAT. GARNISH WITH SLICED TOMATO. POUR IN THE SAUCE AND BAKE FOR 20 MINUTES. THEN ADD CHOPPED PARSLEY AND BAKE AGAIN FOR 5 MINUTES. SERVE WITH BUCKWHEAT, PASTA OR RICE.

İMAM BAYILDI

SKŁADNIKI (FARSZ)

200 G MIELONEGO MIĘSA WOŁOWEGO

1 CEBULA

½ CZERWONEJ PAPRYKI

1 ZĄBEK CZOSNKU

3 ŁYŻKI OLIWY

2 ŁYŻECZKI KONCENTRATU POMIDOROWEGO

2 SZKLANKI WRZĄCEJ WODY

SÓL

PIEPRZ

SKŁADNIKI (SOS)

1 ŁYŻECZKA KONCENTRATU POMIDOROWEGO

2 SZKLANKI WODY

SÓL

SKŁADNIKI (POZOSTAŁE)

2 BAKŁAŻANY

PRZYGOTOWANIE

BAKŁAŻANY OBRAĆ W PASEMKACH I POKROIĆ NA PÓŁ WZDŁUŻ. ZOSTAWIĆ W SOLONEJ WODZIE NA OKOŁO 20 MIN. POTEM WYJĄĆ Z WODY, WYSUSZYĆ PAPIEREM, UKŁADAĆ NA GRILLU I PIEC W TEMPERATURZE 180 °C, OKOŁO 1½ GODZINY, AŻ BAKŁAŻANY ZMIĘKNA.

W TYM CZASIE ROZGRZAĆ OLIWĘ NA PATELNI. DODAĆ POKROJONĄ CEBULĘ I PAPRYKĘ. ZRUMIENIĆ JE I DODAĆ MIELONE MIĘSO I CZOSNEK. UDUSIĆ MIĘSO. POSOLIĆ I POPIEPRZYĆ. DODAĆ KONCENTRAT POMIDOROWY I MIESZAĆ 2 MIN. WLAĆ WODĘ, PRZYKRYĆ I GOTOWAĆ OKOŁO 10 MIN.

SKŁADNIKI SOSU WYMIESZAĆ.

UPIECZONE BAKŁAŻANY UŁOŻYĆ W ŻAROODPORNYM NACZYNIU I FASZEROWAĆ MIĘSEM. UDEKOROWAĆ POKROJONYM NA PLASTER POMIDOREM. WLAĆ SOS I PIEC 20 MIN. POTEM WSYPĄĆ POSIEKANĄ PIETRUSZKĘ I ZNOWU PIEC 5 MIN. PODAWAĆ Z KASZĄ GRYCZANĄ, MAKARONEM LUB RYŻEM.



KONEFE



INGREDIENTS

$\frac{1}{2}$ PACKAGE SHREDDED PHYLLO DOUGH, ALSO CALLED
KADAFI

8 TABLESPOONS MELTED BUTTER

1 $\frac{1}{2}$ TABLESPOONS MILK

$\frac{1}{4}$ LB FRESH BUFFALO MOZZARELLA, GRATED

12 OUNCES RICOTTA CHEESE

$\frac{1}{2}$ CUP GROUND PISTACHIOS

2 TABLESPOONS CONFECTIONERS' SUGAR

$\frac{1}{8}$ TEASPOON GRATED FRESH NUTMEG

3 CUPS WATER

1 $\frac{1}{2}$ CUPS SUGAR

1 TABLESPOON LEMON JUICE

3 -5 DROPS ROSE WATER

DIRECTIONS

1. PREHEAT OVEN TO 375°F.

2. PLACE KADAFI IN A FOOD PROCESSOR AND CHOP UP
FINELY.

3. ADD BUTTER AND MILK AND LINE A 8 INCH SQUARE
HEAVY BAKING DISH WITH HALF OF THIS MIXTURE.

4. MIX THE CHEESES WITH THE PISTACHIOS, SUGAR &
NUTMEG AND SPREAD ONTO SHREDDED FILO.

5. TOP WITH THE REMAINING SHREDDED PASTRY.

6. BAKE FOR 45 MINUTES.

7. MAKE A SUGAR SYRUP BY BOILING WATER WITH SUGAR
AND LEMON JUICE.

8. COOK UNTIL REDUCED BY A THIRD AND IT BECOMES NICE
AND THICK.

9. STIR IN ROSE WATER TO TASTE.

10. WHEN KONEFE COMES OUT OF THE OVEN, LADLE $\frac{2}{3}$ OF
THE HOT SYRUP OVER IT AND SAVE THE REST TO PASS
WHILE EATING.

11. SERVE HOT.

KONEFE

SKŁADNIKI

1/2 OPAKOWANIA ROZDROBNIONEGO CIASTA FILO, ZWANEGO
RÓWNIEŻ KADAFI

8 ŁYŻEK STOPIONEGO MASŁA

1 1/2 ŁYŻKI MLEKA

10GR ŚWIEŻEJ MOZZARELLI BAWOLEJ, STARTEJ

350GR SERA RICOTTA

1/2 SZKLANKI MIELONYCH PISTACJI

2 ŁYŻKI CUKRU CUKIERNICZEGO

1/8 ŁYŻECZEK STARTEJ ŚWIEŻEJ GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ

3 SZKLANKI WODY

1 1/2 SZKLANKI CUKRU

1 ŁYŻKA SOKU Z CYTRYNY

3-5 KROPLI WODY RÓŻANEJ

1. ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 190C.

2. KADAFI WŁOZ DO ROBOTA KUCHENNEGO I DROBNO
POSIEKAJ.

3. DODAJ MASŁO I MLEKO I WYLÓŻ POŁOWĄ TEJ MIESZANKI
DO GRUBEGO NACZYNIA DO PIECZENIA O ŚREDNICY 50CM

4. WYMIESZAJ SERY Z PISTACJAMI, CUKREM I GAŁKĄ
MUSZKATOŁOWĄ I POSMARUJ POSIEKANYM FILO.

5. WYLÓŻ NA WIERZCH Z POZOSTAŁYM POSIEKANYM CIASTEM.

6. PIECZ PRZEZ 45 MINUT.

7. PRZYGOTUJ SYROP CUKROWY, GOTUJĄC WODĘ Z CUKREM I
SOKIEM Z CYTRYNY.

8. SMAŻ, AŻ ZMNIEJSZY SIĘ O JEDNĄ TRZECIĄ, A STANIE SIĘ
ŁADNA I GĘSTA.

9. DODAJ WODĘ RÓŻANĄ DO SMAKU.

10. GDY KONEFE WYŁOŻYSZ Z PIEKARNIKA NALEJ NA NIE 2/3
GORĄCEGO SYROPU, A RESZTĘ ZACHOWAJ DO POLANIA
PODCZAS JEDZENIA.

11. PODAWAJ NA GORĄCO.



BAKLAVA



INGREDIENTS

200G BUTTER, PLUS EXTRA FOR GREASING

200G PISTACHIOS

50G WALNUTS

50G PECANS

3 TBSP HONEY

2 X 270G PACK FILO PASTRY
FOR THE SYRUP

250G GOLDEN CASTER SUGAR

50G HONEY

2 TSP ORANGE BLOSSOM WATER

½ TSP GROUND CINNAMON

¼ TSP GROUND CARDAMOM (FROM 3 PODS)

STEP 1

HEAT OVEN TO 180C/160C FAN/GAS 4 AND GREASE A 21CM X 21CM SQUARE CAKE TIN WITH BUTTER. CHOP THE NUTS INTO SMALL PIECES USING A FOOD PROCESSOR, TAKING CARE NOT TO BLITZ THEM TO A PASTE. PUT THEM INTO A BOWL, STIR IN THE HONEY AND A PINCH OF SALT AND SET ASIDE.

STEP 2

MELT THE BUTTER IN A PAN OVER A LOW HEAT. CUT THE FIRST PACK OF FILO PASTRY SHEETS IN HALF (SO THAT THEY FIT THE TIN). PUT ONE SHEET IN THE TIN AND BRUSH WITH THE MELTED BUTTER. LAY ANOTHER SHEET ON TOP AND BRUSH WITH BUTTER AGAIN, KEEP LAYERING LIKE THIS UNTIL THE WHOLE PACK IS USED UP.

STEP 3

SPREAD THE HONEY AND NUT MIXTURE OVER THE PASTRY AND PRESS IT DOWN LIGHTLY WITH THE BACK OF A SPOON. OPEN THE OTHER PACK OF FILO, CUT IN HALF AND CONTINUE THE LAYERING AND BUTTERING PROCESS. WHEN YOU REACH THE LAST SHEET POUR ANY REMAINING BUTTER OVER THE TOP TO FINISH. USE A SHARP KNIFE TO CUT DEEP LINES INTO THE PASTRY TO CREATE EITHER SQUARES OR DIAMOND SHAPES THEN BAKE IN THE OVEN FOR 20 MINS.

STEP 4

REDUCE THE HEAT TO 150C/130C FAN/GAS 2 AND BAKE FOR A FURTHER 45 MINS. WHILE THE BAKLAVA COOKS PUT ALL THE SYRUP INGREDIENTS INTO A SAUCEPAN AND ADD 200ML WATER. HEAT GENTLY UNTIL THE SUGAR HAS DISSOLVED THEN BOIL THE MIXTURE FOR 8-10 MINS OR UNTIL IT HAS REDUCED TO THE CONSISTENCY OF RUNNY HONEY.

STEP 5

WHEN THE BAKLAVA COMES OUT OF THE OVEN, POUR THE WARM SYRUP OVER THE TOP, ALLOWING IT TO RUN INTO THE LINES YOU HAVE CUT. LEAVE IT TO SOAK IN AND SERVE WHEN IT'S COMPLETELY COLD.

BAKLAVA

SKŁADNIKI

200G MASŁA PLUS DODATKOWE DO SMAROWANIA

200G PISTACJI

50G ORZECHÓW WŁOSKICH

50G ORZECHÓW PEKAN

3 ŁYŻKI MIODU

2 X 270G OPAKOWANIE CIASTA FILO

DO SYROPU

250G ZŁOCISTEGO CUKRU PUDRU

50G MIODU

2 ŁYŻECZKI WODY Z KWIATU POMARAŃCZY

½ ŁYŻECZKI MIELONEGO CYNAMONU

¼ ŁYŻECZKI MIELONEGO KARDAMONU (Z 3 STRĄKÓW)

KROK 1

ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 180C/160C WENTYLATOR/GAZ 4 I POSMARUJ MASŁEM KWADRATOWĄ FORMĘ O WYMIARACH 21 CM X 21 CM. POKRÓJ ORZECHY NA MAŁE KAWAŁKI ZA POMOCĄ ROBOTA KUCHENNEGO, UWAŻAJĄC, ABY NIE ZMIAŁDZIĆ ICH NA PASTĘ. PRZEŁÓŻ DO MISKI, DODAJ MIÓD I SZCZYPTĘ SOLI I ODSZTAW.

KROK 2

ROZTOP MASŁO NA PATELNI NA MAŁYM OGNIU. PIERWSZĄ PACZKĘ ARKUSZY CIASTA FILO PRZETNIJ NA PÓŁ (TAK, ABY PASOWAŁY DO FORMY). WŁÓŻ JEDEN ARKUSZ DO FORMY I POSMARUJ ROZTOPIONYM MASŁEM. POŁÓŻ KOLEJNY ARKUSZ NA WIERZCHU I PONOWNIE POSMARUJ MASŁEM, UKŁADAJ W TEN SPOSÓB CAŁE OPAKOWANIE

KROK 3

ROZPROWADŹ MIESZANKĘ MIODU I ORZECHÓW NA CIEŚCIE I LEKKO DOCIŚNIJ WIERZCHEM ŁYŻKI. OTWÓRZ DRUGIE OPAKOWANIE FILO, PRZETNIJ NA PÓŁ I KONTYNUUJ PROCES NAKŁADANIA WARSTW I MASŁA. GDY DOJDZIESZ DO OSTATNIEGO ARKUSZA, WYLEJ RESZTĘ MASŁA NA WIERZCH, ABY ZAKOŃCZYĆ. UŻYJ OSTREGO NOŻA, ABY WYCIĄĆ GŁĘBOKIE LINIE W CIEŚCIE, TWORZĄC KWADRATY LUB DIAMENTY, A NASTĘPNIE PIECZ W PIEKARNIKU PRZEZ 20 MINUT.

KROK 4

ZMNIEJSZ TEMP. DO 150C/130C I PIECZ PRZEZ KOLEJNE 45 MINUT. PODCZAS PIECZENIA BAKLAWY WŁÓŻ WSZYSTKIE SKŁADNIKI SYROPU DO RONDŁA I DODAJ 200 ML WODY. PODGRZEWAJ DELIKATNIE, AŻ CUKIER SIĘ ROZPUŚCI, A NASTĘPNIE GOTUJ MIKSTURĘ PRZEZ 8-10 MINUT LUB DO UZYSKANIA KONSYSTENCJI PŁYNNEGO MIODU.

KROK 5

GDY WYCIĄGNIESZ BAKLAWĘ Z PIEKARNIKA, POLEJ GÓRĘ CIEPŁYM SYROPEM, ABY SPŁYNAŁ W NACIĘTE LINIE. POZOSTAW DO WCHŁONIĘCIA I PODAWAJ, GDY JEST CAŁKOWICIE ZIMNE.



SALEP



INGREDIENTS

10 G SALEP POWDER
40 G SUGAR, OR TO TASTE
1 LT BEST-QUALITY FULL-FAT MILK
GROUND CINNAMON, TO SPRINKLE

INSTRUCTIONS

1. WHISK THE SALEP, SUGAR AND A LITTLE OF THE MILK IN A THICK-BOTTOMED POT UNTIL COMPLETELY HOMOGENEOUS AND LUMP FREE. ADD THE REMAINING MILK WHILST WHISKING VIGOROUSLY, AGAIN MAKING SURE THE MIXTURE IS COMPLETELY HOMOGENEOUS AND FREE OF LUMPS.
2. HEAT CAREFULLY OVER A LOW/MEDIUM HEAT, STIRRING CONSTANTLY. LEAVE TO COOK OVER A LOW HEAT UNTIL SLIGHTLY THICKENED, 30 MINUTES OR MORE. KEEP IN MIND THAT THE DRINK WILL THICKEN FURTHER AS IT COOLS DOWN. STIR VERY REGULARLY, MAKING SURE IT DOESN'T BURN OR LUMP. TASTE FOR SUGAR, ADDING MORE IF DESIRED. TAKE OFF THE HEAT AND LEAVE UNTIL IT IS NO LONGER PIPING HOT, AND JUST COOL ENOUGH TO DRINK.
3. SERVE IN FOUR INDIVIDUAL CUPS, SPRINKLING CINNAMON ON TOP BEFORE ENJOYING.

SALEP

SKŁADNIKI

10 G PROSZKU SALEP

40 G CUKRU LUB DO SMAKU

1 LITR NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PEŁNOTŁUSTEGO MLEKA
CYNAMON MIELONY, DO POSYPANIA

INSTRUKCJE

1. UBIJ SALEP, CUKIER I TROCHĘ MLEKA W GARNKU Z GRUBYM DNEM, AŻ DO UZYSKANIA JEDNORODNEJ KONSYSTENCJI I BEZ GRUDEK. DODAJ RESZTĘ MLEKA, ENERGICZNIE UBIAJĄC, PONOWNIE UPEWNIAJĄC SIĘ, ŻE MIESZANINA JEST CAŁKOWICIE JEDNORODNA I BEZ GRUDEK.

2. PODGRZEWAJ OSTROŻNIE NA MAŁYM/ŚREDNIM OGNIU, CIĄGLE MIESZAJĄC. GOTUJ NA MAŁYM OGNIU, AŻ LEKKO ZGĘSTNIEJE, 30 MINUT LUB DŁUŻEJ. NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE NAPÓJ BĘDZIE DALEJ GĘSTNIEĆ, GDY SIĘ OCHŁODZI. MIESZAJ BARDZO REGULARNIE, UPEWNIAJĄC SIĘ, ŻE NIE PRZYPALA SIĘ ANI NIE ZBRYŁA. SKOSZTUJ, DODAJ WIĘCEJ W RAZIE POTRZEBY. ZDEJMIJ CIEPŁO I POZOSTAW, AŻ PRZESTANIE BYĆ GORĄCE I PO PROSTU OSTUDŹ NA TYLE, ABY MOŻNA BYŁO PIĆ.

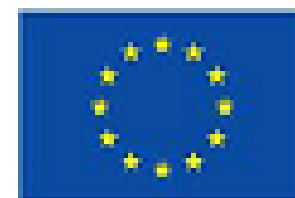
3. PODAWAJ W CZTERECH ODDZIELNYCH FILIŻANKACH, POSYP CYNAMONEM NA WIERZCHU PRZED SPOŻYCIEM.





Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PRAKTYCZNA EDUKACJA KLUCZEM DO SUKCESU

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W PILE



2022