

# Repas turc

Ingrédients pour 14 personnes



## Entrée

### Çaçik salatisi (salade de concombre au yaourt)

#### Ingrédients :

- 3 concombres
- 6 yaourts
- du sel et du poivre



Eplucher les concombres puis les râper. Rajouter 6 yaourts, du sel et du poivre. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur avant de servir.

## Plat chaud

### Yarniyarik (signification : ventre coupé)

#### Ingrédients :

- 1 grosse aubergine pour 2 personnes  
ou 1 petite par personne environ 2kg300 au total
- 1kg500 de viande hachée
- 3 oignons
- 3 tomates
- 2 poivrons verts
- du persil
- 2 petites boîtes de concentrée de tomates
- 1Kg de riz rond
- 100g de « langues d'oiseaux » ou vermicelles
- 1 litre d'huile
- Sel, poivre, piment fort



Couper la tige des aubergines, puis les éplucher en faisant des stries 1 fois sur 2. Les couper en 2 et les piquer. Les rincer et si vous avez le temps les mettre à tremper environ 30' dans de l'eau froide et salée. Par la suite, les éponger avec du sopalin.

En attendant, couper les oignons en petits dés ainsi que les poivrons.

Dans une casserole, faire frire les oignons. Râper les tomates côté pulpe afin d'enlever la peau facilement.

Rajouter les poivrons aux oignons et laisser revenir ; puis y incorporer la viande puis les tomates ainsi qu'1 cuillerée à café de concentré de tomate, le persil, le piment fort, le sel et le poivre.

En parallèle faire frire dans de l'huile les aubergines et les mettre de côté au fur et à mesure.

Lorsque la farce est prête creuser ou appuyer avec une fourchette au centre des aubergines. Les placer dans un moule à gratin et y rajouter la farce sur le dessus côté chair.

Rajouter sur le dessus le reste de concentré de tomate qui aura été dilué au préalable avec un peu d'eau.

Les mettre au four thermostat 200°C pendant 20 à 30'.

Pendant ce temps, faire revenir « les langues d'oiseaux » ou vermicelles dans un peu d'huile. Rajouter le riz rond, 2 litres d'eau. Saler. Laisser cuire jusqu'à totale absorption du liquide.

## Dessert

### Revani tatlisi (gâteau semoule au sirop)



#### Ingrédients pour le sirop :

- 3 mugs d'eau
- 3 mugs de sucre en poudre

#### Ingrédients pour le cake :

- 1 mug de sucre
- 1 mug de farine
- 1 mug de semoule
- 3 yaourts
- 1 petit verre d'hui
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

Mélanger 1 mug de sucre et 3 œufs puis y rajouter 1 mug de semoule fine, puis 1 mug de yaourt (c'est-à-dire 3 yaourts) et 1 petit verre d'huile.

Bien mélanger le tout puis rajouter 1 mug de farine, 1 sachet de levure et 1 sachet de sucre vanillé (facultatif).

Huiler ou beurrer un plat en pyrex et y mettre la préparation.

Mettre le tout au four Thermostat 170°C pendant 30' environ. Laisser refroidir avant de servir.