



BABA GANOUSH

(Aubergine mos)

Vi brugte to kasser, men her en portion med ca. 3 dl

- 3 auberginer
- 4 spiskefulde tahini
- 2-4 pressede hvidløg
- Saft af en citron
- 2 tsk spidskommen
- Salt og peber

Auberginerne blev tilberedt på grill, men kan let laves i ovnen. Skær dybe ridser på ca. 1 cm i skindet og bag dem i ca. 45 minutter. De bliver rynkede og plettede.

Lad auberginerne køle af og skrab kødet ud. Skindet skal ikke bruges.

Rør mosen sammen og smag til med krydderier.



AUBERGINER MED KEBAB

På grillen kom også auberginer med kababkød.

Skær ca. 2 cm dybe ridser i auberginerne og salt auberginerne. Fyld kebabfyld i og læg på grillen



KEBAB

- 1 kg. Hakket ren lammekød.
Fars af lam og oksekød kan også benyttes
- 2 bundter meget finthakkede bredbladet persille
- 8 fed hvidløg – efter smag
- Salt og chili efter smag

Kødet pakkes omkring tykke spyd og lægges på grillen ca. 10 min. Afhængig af temperatur.



FATTOUSH

(Salat)

Kan tilberedes med ristet brød. Der var ikke brød i denne salat.

- 3 forårsløg lægges i koldt vand og skæres på skrå
- 3 store tomater skæres i tern
- 1 agurk skæres i små tern
- 1 bundt bredbladet persille hakkes fint
- 4 stængler mynte – blade hakkes fint. Kan udelades, hvis du ikke kan lide mynte
- 2 bakker feldsalat

2 granatæbler som renses og kerner kommes i salaten. Når du skal rense granatæblerne kan du skære granatæblet i to halve og banke på skallen med en grydeske. Det kan gøres ned i en skål og gryde, så granatæblekernerne ikke springer rundt!

Dressing – næste side



DRESSING TIL FATOUSH

(Salat)

- 3-4 spiseskefulde god olivenolie
- 1 friskpresset citron
- 1-2 fed hvidløg

Salt, peber og sumak, rødbrunt krydderi med citrussmag. Kan købes i arabiske og orientalske butikker

Dressingen hældes over og blandes med salat og øvrige ingredienser.



HUMMUS

- 3 dåser kikærter vand hældes fra og koges i rigeligt med koldt vand, må ikke koge ud.
- Gem 2-3 dl kogevand. Koldt vand kan tilføjes, hvis du ønsker en mere lind hummus
- 1 dl tahini
- 3-4 hvidløg

Ingredienserne blendes til en ensartet masse og røres op med krydderier og citron.

- 1 friskpresset saft af en citron
- 2 spiseskefulde spidskommen
- 2 teskefulde salt

Serveres med brød og et par blade bredbladet persille til pynt.



SHIS TARUK

- 1600 gram kylling skæres i mundrette tern ca. 2 x 2 cm
- Marinade, som kyllingen trækker i minimum 1 dag i køleskabet
- 5 spiseskefulde tyrkisk/græsk youghurt
- 2 spiseskefulde tomatpurret
- 5 fed hakket hvidløg
- 2 hele citroner rives og presses

Det hele blandes

Salt, peber og grillpaprika tilsættes

Kødet sættes på træpinde og steges i ovnen eller lægges på grillen



HVIDLØGSCREME

* Mayonnaise på æggehvider og ikke æggeblommer som en fransk eller dansk mayonnaise

- Saften af en citron
- 12 fed hvidløg
- 6 æggehvider
- 2 tsk. Salt



FATOSH TURKEY

Ca. 16 stk

8 ark filodej klippes i kvadrater som passer til muffin form – se billede. Dej lægges forskudt. Filodejen pensles forsigtigt med olie. Bages ca. i 10 min på 180 grader. Tag ud før dejen bliver mørk.

1 aubergine skåret i 1 cm tynde skriver – hver skive deles i 4. Friteres eller lægges på pande i rigeligt olie

- ½ bundt bredbladet persille – hakkes let
- Granatæblekærner til pynt
- En god teskefuld hvidløgscreme
- En spiseskefuld baba ranoush

Auberginestykker og persille lægges i den bagte filodej
Toppes med hvidløgscreme og granatæblekærner