

Makuja Maailmalta -kokkikerho 12.10.2022

Avoin kohtaamispaikka Ipana-Messi, Uusikaupunki

Syyrialainen ruoka

Ouzi

filotaikinaa

naudan jauhelihaa

suolaa ja pippuria

herneitä

jasmiiniriisiä

kirkastettua voita (ghee)

Paista jauheliha ja mausta maun mukaan. Keitä riisi kypsäksi. Jäähdytä.

Taita filotaikina-arkki kaksin kerroin ja vuoraa sillä pieni kulho. Pane pohjalle jauhelihaa ja herneitä, ja täytä loput kulhosta riisillä. Taittele filotaikina-arkin reunat täytteen päälle.

Voitele pinta kirkastetulla voilla ja kumoa nyytti pellille. Voitele loputkin nyytistä. Paista 200 asteessa n. 10–15 min. tai kunnes pinta on kullanruskea. Nauti lämpimänä jugurttikastikkeen kanssa.

Jugurttikastike

500 g turkkilaista jogurttia

1/2 kurkku

3–4 valkosipulin kynttä

suolaa

vettä

Pilko kurkku ja valkosipulinkyntset hакkelukseksi, sekoita jogurtin joukkoon. Mausta suolalla, ja notkista halutessasi pienellä määrällä vettä.

