

## ***Przepisy na potrawy tureckie:***

### **Turecka zupa z czerwonej soczewicy - Mercimek Çorbası**

#### **Składniki:**

- 2 szklanki czerwonej soczewicy
- 1 łyżką masła
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 cebula, obrana i posiekana
- 1 duży ziemniak, obrany i pokrojony w kostkę
- 1 marchew, obrana i pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, ostra papryka, mięta, tymianek i kumin - do smaku
- 1-1,5 l bulionu, w zależności od tego, jak gęsta ma być zupa

Soczewice opłukać i namoczyć w wodzie na 30 minut. W dużym garnku rozgrzać masło i olej (albo sam olej), dodać cebule i czosnek, smażyć, aż zmiękną. Dodać ziemniaki, marchew, soczewice i bulion, gotować do miękkości, około 15-20 minut. Dodać przecier pomidorowy, zmiksować, doprawić do smaku. Można udekorować papryką i podawać z ulubionymi dodatkami.



## Shoarma drobiowa z papryką i pieczarkami

### SKŁADNIKI:

2 piersi z kurczaka (pojedyncze)

500g pieczarek

2 papryki czerwone

2 duże cebule

3 łyżeczki przyprawy do gyrosa

2 łyżeczki curry

0,5 łyżeczki ostrej papryki

4 łyżki śmietanki 30%

4 łyżki wody

sól, pieprz

olej do smażenia

### **Sos jogurtowo-czosnkowy:**

500g gęstego jogurtu naturalnego

3 ząbki czosnku

sól, pieprz

koperek



### PRZYGOTOWANIE:

Filety z kury umyć, pokroić w paski 2 cm, doprawić przyprawą gyros, ostrą papryką i curry, usmażyć na oleju. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki, podsmażyć na oleju, doprawić wg uznania solą i pieprzem, dusić do odparowania wody. Paprykę pokroić w wąskie paski, dodać do pieczarek i dusić pod przykryciem ok. 15 min. Cebulę pokroić w piórka, zeszklić na oleju, doprawić solą. Kurczaka przełożyć do warzyw, dodać śmietankę i wodę, wymieszać, ew. doprawić do smaku. Podawać na ciepło z kaszą kuskus i sosem czosnkowym. Sos jogurtowo-czosnkowy: Jogurt przełożyć do miski. Czosnek przecisnąć przez wyciskarkę, dodać do jogurtu, wymieszać. Dodać pokrojony koperek, doprawić do smaku solą i pieprzem.

**SMACZNEGO**