

TURKS ROEREI

— 8 PERSONEN

VOOR HET ROEREI:

- 16 eieren
- 10 tomaten
- 3 uien
- 4 tenen knoflook
- 3 el olijfolie
- lookpoeder
- zout en peper
- 3 el extra-virgin olijfolie
- peterselie
- paprikapoeder of sambal
- chilivlokken/cayennepeper 'Pul Biber'

VOOR HET DRANKJE:

- 500 gr yoghurt of karnemelk (Ayran)
- snufje zout
- optioneel water, verse muntblaadjes, geperste knoflook

TURKS ROEREI



— DUYGY TURAN

Duygy Turan is een energieke mama vol met ideeën en plannen die ze met sprankelend enthousiasme in vele talen kan vertellen. Op dinsdagochtend vind je Duygu op de Speel'Wij werking van Campus O³ in Kiosk. Met de geur van warme tomaten en peper in de lucht, neemt ze je mee in haar herinneringen aan gezellige tafels en lange ochtenden.

“DIT GERECHT BRENGT ME ZO TERUG NAAR TURKIJE, VOOR MIJ HET MOOIESTE LAND TER WERELD! IN TURKIJE WORDT HET OP ELK MOMENT VAN DE DAG GEGETEN. ONTBIJT, LUNCH OF DINER, JE VINDT HET IN ALLE KEUKENS EN OP ALLE TAFELS. HET IS MAKKELIJK KLAAR TE MAKEN EN LEKKER GEKRUID.”

Snipper de ui en de knoflook. Verwijder de pitjes en de zaadlijst van de groene peper en snipper deze ook. Was de tomaten en snijd ze in kleine blokjes.

Verhit de olie in een ruime koekenpan en fruit hierin de ui en groene peper. Voeg de knoflook toe en laat die een half minuutje meebakken.

Voeg de tomaten toe en bestrooi met peper en zout. Wacht tot het geheel iets indikt, dit duurt een minuut of 5. Voeg nu extra ingrediënten zoals worst of kaas toe. Voeg ook de sambal of paprikapoeder toe.

Breek de eieren en roer ze door het tomatenmengsel. Laat op een laag vuur rustig stollen. Roer af en toe en pas op dat het niet te droog wordt. Het geheel moet een beetje lobbijg blijven.

Bestrooi eventueel met nog wat chilivlokken, peterselie of kaas en serveer met lekker vers Turks brood en een fris glas Ayran of thee.

Het drankje:

Roer de yoghurt totdat het een smoothie consistentie heeft. Breng de yoghurt op smaak met een snufje zout. Indien de yoghurt nog niet loperig genoeg is, voeg dan wat water toe. Voor een frisse smaak, voeg wat verse muntblaadjes en/of geperste knoflook toe.

Afiyet olsun!

