

KARNIYARIK



TURKSE GEVULDE AUBERGINES

— 8 PERSONEN

VOOR HET GEHAKT:

- 3 el olijf- of zonnebloemolie
- 300 gr gehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 2 tomaten in blokjes gesneden
- 2 tl Knorr aromaat
- mespuntje chili poeder
(afhankelijk van hoe pittig je het wilt)
- 1 tl gedroogde basilicum
- handjevol fijngehakte peterselie
- 1 el tomatenpuree
- 1 el peperpasta Turkse Biber Salçası
- 3 el tomatensaus
- 100 ml water

VOOR DE AUBERGINES:

- 4 aubergines
- zonnebloemolie

VOOR DE TOMATENSAUS:

- 1 tl tomatenpuree
- 1 tl peperpasta Turkse Biber Salçası
- 100 ml gekookte water
- zout en peper naar smaak

KARNIYARIK

TURKSE GEVULDE AUBERGINES



— ERKAN EN NESNIHAM ÜNLÜSOY

Erkan en Nesniham Ünlüsoy zijn sinds 2003 eigenaar van Ünlü meubelen in Nieuwe Kempen. De meubelwinkel is een hoeksteen van de wijk en een trekpleister tot ver buiten Genk. Sinds enkele jaren wonen ze samen met hun vier lieve kinderen zelf ook in de buurt. Hier komt hun liefde voor België en Turkije samen in ondernemerschap en burgerzin. Deze mooie kruising sluit aan bij de filosofie van de buurt.



“DE SMAAK VAN TURKSE GEVULDE AUBERGINES ROEPT HERINNERINGEN OP AAN FAMILIE EN VERBONDENHEID, VOORAL TIJDENS DE HEILIGE MAAND RAMADAM. HET GERECHT WEERSPIEGELT NIET ALLEEN DE RIJKE CULINAIRE TRADITIES VAN HET OTTOMAANSE RIJK, MAAR OOK DE WARMTE VAN HET SAMEN ZIJN EN HET DELEN VAN MAALTIDJEN MET FAMILIE EN VRIENDEN. EEN PERFECT GERECHT VOOR EEN WARME IFTAR AVOND WAAR MENSEN UIT ALLE CULTUREN EN RELIGIES IN LIEFDE SAMENKOMEN”

VOOR HET GEHAKT:

Verhit een ruime pan met olijf- of zonnebloemolie. Voeg het gehakt toe en breek het los met een vork. Bak het gehakt tot het bruin en gaar is. Voeg de fijngehakte ui toe en bak deze samen met het gehakt gedurende 5 minuten. Voeg de blokjes verse tomaat, gedroogde basilicum en chilipoeder toe. Meng alles goed en laat bakken tot de tomaten zachter worden. Voeg de tomatenpuree, peperpuree, aromaat en tomatensaus toe. Meng alles goed. Voeg 100 ml water toe en laat ongeveer 20 minuten sudderen op laag vuur tot de saus indikt.

VOOR DE AUBERGINES:

Snijdt de aubergines in (grote) plakken. Verhit een ruime pan met een laag zonnebloemolie. Bak de aubergines op middelhoog vuur. Keer ze na 5 minuten om. Bak tot ze zacht zijn en een vork erdoorheen glijdt. Leg ze op keukenpapier om de olie te absorberen.

VOOR DE TOMATENSAUS:

Mix de tomaten- en peperpasta met 100 ml kokend water. Breng op smaak met zout en peper.

Het samenstellen van de gevulde aubergines: Giet een laagje tomatensaus in een ovenschaal. Snijdt de aubergines doormidden en leg ze erop. Maak ruimte in de aubergines voor het gehaktmengsel. Vul ze royaal en puur met de binnenkant lichtjes met een vork. Vul de aubergines met het gehaktmengsel. Plaats de ovenschaal in een voorverwarde oven op 180°C gedurende 30 minuten. Serveer met rijst en geniet!

Afiyet olsun!

