Käse mit grünen Paprikaschoten
Çökelekli Biber Kavurmasi

Dieses Gericht aus heißem Çökelek und grünen Paprikaschoten ist eine Spezialität aus Edirne, der Hauptstadt von Thrakien (dem europäischen Teil der Türkei). Çökelek ist eine Art Quark, der hergestellt wird, indem man Joghurt salzt und kocht. Die Hitze und das Salz bewirken, dass das Milcheiweiß gerinnt und Quark (Çökelek) entsteht.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprika
3 EL Sonnenblumenöl
250 g Çökelek oder weißer Käse
Zum Garnieren
½ TL Paprikapulver grob

Vorbereitung

Die Paprika waschen, abtupfen, entkernen und fein hacken.

Zubereitung

Paprikaschoten bei mittlerer Hitze 4 bis 8 Minuten in dem Öl braten, dabei ständig rühren. Den Quark dazugeben, Hitze reduzieren und weitere 1 bis 2 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis Quark und Paprika gut vermischt sind. Vom Feuer nehmen.
Die Mischung in eine Schüssel füllen - traditionell nimmt man dazu eine Kupferschüssel mit gekerbtem Rand. Mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren. Çökelekli Biber Kavurmasi kann auch kalt gegessen werden.

© 2026 coquina.de