

GASTRONOMÍA TURCA. RICO RICO.



De entre todas las cosas que aprendí de **Turquía**, que fueron muchas, la gastronomía fue para mí una de las más sorprendentes. Antes de nada he de decir que tengo un paladar digamos “adaptable”. Es raro que algo no me guste así es que no suelo tener problema cuando salgo por ahí. Pero es que **en Turquía todo me parecía exquisito, con ese pan, esas especias, esa carne a la brasa, esos pastelitos, mmmmmm.....**

Hay platos de cuyo nombre no puedo acordarme, que no es que no quiera, pero os puedo asegurar que todos están buenísimos. Para realizar esta entrada he

contado con la inestimable ayuda de mi prima Inés, que tiene aún mejor paladar que yo y que se puso literalmente ciega a pasteles. (No te enfades Inés, las cosas como son).

Podemos empezar si quieres por la foto de cabecera. Este plato tan apetitoso que se llama **KAPALI** lo comimos en la **Plaza Taksim**, en un restaurante que hace esquina y del que ahora mismo no recuerdo el nombre, aunque lo pondré por aquí en cuanto lo averigüe.

Tenían **ensaladas, tortillas, hamburguesas** y muchas cosas más pero yo preferí probar algo típicamente turco y pedí esta **especie de rollito sin terminar o de pizza cerrada, de pan de pita y relleno de carne picada y verduras**. Muy rico.

Podemos continuar con el mundialmente conocido **KEBAB**. Pero, ay amigos!! El kebab no es como lo conocemos en España, es así:



Auténtico Kebab turco

Nada de una amalgama de carne clavada en un pincho que da vueltas. El auténtico Kebab es **carne de cordero o de pollo especiada y hecha a la parrilla, acompañada de verduras, también a la parrilla, a veces patatas, arroz y lo mejor de todo, una salsa de yogur deliciosa**. Todo muy sano y sin grasa, puramente mediterráneo. El pan de pita lo ponen en un plato a parte de donde los comensales se sirven cuanto quieran.



Pan "a tuti plen"

Este lo comí en un restaurante al que tenéis que ir sí o sí. Por fuera tiene un aspecto horrible y parece que si entras en el edificio como poco van a atracarte pero una vez llegas a la azotea, donde está el restaurante Ooooooh!! **las vistas son increíbles**. Hay que ir a poder ser a cenar porque **se ve la Mezquita Azul iluminada** y es precioso. De verdad, si vais a Estambul no podéis dejar pasar este sitio. Después de la foto os dejo la tarjeta del restaurante con la dirección y esas cosas.



La Mezquita Azul desde el restaurante



Karadeniz KARDEŞLER PİDE & KEBAP SALONU

Divanyolu Cad. Biçkiyurdu Sk. Divan Center No: 56/27-32
Sultanahmet - İSTANBUL
Tel: (0212) 520 80 61 - 520 80 62



Sigamos ahora con el **QUESO**. Esto lo bordan. Son quesos blancos de leche **de oveja y cabra, secos y muy sabrosos**, saladitos. Mi prima se ha dedicado a buscar algunas de las variedades más apetitosas:

Van otlu peynir: literalmente, queso **con hierbas**. Riquísimo.

Trakya eski kasar: es como un queso **curado**.

Orgu peynir: es un queso de **tiras trenzadas** de textura algo correosa y densidad gomosa. No se deshace en la boca como otros.

Erzincan tulum peyniri: Queso **de cabra**. Según mi prima debería ir etiquetado con "calidad suprema" como el turrón.

También hay otros metidos **en aceite con pimentón o hierbas**. Cosa fina.



Delicioso queso turco. Viajeros.com

En la sección “bebidas” quizás lo más destacable por su peculiaridad sea el **KAHVE** o Café Turco.

Lo hierven varias veces en el “cezve”, cafetera turca en forma de cacito de cobre, en la que mezclan el café con el azúcar y el agua. Por tanto hay que especificar el nivel de azúcar que se quiere cuando se pide y tener en cuenta que se sirve sólo, sin leche.

Es un café que **no está colado**, como el café de puchero de las abuelas, y por lo tanto **NO SE DEBE REMOVER** y a ser posible no apurarlo.

Sade: Sin azúcar

Orta: Mediano, Si no dices nada, te lo ponen así.

Sekerli: Extra de azúcar.

A mí me encantó aunque a mucha gente le parece bastante asqueroso. **Es un café con cuerpo, denso, fuerte y amargo, pero es que el café es así ¿no?**



Los posos del Café Turco

Durante mi estancia en Turquía no probé ningún **TÉ** auténtico porque los que tomamos estaban hechos con polvos solubles. A mí el té no me gusta como norma general pero este era muy aromático y no estaba mal del todo.

Nos queda lo más delicioso de todo, los dulces, pero éstos merecen una entrada propia.

Casi todas las fotos y parte del texto | **Inés Casas**