

MTBT KÖNYVTÁRI ADATLAP*nyilvántartási szám: 380*

Szerző:	Gün Benderli
Cím:	A szív emlékezni és mesélni vágyik - Terített asztalok mellett
Eredeti cím:	Sofralar ve anılar
Fordította:	Tasnádi Edit
Kiadás helye és éve:	Budapest, 2019.
Kiadó:	Balassi Kiadó
Oldalszám:	242
Nyelv:	magyar
Copyright:	Gün Benderli, 2019 Hungarian translation © Tasnádi Edit, 2019
ISBN:	978-963-456-045-1
HU ISSN:	
Elektronikus változat:	
Példányszám a könyvtárban:	1

A kötetet a Magyar-Török Baráti Társaság **vásárolta** 2019-ben

TARTALOM

ANYÁNK TÖRTÉNELMI KONYHÁJA	13
BEVEZETÉSKÉPPEN	17
BORSÓ BÚCSÚ	19
ÉN NEM LÁTTAM EZT A FILMET	25
Porcsinsaláta	25
Tehénborsó-saláta	26
Műcver, zöldséges lepény	28
Sült zöldséges lepény	29
PARIS 14. PORTE D'ORLÉANS	31
Olívaolajos zöldbab	34
ROZSEBAB	37
Rózsebab	37
Olívaolajos paprika	39
Olívaolajos sárgarépa	40
Sült sárgarépa	40
Diós sárgarépa-saláta	41
Sült tök, cukkini	41
BENCZÜR UTCA 19.	47
Joghurtos padlizsánsaláta	49
Diós padlizsánsaláta	50
MEGBOLONDÍTOTT EZ A VÁRNA... ..	51
Bulgáriai cacik	53
Haydari	53
Babsaláta	54
Száras bab	55

KOÇO ÉTTERME ÉS ARAM PEHLIVANYAN	
Hideg bab	
Babpilâki Aram módra	
VÂNDORMADARAK	
Fava, azaz lóbabpüré	
Olívaolajos tarkabab	
HA BECSÖNGET EGY ISMERETLEN	
Parmezán sajtos padlizsán	
Şakşuka	
AMALIA HIHETETLEN TÖRTÉNETE	
Musakka	
Hünkâr beğendi padlizsán	
Besamelszószosz tök / cukkini	
Besamelszószosz póréhagyma	
Tejszínes zöldségek	
AZ ELFELEDETT FŐISKOLA	
Padlizsán Arif módra	
Medvehagymából saláta, leves, pesto és szószt	
Joghurtos spenót	
Parajpüré	
KÍNAI-JAPÁN ÉTEL	
Gyömbérsavanyúság	
Szusi	
DORA ARGIRIADISZ	
Paradicsomszószt	
A DUNA SZÉGYENE	
Zsidótojtás	
Körözött	
Maradékból krém	
VÉGÁLLOMÁS: MÜLLNERGASSE 9.	
Majonéz	

57	Zöldsalátaszósz	100
60	Májpástétom	101
60	A BEŞİKTAŞ A LEGNAGYOBBI!	103
61	Szicíliai padlizsán	106
63	LA VITA E BELLA!	108
64	Halles	110
65	CAFFÉ CALDO, CAFFÉ FREDDO	112
68	Gaspacho	114
69	Tarisznyarakleves	115
70	ITT AZ IVÁS IDEJE!	116
73	Kagylóleves	119
75	Párolt kagyló	119
76	POINTE DU HOC	122
76	Tarisznyarak cserépedényben	126
77	EGY NAP ÉS EGY ÉJJEL SÉLESTAT-BAN	128
80	Julien paradicsomlevese	131
80	Az én paradicsomlevesem	132
81	PIROS LEVES, SÁRGA LEVES, ZÖLD LEVES	133
83	Lencseleves	134
84	Sárgarépa-leves	135
87	Póréhagymaleves	135
87	Csicsó-leves	135
88	Karalábleves	136
01	Sütőtök-leves	136
02	Zöld levesek	136
05	„FISCH MEZE”	140
06	Halpiláki	142
06	Boros hal	143
07	Halfasírt	143
09	Fenyőmagos halfasírt	144

A FEHÉR LILIAMOK ORSZÁGÁBAN	1
Sült lazac	1
BOLDOG CSIRKÉK	1
Kacsa	1
Boros kakas	1
AZ OSTOROS ZORRO	1
Cserkesztyúk	1
HOGY TUD ILYEN KÉK LENNI AZ ÉG?	1
Carpaccio	1
Lazaccarpaccio	1
AZ ELLENSÉG NEM ALSZIK!	1
Nyers hús	1
Köfték	1
HAMIS VESEPECSENYE, DÖNER ÉS İSKENDER	1
Hamis vesepecsenye	1
Hamis döner	1
BURSAI MOZAIK	1
İskender kebab	1
TIZENEGY ÉVIG ÜLTÜNK EGYMÁS MELLETT	1
Mustafa Sedat Paşa kebabja	1
VONATOZÁS, PÁLYAUDVAROK, ORVOSOK	1
Borjú sütőben	1
Borjúcomb	1
„EGY CSIPETNYI FÜSZER”	1
„Papaz yahnisi”, a pappörkölt	1
Hagymás-salátás bárány	1
PENTRU PACE ȘI PRIETENIE	1
Polenta	1
Puliszka	1
Szőlőleveles pita	1

45	EGY SZÍVBEN KÉT SZERELEM NEM FÉR MEG	198
48	Mosónőkrumpli	198
50	Francia börek	200
52	Sült rozmaringos burgonya	203
53	BARÁTOT BÁRMILYEN KORBAN TALÁLHATUNK	210
55	Paradicsomos piláf	213
57	Csicseriborsós narancsos piláf	214
59	Íç pilaf (töltelék pilaf)	214
61	Rizssaláta	215
62	A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ ÉVEIBEN	216
63	Rozskenyér	220
64	AKÁR A VIHARBAN RÉVBE ÉRT HAJÓ	221
65	Kısír, főtt búza	223
68	Keleti kısír	224
69	Lencsefasírt	224
71	Bulgurpiláf	225
73	PASTA E BASTA!	226
76	Paradicsomszósos spagetti	228
78	Fokhagymás spagetti	228
81	Pirospaprikás szósz	229
82	Tonhalas szósz	229
84	BELEAVATKOZNI A SORSBA	230
86	Krémkaramell	232
88	Tiramisu	233
90	ÚTJAINK TALÁLKOZÁSAI SABİHA HANIMMAL	235
90	Sajtos édesség	237
92	Grízes édesség	237
95	Grízes halva	238
96	A VÉGSŐ BÜCSÜ FELÉ	239
96	Csokoládés puding	241
	BEFEJEZÉSKÉPPEN	243

Gün Benderli Togay 1930-ban született Isztambulban. Az 1940-es évek végén baloldali nézetei miatt férjével együtt elhagyni kényszerült a szabadságjogokban szűkölködő Törökországot. Isztambulban megkezdett jogi tanulmányait a párizsi Sorbonne egyetemen folytatta, majd Nâzım Hikmet, a világhírű török költő javaslatára a házaspár az 1950-es évek elején Budapestre érkezett, és a Magyar Rádió török adásainak munkatársa lett. Gün Benderli Togay több mint harminc esztendeig végzett programszerkesztői és műsorvezetői munkát. Fordítóként is jelentős, általa váltak ismertté Törökországban a kortárs magyar irodalom legjelesebb képviselői. Emellett a *Magyar–török*, illetve a *Török–magyar szótár* négyfős szerzői csapatának is tagja volt.

Visszaemlékezéseit a *Su Başında Durmuşuz* (A víz mellett álltunk) című kötetben adta közre (2003). Önéletrajzában részletesen beszámol fordultatos életútjáról, utazásairól és barátairól, akiket a világ számtalan országában ismert meg. Műfordító, szótárkészítő és rádiós munkásságáért, a magyar–török kapcsolatok szolgálataért, kultúránk törökországi megismertetéséért Pro Cultura Hungarica díjban részesült 2013-ban.

E könyve – miként bevezetőjében írja – szakácskönyvnek indult, mégis több lett, hiszen minden receptjéhez egy-egy országban szerzett élménye, barátai sorsa vagy néhány érdekes történet tartozik.



BALASSI KIADÓ

3000 Ft

