

Egyptiläinen illallinen suomalaisen kaupan aineksista

Koska egyptiläistyypisen aterian pystyy valmistamaan Suomessa melko helposti lähes oman perusruokakaupan antimista, päätin maustaa matkakertomustani perheenjäsenilleni hyvällä ruoalla. Tässä menun ja yksi resepti myös Mirhamin lukijoiden kokeiltavaksi ja sovellettavaksi:

Ostin Egyptistä karkadeta eli kuivattua kiinanruusua, josta haudutetaan juomaa teen tapaan. Karkadeen voi juoda kuumana tai kylmänä, ja joukkoon kannattaa lisätä sokeria, sillä muuten se on melko hapanta. Minä tarjosin karkadeen kylmänä alkumaljana. Uskon, että karkadeta



Kuori jäähtyneet munakoisot ennen soseuttamista.



Baba ganush –tahnaa ennen kuin öljy on lisätty.



Kuullota pannulla sipulia, paloittelut kuivahedelmät ja mantelit, ennen kuin lisäät couscousin ja veden. Kypsennä kalkkuna erikseen. Lisää kalkkuna couscous-hedelmäseokseen, koristele paahdetuilla mantelilastuilla ja tarvittaessa lämmitä vuokaa vielä hetki uunissa. Kuvassa taustalla linsseikeitto hautuu.

saa Suomestakin, mutta ainakin olen ostanut sitä teepusseina Virosta. Jos karkadeta ei löydy, niin alkumaljaksi sopii vaikkapa mangomehu.

Alkupaloina oli tomaatti-kurkku-sipulisalaattia, falafel-pyöryköitä, baba ganushia, tahinaa ja leipää. Falafel-pyöryköitä (Egyptissä taameija-nimellä) löytyy pakastealtaasta ja egyptiläisen leivän kaltaista on pita-leipä, jota saa ainakin K-kaupoista Euroshopper-merkkisenä. Tahina kuuluu oleellisena osana ruokapöytään, joten sen valmistamista varten tarvitaan vähän erikoisempi ainesosa eli seesaminsientahnaa. Sitä löysin Helsingin-matkallani rauta-



Kuvassa etualalla valmis baba ganush (oik.) ja tahini, taustalla salaatti (ja lasten vihannekset) sekä jälkiruokahedelmät.



Valmis kalkkuna-hedelmä-couscous

Mirhami 2/2012

tieaseman/Sokoksen S-kaupasta, joten luultavasti sitä löytyy Tampereeltakin isoimmista ruokakaupoista. Tahinan resepti löytyy tämän saman lehden matkakertomuksen kuvatekstistä. Baba ganush-tahna on suosikkini egyptiläisen/lähi-idän ruokapöydän tarjonnassa. Niinpä hain pari eri reseptiä internetistä ja niitä soveltaen valmistin tahnaa sisareni avustamana. Aivan yhtä hyvää siitä ei tullut kuin Egyptissä, mutta ehkä harjoittelemalla tulos voisi parantua.

Alkupalojen jälkeen oli vuorossa keitto, joka oli suoraan linsasilaatikon kyljen reseptillä valmistettu. Sitruunamehu teki keitosta saman makuisena kuin Egyptissä. Pääruoan kohdalla hyppäsin toiseen arabimaahan eli Marokkoon ja valmistin couscousta, jossa oli kuivattuja aprikooseja, viikunoita, rusinoita ja manteleita sekä kalkkunaa. Couscouksen voi korvata riisillä, jos haluaa olla egyptiläisempi, sillä ainakin minä sain sitä kyyhkysenlihan kanssa.

Päivällisen päättivät taatelit, viinirypäleet ja granaattiomenat sekä egyptiläinen (tai turkkilainen) kahvi. Hedelmiä saa hyvin suomalaisista kaupoista ja turkkilaista kahvia ainakin etnisistä kaupoista, jos ei omassa lähikaupassa sitä ehkä olekaan. Jos ei osaa keittää egyptiläistä kahvia ihan oikeaoppisesti, niin melko hyvää korviketta saa, kun tavallisen kahvinkeittimen suodatimeen laittaa esimerkiksi puolet suomalaista ja puolet egyptiläistä kahvia. Ja taustalle vielä egyptiläinen musiikki soimaan, niin voi kuvitella olevansa Egyptissä eikä kotiruokapöydän äärellä.

Baba ghanoush

- 2 munakoisoa
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl tahinia (seesaminsientahnaa; jos ei löydy, korvaa seesaminsiemellä)
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl chilijauhetta
- 1 tl hunajaa
- suolaa ja mustapippuria
- 1½ rkl oliiviöljyä

Tee haarukalla reikiä munakoisoihin. Paista niitä (voidellun) leivinpaperin päällä noin 20 – 30 minuuttia 175 – 200 asteisessa uunissa. Kääntelee välillä. Ota uunista, kun ne ovat kauttaaltaan pehmeitä ja anna jäähtyä sen aikaa, että pystyt kuorimaan ne. Kuori lähtee helposti isoina viiluina. Soseuta munakoisot. Lisää valkosipuli, tahini, sitruunamehu, chili ja hunaja ja sekoita tasaiseksi tahnaksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi öljy ohuena nauhana, kunnes koostumus on pehmeää sosetta. Anna tahnan maustua jääkaapissa vähintään kolme tuntia, mielellään yön yli. Aseta tarjolle laakeahkoon kippoon. Muotoile tahnasta ”tulivuori” ja valuta kraatteriin vähän öljyä. Nauti leivän ja erilaisten alkupalojen kera.