

SOFRALar [Sofralarr]

07 AILE SOFRASI [eijle Sofrasi]

- ALMSUPPE
10 Yayla Çorbasi
TÜRKISCHER KARTOFFELSALAT
12 Patates Salatasi
CACIK (TÜRKISCHES TZAZIKI)
14 Cacik
TÜRKISCHES LAUCHGEMÜSE IN OLIVENÖL MIT REIS UND MOHREN (VEGETARISCH, KALT)
16 Zeytinyağlı Pirasa
GRÜNE BOHNEN IN OLIVENÖL (VEGETARISCH, KALT)
18 Zeytinyağlı Taze Fasulye
KLASSISCHER REIS PILAV
20 Pirinç Pilavi
GESCHMORTES LAMMFLEISCH MIT KICHERERBSEN
22 Etli Nohut
SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT
25 Kıymalı Ispanak
WEISSER BOHNEN EINTOPF
26 Kuru Fasulye
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT HACKFLEISCH
28 Etli Biber Dolması
GESCHMORTES LAMMFLEISCH MIT OKRASCHOTEN
32 Etli Bamya
SÜSSER KÜRBIS MIT KAYMAK
34 Kabak Tatlısı
NOAHS SÜSSSPEISE
36 Aşure

39 MISAFIR SOFRASI [mießafier Sofrasi]

- GROSSMUTTERS KALTE JOGHURTSUPPE MIT WEIZEN
42 Buğdaylı Ayran Çorbasi
AUBERGINENPASTE MIT JOGHURT
44 Yoğurtlu Patlıcan Ezmesi
FAVA PÜREE MIT DILL (VEGETARISCH, KALT)
46 Fava
SELLERIE-KNOLLE IN OLIVENÖL MIT MOHREN, (VEGETARISCH, KALT)
48 Zeytinyağlı Kereviz
TSCHERKESSISCHES HUHN MIT WALNUSS-PÜRREE
50 Çerkez Tavuğu
GEBRATENE NUDELN AUF TÜRKISCHE ART
52 Şehriye Pilavi
MIT HACKFLEISCH GEFÜLLTE AUBERGINE
54 Karnıyarık
WÜRZIG-ZARTE HÄHNCHENKOTELETTS IM OFEN
56 Fırında Tavuk Pırzola
TÜRKISCHE WEISSKOHL ROULADEN
58 Etli Lahana Sarması

- HAUSGEMACHTE BEYTI KEBAP (KÖFTE IM SCHLAFROCK)
60 Ev Usulü Beyti Kebap
SÜSSER MAISGRIESS MIT PINIENKERNE
62 İrmik Helvası
QUITTEN IM SIRUP MIT KAYMAK
64 Ayva Tatlısı

67 ÇAY SOFRASI [tschaj Sofrasi]

- TÜRKISCHER TEE
70 Çay
WEISSER BOHNENSALAT
72 Piyaz
MOHREN-JOGHURT-CREME
74 Havuçlu Yoğurt
TÜRKISCHER BULGURSALAT
76 Kisir
SIMIT (SESAMKRINGEL)
78 Simit
YUKATEIG FÜR BÖREK
80 Yufka Hamuru
BÖREK IM BACKBLECH
82 Tepsi Böreği
KURABIYE MIT MANDELN – SÜSSGEBÄCK
84 Bademli Kurabiye
HERZHAFTE KURABIYE – (PLÄTZCHEN) NACH GARTNERART
86 Bahçivan Kurabiyesi
ŞEKERPARE – SÜSSES GEBÄCK IN SIRUP
88 Şekerpare
SUSSE RÖLLCHEN MIT ENGELSHAAR UND WALNÜSSEN
90 Yufkali Kadaiif Sarması

093 KAHVALTI SOFRASI [kahvalte Sofrasi]

- TARhana SUPPE
096 Tarhana Çorbasi
HIRTENSALAT
098 Çoban Salatası
ÇÖKELEK SALAT
100 Çökelek Salatası
MENEMEN – EIER MIT GEMÜSE IN DER PFANNE
102 Menemen
WÜRSTCHEN IN TOMATENSOSSE
104 Salçalı Sosis
SPIEGELEIER MIT SUCUK
106 Sucuklu Yumurta
SCHAFSKÄSE-BRÖTCHEN
108 Poğaça
SÜSSER BROTAUFSTRICH – DIP AUS SESAMPASTE UND TRAUBENSIRUP
110 Tahin Pekmez

112 RAKI SOFRASI [raake βofrase]

SPINAT-JOGHURT SALAT

116 Yoğurtlu İspanak

ŞAKŞUKA – GEBRATENES GEMÜSE MIT JOGHURT (VEGETARISCH, KALT)

118 Şakşuka

RUSSISCHER SALAT

120 Rus salatası

FEURIG-SCHARFE, FRUCHTIGE GEMÜSE-SALSA

122 Antep Ezmesi

PIKANTE JOGHURT-KÄSECREME

124 Haydari

AUBERGINENSALAT

126 Baba Gannuş

TÜRKISCHE LINSENLAIBCHEN (VEGETARISCH)

128 Mercimekli Köfte

HUMMUS – KICHERERBSEN PÜREE

130 Humus

ZUCCHINIPUFFER

132 Kabak Mücveri

MIT HACKFLEISCH UND WALNÜSSEN GEFÜLLTE BULGURKLÖSSE

134 İçli Köfte

LEBER ALBANISCHE ART

138 Arnavut Ciğeri

ZIGARETTEN-BÖREK – GEFÜLLTE TEIGRÖLLEN MIT BEYAZ PEYNİR

140 Sigara Böreği

ENGELSHAAR IN SIRUP MIT GESCHMOLZENEM KÄSE

142 Künefe

TÜRKISCHER MOKKA

144 Türk Kahvesi

146 PIKNİK/MANGAL SOFRASI [picnick mangall βofrase]

TÜRKISCHES JOGHURTGETRÄNK

150 Ayran

FRUCHTIG-ORIENTALISCHER LINSENSALAT (VEGETARISCH)

152 Meyveli Mercimek Salatası

HALLOUMI-CHAMPIGNON-SPIESSE MIT MARINIERTEN KRAUTERN (VEGETARISCH, GEGRILLT)

154 Hellim Şiş

GEGRILLTE MAISKOLBEN

156 Mangalda Misir

MIT KÄSE GEFÜLLTE CHAMPIGNONS (VEGETARISCH, GEGRILLT)

158 Mangalda Peynirli Mantar

MARINIERTE HÄHNCHEN-GEMÜSE-SPIESSE (GEGRILLT)

160 Mangalda Tavuk Şiş

MARINIERTE LAMMKOTELETTS (GEGRILLT)

162 Mangalda Pirzola

TÜRKISCHE FRIKADELLEN

164 Köfte

ADANA KEBAP (GEGRILLT)

166 Adana Kebap

GEGRILLTE SUCUK

168 Mangalda Sucuk

OMA SENİHA'S GEDECKTER APFELKUCHEN

170 Seniha Annenin Elmalısı

172 İFTAR SOFRASI [ieftarr βofrase]

ROTE LINSENSUPPE

176 Mercimek Çorbası

PORTULAK SALAT

178 Semizotu Salatası

DER İMAM FİEL IN OHNMACHT – VEGETARISCH
GEFÜLLTE AUBERGINEN

180 İmam Bayıldı

PAÇANGA BÖREĞİ – YUFKA-TEIGTASCHEN, MIT PASTIRMA

182 Paçanga Böreği

REIS MIT HÜHNCHEN

184 Tavuklu Pilav

FRAUENSCHENKEL FRIKADELLEN

186 Kadınbudu Köfte

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH

188 Etli Yaprak Sarması

ÖFEN FRIKADELLEN NACH IZMIR ART

190 Fırında İzmir Köfte

SULTANS ENTZÜCKEN – LAMM RAGOUT AUF CREMIGEM AUBERGINEPÜREE

192 Hünkâr Beğendi

LASEN-BÖREK – SÜSSE FILOTEIGSCHNITTEN
MIT MILCHCREME-FÜLLUNG

194 Laz Böreği oder Paponi

MILCHMAISTRAUM

198 Güllaç

ENGELSHAAR MIT SÜSSER MILCHCREME-FÜLLUNG

200 Muhallebili Tel Kadayıfı

ALLE REZEPTE MIT VIDEOS AUF EINEN BLICK

202 Schau Dich Türkisch

204 Index

205 Glossar

206 Sprich Dich Türkisch

207 Danke

208 Das Team