

Inhalt

Danksagung	9
Vorwort	11
Einige Dinge, die bei der Zubereitung von Süßspeisen zu beachten sind	15
Die Maßeinheiten	18
Süzme Saray Aşuresi (Gesiebte Palast-Aşure).....	21
Aya Bastı (Eingelegte Quitten).....	23
Nin-Da Tu (Pudding).....	25
Pepeçura (Traubensaftpudding)	27
Kaygana (Omelette)	29
Tatlı Sucuk (Süße Wurst).....	31
Cezerye (Möhrenkuchen)	33
Sütlaç (Milchreis)	35
Dut Pestili (Maulbeer-Röllchen)	37
Govdun (Maulbeer-Walnuss Brei)	39

Zeytinyağlı Elmalı Baklava (Baklava mit Äpfeln und Olivenöl)	41
Ballı Lorlu Baklava (Baklava mit Quark und Honig)	43
Pekmezli Balkabağı (Melonenkürbis mit Traubensirup).....	45
Horis (Warmer Wabenhonig in Mehl)	47
Pekmezli Kayısı Reçeli (Aprikosenmarmelade mit Traubensirup)	49
Ballı Lorlu Armut (Birnen mit Quark und Honig).....	51
Ballı Fıstık Ezmesi (Pistazienbrei mit Honig).....	53
Lorlu Çilek (Erdbeerquark)	55
Cevizli Kurabiye (Walnussplätzchen).....	57
İncirli Kurabiye (Feigenplätzchen).....	59
Fındıklı Üzümlü Kek (Haselnusskuchen mit Trauben).....	61
Havuçlu Kek (Kuchen mit Möhren).....	63
Cevizli Nuga (Walnussnougatcreme)	65
Kayıtlı Pekmezli Tart (Aprikosentorte mit Traubensirup)	67
Armutlu Ballı Bademli Tart (Birnentorte mit Honig und Mandeln).....	69
Siyah Çikolatalı Muffin (Muffins mit Bitterschokolade)	71

Kuru Meyvalı Muffin (Muffins mit Trockenfrüchten)	73
Balkabaklı Cheesecake (Käsekuchen mit Melonenkürbissen)	75
Siyah Çikolatalı Pudding (Bitterschokoladenpudding)	77
Cup Cakes (Kuchen in Schälchen)	79
Çikolatalı Risotto (Schokoladenrisotto)	81
Yufkalı Kırmızı Meyva (Beeren in Blätterteig)	83
Pekmezli Yerfışığı Ezmesi (Erdnussbutter mit Traubensirup)	85
Kuru Meyvalı Çaylı Komposto (Trockenfrüchte-Kompott in Teewasser)	87
Crumble (Streusel)	89
Kuru Meyvalı Yoğurtlu Müsli (Müsli mit Trockenfrüchten und Joghurt)	91
Taze Meyveli Labneli Müsli (Müsli mit Mascarpone und frischem Obst)	93
Ballı Dondurma (Sahneees mit Honig)	95
Labne Peynirli Ananas (Ananas mit Mascarpone)	97
Biscotti	99