

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Maßeinheiten	11
Ezogelin Çorbasi (Würzige Linsensuppe).....	13
Yayla Çorbasi (Joghurtsuppe mit Reis).....	15
Soğuk Buğday Çorbasi (Kalte Weizensuppe).....	17
Soslu Tavuk Suyu Çorbasi (Hühnersuppe mit Sauce).....	19
Muhammara (Paprikasalat mit Walnüssen und Knoblauch).....	21
Humus Ala (Kichererbsenpaste mit Salat).....	23
Ege Ezmesi (Pürierter Schafskäse mit Joghurt und Dill).....	25
Şakşuka (Gegarter Gemüsesalat mit Tomaten und Knoblauch).....	27
Kısır (Bulgursalat).....	29
Çoban Salatası (Bauernsalat).....	31
Gavurdağı (Heidenbergsalat).....	33
Acılı Ezme (Bauernsalat, scharf und kleingeschnitten).....	35
Cacık (Knoblauchjoghurt mit Gurken und Minz-Tsatsiki).....	37
Patates Salatası (Kartoffelsalat).....	39
Peynirli Közlenmiş Biber Sarması (Paprika mit Käsefüllung).....	41
Taze Fasulye (Gekochte grüne Bohnen mit Tomaten).....	43
Barbunya (Gekochte weiße Bohnen mit Gemüse).....	45
Enginar (Artischocken).....	47

Zeytinyağlı Nohutlu Bamya (Okra schoten mit Kichererbsen).....	49
Zeytinyağlı Pancarlı Roka (Rucola mit Olivenöl und Roter Bete).....	51
Mücver (Zucchini-Reibekuchen).....	53
Sucuklu Nohut (Kichererbsen mit türk. Knoblauchwurst).....	55
Cevizli Erişte (Nudeln mit Walnusskernen).....	57
Pilav (Reis).....	59
Domatesli Pilav (Reis mit Tomaten).....	61
Sebzeli Bulgur Pilavı (Bulgurreis mit Gemüse).....	63
Ciğer Tava (Leber in der Bratpfanne).....	65
Ali Nazik (Hackfleisch auf Joghurt mit Auberginen).....	67
Pideli Kebap (Kebab auf Brot mit Tomatenjoghurt).....	69
İspanaklı Börek (Börek mit Spinat).....	71
Kolay Lahmacun (Lahmacun leicht gemacht).....	73
Tava Kebabı (Kebab in der Pfanne).....	75
Pastırmalı Kuru Fasulye (Weiße Bohnen mit Dörrfleisch).....	77
Sebzeli Köfte (Gemüsefrikadellen).....	79
Tavuk Haşlama (Gekochtes Hühnchen).....	81
Çoban Kavurma (Hirtenpfanne).....	83
Sütlaç (Milchreis).....	85
Cennet Çamuru (Paradiesschlamm).....	87
Reçelli Lor Tatlısı (Quark mit Konfitüre).....	89
Kabak Tatlısı (Kürbisdessert).....	91