

Bânu Yalkut-Breddermann
Hanjo Breddermann



Türkisch kochen
Gerichte und ihre Geschichte



Inhalt

Die türkische Küche

Kulinarischer Reichtum	7
Essgewohnheiten in einem anatolischen Dorf	11
Das traditionelle Gedeck	14
Gastfreundschaft auf dem Lande	15
Essen und Trinken in der Stadt	20
Eine Geschichte von Bektaşî	23
Die Rakı-Tafel	24
Noch eine Geschichte von Bektaşî	26
Islamische Feiertage	27
Tipps zum Einkaufen und Kochen	34
Gewürze	35

Rezepte

Vorspeisen · <i>Mezeler</i>	37
Suppen · <i>Çorbalar</i>	45
Eierspeisen · <i>Yumurtalar</i>	53
Fisch · <i>Balıklar</i>	59
Geflügel · <i>Tavuk Yemekleri</i>	67
Fleisch · <i>Et Yemekleri</i>	75
Gemüse mit Fleisch · <i>Sebzeli Et Yemekleri</i>	99
Warmes Gemüse · <i>Sıcak Sebze Yemekleri</i>	111
Kaltes Gemüse · <i>Zeytinyağlılar</i>	119
Reis- und Weizengerichte · <i>Pilav Çesitleri</i>	135
Teiggerichte · <i>Hamur İşleri</i>	151
Nachspeisen · <i>Kompostolar</i>	165
Süßspeisen · <i>Tatlılar</i>	173
Teegebäck · <i>Kurabiyeler</i>	191
Konfitüren · <i>Reçeller</i>	199
Getränke · <i>Soğuk İçecekler</i>	205
Rezeptregister	213
Stichwortregister	221