



Türkiye

AYNUR'UN
YEMEK TARİFLERİ



Türkiye

AYNUR'UN
YEMEK TARİFLERİ



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2022

© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Erstveröffentlicht 2021 bei Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling
Titel der Originalausgabe: „Türkiye – Türkisch kochen“

Covergestaltung & Layout: Luca Feigs

Projektmanagement: Katharina Steffelmaier

Korrekturat/Lektorat: Erkin Güneşdoğdu

Übersetzung: Nano Başöz

Satz: booklab, München

Herstellung: Anne-Katrin Brode

Rezeptfotografie: Sabrina Sue Daniels, Frankfurt/Main; außer: S. 26/27

People-Fotografie Autorin: Vivienne Wohlgefahr, Hamburg

Weitere Fotografien: S. 2, 66: © Meriç Dağlı/Unsplash; S. 4, 20: © Tetiana

Shevereva/Unsplash; S. 5, 34, 66, 104: © Mert Kahveci/Unsplash; S. 5, 48: © Daniel

Burka/Unsplash; S. 7: © Giuseppe Mondì/Unsplash; S. 13: © Tanya Sid/Shutterstock; S. 13:

© abdurahman iseini/Unsplash; S. 14: © Nazar Hrabovyi/Unsplash; S. 14: © Mila

Drumeva/Shutterstock; S. 15: © Koraysa/Shutterstock; S. 15, 16: © Birol Bali/Shutterstock;

S. 16: © Syed F Hashemi/Unsplash; S. 17: © Ahmet Kağan Hançer/Unsplash; S. 17: © Aivita Arika/Shutterstock; S. 20: © Emre/Unsplash; S. 20: © Anna Berdnik/Unsplash; S. 26/oben: © Ekaterina_Molchanova/Shutterstock; S. 26/unten: © haus88/Shutterstock; S. 27/oben: © Oksana Mizina/Shutterstock; S. 27/unten: © Laura Chouette/Unsplash; S. 34: © Engin Yapici/Unsplash; S. 34: © Evgen Bryl'/Unsplash; S. 48: © Anastassiya Redko/Unsplash; S. 48: © Maria Teneva/Unsplash; S. 66: © Carlos Lindner/Unsplash; S. 104: © T. Selin Erkan/Unsplash; S. 104: © engin akyurt/Unsplash; S. 120: © Susanna Marsiglia/Unsplash; S. 120: © Xiaoyi Huang/Unsplash; S. 138: © Zeynep Sümer/Unsplash; S. 138: © Ahmet Cigsar/Shutterstock; S. 138: © Ali Efe Yilmaz/Shutterstock; S. 138: © Hakan Tas/Unsplash
Layoutelemente: Sternenmuster: © Ataly/Shutterstock; Bögen: © PavloArt Studio/Shutterstock; sternförmiger Rahmen: © 4LUCK/Shutterstock

ISBN 978-3-7459-1154-1

www.emf-verlag.de

İçindekiler

[Impressum](#)

[Ön Söz](#)

[Merhaba Türkiye!](#)

TÜRK MUTFAĞI

[Tipik Malzemeler & Hazırlama Şekilleri](#)

[Mevsimler](#)

[Hamur İşİ](#)

[İçecekler](#)

YEMEK TARİFLERİ

KAHVALTILAR

[Marine Edilmiş Beyaz Peynirli Kuru Domates](#)

[Marine Edilmiş Yeşil Zeytin](#)

[Menemen](#)

[Türk çayı](#)

[Salep](#)

[Ayran](#)

[Ev Yapımı Limonata](#)

[Değişik Üç Çeşit Krem Peynir](#)

[Domates Biber Sosu](#)

[Acuka](#)

[Tahin Pekmez](#)

MEZELER

[Mamzana](#)

[Fava](#)

[Sultan Mezesi](#)

[Cevizli Kurutulmuş Domates Salatası](#)

[Hibeş Tahinli Fasulye Ezmesi](#)

[Fırında Peynirli Humus](#)

[Muhammara](#)

[Acılı Ezme](#)

ÇORBALAR VE SALATALAR

[Patates Salatası](#)

[Ezme Salata](#)

[Mersin Usulü Mercimekli Köfte](#)

[Kısır](#)

[Çoban Salatası](#)

[Düdüklüde Mercimek Çorbası](#)

[Muradiye Çorbası](#)

[Ekşili Sulu Köfte](#)

ETLER VE BALIKLAR

[Karnıyarık](#)

[Etlı Kuru Fasulye](#)

[Adıyaman Besni Tavası](#)

[İskender Kebabı](#)

[Tantuni](#)

[Beyti Kebabı](#)

[Bulgur Pilavı](#)

[Tavuk Kapama](#)

[Tavuklu Tirit](#)

[Dersim Etlı Zervet](#)

[İclı Köfte Oruk](#)

[Simit Kebabı](#)

[Galacoş](#)

[Perde Pilavı](#)

[İzmir Köftesi](#)

[Tavada Balık Tarifi](#)

[Hamsi Tavası](#)

[Fırında Sebzeli Çipura Balık](#)

SEBZELER

[Kabak Çiçeği Dolması](#)

[Hatay Öccesi](#)

[Zeytinyağlı Yaprak Sarması](#)

[Enginar Dolması](#)

[Zeytinyağlı Kerevizli Pırasa](#)

[Zeytinyağlı Taze Fasulye](#)

[Terbiyeli Biber Dolması](#)

[Patlıcan Çığırması](#)

[Kuru İncir Dolması](#)

TATLILAR

[Sadrazam Lokumu](#)

[Fırında Tahin Helvası](#)

[İncir Uyutması](#)

[Laz Böreği](#)

[Baklava](#)

[Bol Köpüklü Sütlü Türk Kahvesi](#)

[Cezerye Lokumu](#)

[Künefe](#)

HAMUR İŞİ

[Siron](#)

[Şipşak Tavada Lavaş Böreği](#)

[Acma](#)

[Beyaz Peynirli](#)

[Poğaca](#)

[Sigara Böreği](#)

[Lahmacun](#)

[Hatay Biberli Ekmek](#)

[Yazar hakkında](#)

[Teşekkür](#)



Zamanınızı iyi bir şekilde planlayabilmeniz için tariflerde verdiğim saat ve dakika birimleri ön hazırlık ve pişirme süresinden ibarettir. Bunlar size yardımcı olabilir ama bu süreler herkesin çalışma sistemine göre değişebilir. Yemek yapmanın tadını çıkarın, size şimdiden afiyet olsun diyorum!





Ön Söz



Yemek pişirmeyi ve farklı börek ve kek çeşitleri hazırlamayı çok seviyorum. Bu nedenle bildiklerimi başkaları ile paylaşmak istedim ve 2014 yılında yemek tariflerimi

YouTube kanalımda Almanca olarak göstermeye başladım.

Kanalımda abone sayısı çok hızlı şekile arttı. Bunun sebepleri çok kişinin Türk mutfağına ilgi göstermesi.

Bunların arasında yemek pişirmesini bilmeyen, evlerinde Türk yemeğı pişmeyen veya şimdiye kadar yemek konusu ile ilgilenmeyen çok sayıda Türk genci var.

Sadece yemek tarifleri değil aynı zamanda Türk kültürünü, bayramları ve sofrada güçlenen aile bağlarını anlatıyorum. Bundan dolayı abonelerle aramda kısa zamanda sıkı bir bağ oluştu. Beni kendi ailelerinden bir kardeş gibi gördüler ve bunu bana tekrar tekrar yazdılar.

Büyük istek üzerine 2016 yılında Türkçe YouTube kanalımı açtım ve tariflerimi Türkçe olarak yayınlamaya başladım. Türk kanalımı sadece Türkiye'dekiler değil diğer ülkelerde yaşayan Türkler de takip ediyorlar.

Seneler boyunca çok sayıda eski ve yerli yemek tariflerini topladım ve ilk yemek kitabımı yazdım.

Türk takipçilerim de kitabıma ilgi gösterdikleri için, basın evi ile bu kitabı Türkçeye tercüme etmeye karar verdik.

Kitap başlangıçta sadece Almanca olarak yayımlanacaktı, Türkçe yayınlamaya sonradan karar verdiğimiz için, tariflerin bazılarını Almanların damak tadına uyacak şekilde ve kendi damak tadıma göre uyguladım. Bazı

tarifleri de bugünkü zamana uygun olarak
değiřtirdim. Size şimdiden kolay gelsin ve afiyet
olsun diyorum.

Aynur Sahin

Merhaba Türkiye!

