

Türkisches Fingerfood

HERZHAFT

- Babaganoush - Auberginencrème
- Börek degisik katiklarla (kiymali yada peynirli yada ispanakli)- Teigstrudel mit wahlweise Hackfleisch-, Käse- oder Spinatfüllung
- Cacik - Gurkensalat
- Coban Salatasi- Hirtensalat
- Hummus- Kichererbsencreme
- Kanat yanina pilav- Hühnchenflügel mit Reis
- Kiymali patlican sarmasi- Auberginenröllchen mit Hackfleisch
- Kirmizi mercimek salatasi - Rote Linsen Crème
- Köfte- Fleischbällchen
- Kuru fasulye- Bohneneintopf (warm)
- Mangalda yogurtlu kabak- gegrillte Zucchini mit Joghurtdip
- Mini Lahmacun- Mini Pizza mit Hackfleisch
- Mini sis kebab- Mini Lammspieße
- Misket köfte - Fleischbällchen mit Walnussdip
- Pastirmali nohut- Kicherebseneintopf mit Pastirma(Wurst) (warm)
- patlican salatasi- Auberginensalat
- Patlican tavasi- Aubergineneintopf (warm)
- Pembe Sultan Salatasi- Rote Beete Salat
- peynirli pogaca- Brötchen mit Käsefüllung
- Pide Kymali - Pide (gefülltes Fladenbrot) mit Rinderhackfleisch
- Pide üstü cerkez tavugu - Pide (gefülltes Fladenbrot) mit Hähnchen-Walnuss-Füllung
- Pide üstü fava - Pide (gefülltes Fladenbrot) mit Dicke Bohnen Püree
- Pide üstü kabak peynir- Pide (gefülltes Fladenbrot) mit Zucchiniemus
- Pide üstü mercimek kramasi- Pide (gefülltes Fladenbrot) mit Linsencreme
- Saksuka- scharfes Gemüseragout
- Sigara Börek- Gedrehte Teigröllchen mit Schafskäse
- Yaprak- gefüllte Weinblätter
- Yogurtlu Ispanak- Spinatsalat

SÜSS

- Baklava- Teigdessert mit Nüssen und Honig
- Keskül- Mandelmilchdessert
- Sekerpare- Plätzchen mit Mandel
- Süflac- Milchreis (optional mit zusätzlicher Karamellkruste)
- Yogurt tatlisi- Joghurtkuchen