



Kurdisch Kochen

200 Seiten | zahlr. Farbfotos
25,5 x 19,5 cm | Hardcover
€ 25,00 (D) | € 25,70 (A)
ISBN 978-3-96033-102-5

Blick ins Buch: <https://bit.ly/2R1Og4P>

Erscheinungstermin: **02.06.2021**

Das erste Kochbuch zur modernen kurdischen Küche

Faszination kurdische Küche: Eintauchen, ausprobieren und genießen. „Unser tägliches Glück steckt in Mamas Essen“, finden Sedat Celik und Zelal Aydin-Celik. Deshalb haben sie all ihre Lieblingsgerichte von Salaten und kleinen Vorspeisen über Suppen und Hauptspeisen bis zu Desserts und Getränken zusammengetragen. Für alle, die neugierig auf die Vielfalt der traditionsreichen Speisen sind und Neues ausprobieren möchten.

Sedat wollte mit seiner Frau Zelal zusammen die traditionellen kurdischen Rezepte seiner Mutter festhalten, damit die Gerichte und Kultur für die Ewigkeit erhalten bleiben. Schon bald hatten sie die Idee, diese köstlichen Rezepte zu teilen, um einen Einblick in ihre Kultur und ihre Heimat zu bieten. Aus diesem Grund richtet sich dieses Buch besonders an jene, die neugierig auf die kurdische Küche sind und diese selbst ausprobieren wollen. Den Leser erwarten Rezepte rund um traditionelles kurdisches Frühstück, Suppen, Salate, Hauptspeisen und Süßspeisen, die einen Teil der vielfältigen kurdischen Küche bilden. Jedes Kapitel findet mit einem typisch kurdischen Getränk seinen Abschluss. Durch verschiedenen Schwierigkeitsstufen, soll möglichst jeder dazu in der Lage sein, die Gerichte unkompliziert zuzubereiten. Die Autorin und der Autor haben deshalb ein großes Augenmerk daraufgelegt, dass die Leser alles mit einfachen Zutaten und Handgriffen erfolgreich nachkochen können. Die ausgewählten Rezepte spiegeln ihrerseits die kurdische Tradition wider.

Hauptspeisen *Xwarinên sereke*



66

67



116

Süßspeisen
Garnitur

Aprikosen-Rosinen-Nachspeise *Xoşav*

4 Portionen

einfach | 1 Stunde | vegan

Zutaten

250 g getrocknete Aprikosen
1 ½ l Wasser
2 EL Zucker
50 g Rosinen

Zubereitung

Aprikosen waschen und in einen Topf geben. Wasser dazugeben und 20 Minuten zugedeckt auf mittlerer Stufe kochen lassen. Zucker hinzufügen und kurz verrühren. 30 Minuten zugedeckt kochen lassen und zwischendurch umrühren.

Xoşav von der Herdplatte nehmen, Rosinen hinzufügen und erkalten lassen.

Tipp

Es können auch weitere getrocknete Früchte, wie z. B. getrocknete Feigen, hinzugegeben werden.

117

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de