

Die **türkische Küche ist eine wunderbare Küche in einer sehr großen Vielfalt** und hat eine lange Geschichte. Die türkische Küche hat viel mit der indischen, persischen und islamisch-arabischen Küche sowie den Kochtraditionen der Völker des Mittelmeers und des Kaukasus gleich.

Wie in vielen durch die Kultur des Osmanischen Reiches und der südlichen geprägten Küchen, schätzt man in der Türkei zu Getränken oder vor der Hauptspeise gereichte „Appetithäppchen“, die hier Meze heißen. In Italien Antipasti in Spanien die Tapas... Dabei unterscheidet man zwischen warmen und kalten *Vorspeisen*

Zu den kalten Vorspeisen gehören verschiedene Cremes, die meist aus Joghurt als Zutat bestehen und daher eine leichte Konsistenz haben und sehr frisch schmecken. Dabei findet vor allem *Süzme Yoğurt* Verwendung, dem durch das Abtropfen in einem Sieb oder einem Baumwolltuch Wasser entzogen wurde und der dadurch fester, cremiger, aber mit einem Fettanteil von 10 Prozent auch reichhaltiger ist. Ganz viele Gerichte in Olivenöl, *Zeytinyağlı Meze* genannt, gehören zu den kalten *Meze*

Der typische Döner wie wir in Deutschland kennen, gibt es in der Türkei nicht. Das bekannteste Kebapgericht aus der Türkei, bei dem gewürzte, gegrillte Fleischscheiben mit einem großen Messer von einem Spieß dünn abgeschnitten wird, ist der türkischen Küche ein normales Gericht, das mit Beilagen wie Reis und Salat serviert.

Testen Sie doch mal die türkische Küche, Sie werden überrascht sein, wie lecker , leicht und bekömmlich diese Küche ist.

Conny aus München

---