

# Türkischer Hausmanns-Kochkurs

Kursleiterin: Gülşah Dalyanoğlu

**05.02.2011** von 14:00 bis 18:00 Uhr

## Kursinhalt :

1. Hauptspeise : *Hackfleischpizza*

2. Beilage : *Gegrillte Auberginen*

3. Nachspeise : *Käsepastete*

4. After Work : *Türkischer Tee*

Kursgebühr: *20.- Euro pro Teilnehmer*

*!!! Bitte eigene Kochschürze mitbringen !!!*

**Ort: „MGT“ MehrGenerationenTreffpunkt**  
**Blücherstr. 1, 86167 Augsburg**

**Info und Anmeldung:**  
**(spätestens bis 1 Woche vor Kursbeginn)**  
Telefon : MGT Lechhausen : 0821-4507237  
Telefon : Gülşah Dalyanoğlu : 0176-21795816

## Kursinhalt :

### 1. Lahmacun (*Hackfleischpizza*)

Lahmacun ist ein Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen dünn mit einem würzigen Ragout aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten bestrichen wird. Lahmacun ist ein traditioneller Imbiss, der meist direkt warm aus dem Backofen gegessen wird.

### 2. Patlıcan közleme (*gegrillte Auberginen*)

Die Auberginen werden auf der heißen Herdplatte so lange gewendet, bis sie weich werden und sich die Haut leicht ablösen lässt. Nach einer anschließenden würzigen Zubereitung ist es eine sehr gute Beilage zur Lahmacun.

### 3. Şekerli börek (*Käsepastete*)

Eine süße Nachspeise, welches aus Hefeteig gebacken wird. Mit etwas Kreativität lassen sich sehr verschiedene Varianten herstellen und der Süßigkeitsgrad individuell anpassen.

### 4. Çay (*Schw. Tee*)

Auch das muss gelernt sein. Die Zubereitung einer "Çay" ist ein muss für alle, welche sich mit der türkischen Küche befassen will.

**Denn der Abschluss jedes türkischen Essens endet immer mit einer "Çay" und einer guten Unterhaltung.....**