

D3732 Türkische Mittelmeerküche

Beginn	Sonntag, 14.06.2026, 11:00 - 16:00 Uhr
Kursgebühr	64,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Gulaim Ebenhoch
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

Die mediterran-türkische Küche verwöhnt uns mit leichten, aromatischen Geschmackskombinationen, mit Fischgerichten und einer Vielzahl an kleinen, kalten und warmen Vorspeisen, die sog. Meze. Hier in der Westtürkei kommen auch viele Gemüse zu ihrer Vollendung, allen voran Zucchini und Auberginen. Wir kochen zusammen ein komplettes Menü mit lokalen Spezialitäten, u.a. als Vorspeisen Çemen (Chili-Walnußpaste, Muhammara), Imam bayildi (Gefüllte Auberginen) und Tepsi böregi oder Sigara böregi (Blätterteigröllchen). Als Hauptgerichte bereiten wir dann Çupra baligi (Dorade), Karides Güveç (Garnelen im Tontöpfchen) und Çerkez tavugu (Huhn auf tscherkessische Art) zu. Dazu gibt es Ayran (kalter Joghurt-Drink), türkische Weine und natürlich einen kleinen Raki! Guten Appetit - Afiyet olsun! Bitte Getränke, Schürze, Geschirrtücher und Vorratsbehälter mitbringen. Die Materialkosten in Höhe von EUR 28,50 sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
14.06.2026	11:00 - 16:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)