



## Kochen: Türkisch für Genießer

Die türkische Küche wurde früher „Französische Küche des Orients“ genannt. Bei diesem Kochen nähern wir uns der türkischen Küche jenseits von Döner. Frau Melek Özkan zeigt uns die ersten Schritte und weicht uns in einige Kniffe ein. Wichtig ist uns, dass jeder die Gerichte zu Hause nachkochen kann

**Einfach und geschmackvoll. Jeder kann einsteigen.**

Für diesen Kurs sind folgende Gerichte vorgesehen:

- Rote Linsensuppe
- Gemüse und Köfte aus dem Ofen
- Tzaziki und Hirtensalat
- Nussplätzchen mit Zuckersirup
- Jeder bekommt die Rezepte mit Zutaten und Fotos.

**Kursdauer** ca. 3 Stunden  
**Kursleitung** Melek Özkan  
**Gebühr** 40 € für Mitglieder, 50 € für Nichtmitglieder (Kursgebühr, Nahrungsmittel, Getränke)  
**Mitbringen** Schürze, kleine Gefäße, um Speisen mitzunehmen.  
**Termin:** **14. März 2024 - 83229 Aschau, Mutter-Kind-Klinik - Beginn: 18:30 Uhr**

Verbindliche Anmeldung und Rückfragen unter [info@kneippverein.aschau.de](mailto:info@kneippverein.aschau.de)