



**DOLMA**

- Dolmalık biber • ピーマン
- Pirinç • 米
- Soğan • 玉ねぎ
- Salça • トマトペースト
- Maydanoz • パセリ
- Domates • トマト
- Karabiber • 唐辛子
- Tuz • 塩
- Nane • ミント
- Zeytinyağı • オリーブオイル

#### Tarif • レシピ:

- 1) Biberi kes.
- 2) Domatesi, naneyi ve maydanozu doğra.
- 3) Soğanı kavur.
- 4) Pirinci pişir.
- 5) Domates, nane, maydanoz, soğan ve pirinci karıştır.
- 6) Biberin içine doldur.
- 7) Biberi tencereye diz.
- 8) Sıcak su ve salçayı karıştır.
- 9) Biberin üzerine dök.
- 10) Orta ateşte pişir.



**KISIR**

- Bulgur • ブルグル
- Sıcak su • お湯
- Salça
- Zeytinyağı
- Tuz
- Pul biber • 唐辛子
- Limon suyu • レモン汁
- Nar ekşisi • ザクロソース
- Taze soğan • 生ネギ
- maydanoz
- nane

#### Tarif • レシピ:

- 1) Bulguru kaynat.
- 2) Domatesi, naneyi ve maydanozu doğra.
- 3) Taze soğanı doğra.
- 4) Domates, nane, maydanoz, soğan ve bulguru karıştır.
- 5) Salça ve zeytinyağı ekle.
- 6) Sıcak su ve salçayı karıştır.
- 7) Nar ekşisi ve limon suyu ekle.
- 8) Güzelce karıştır.



**KARNIYARIK**

- Patlıcan ・ なす
- Zeytinyağı
- Soğan
- Kıyma ・ ミンチ肉
- Sarımsak ・ にんにく
- Salçası
- Tuz
- Karabiber ・ 唐辛子
- Domates
- Maydanoz

**Tarif ・ レシピ:**

- 1) Patlıcanı kes.
- 2) Kıyma, sarımsak ve soğanı kavur.
- 3) Baharatları (スパイス) ve salçayı ekle.
- 4) Patlıcanı kızart.
- 5) maydanoz ekle.
- 6) Domatesi diz.
- 7) Kıymayı patlıcana doldur.