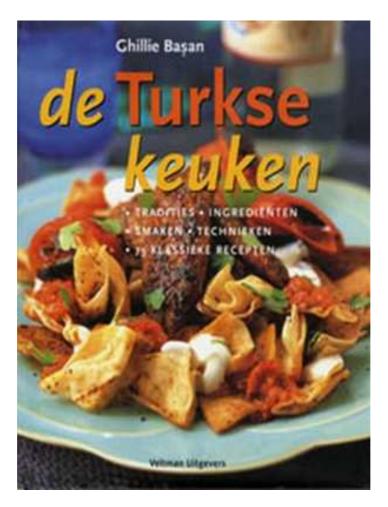
De Turkse keuken PDF

G. Basan



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: G. Basan ISBN-10: 9789059203853 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4194 KB

OMSCHRIJVING

de Turkse keukenTRADITIESINGREDI TENSMAKENTECHNIEKEN75 **KLASSIE** RECEPTENOntdek de sensuele smaken van een klassieke keuken met een mengeling van 75 traditionele en moderne receptenExperimenteer met een creatieve mix van recepten van de glinsterende kustlijnen van de Middellandse en Ege he Zee tot het platteland van Anatoli n de zich steeds vernieuwende en spannende keuken van IstanbulBevat een gids over Turkse tradities, culinaire invloeden, religieuze feesten en familiefeesten Van eenvoudige meze tot een heerlijk geurende rozenblaadjessorbet; ontdek een kleurrijke keuken die een benijdenswaardige hoeveelheid kruiden en specerijen mengt met uiterst verse ingredi enDeze unieke collectie aanlokkelijke recepten combineert klassiekers als puree van gerookte aubergine, filodeegsigaren en sissende kebabs met moderne, onbekendere gerechten als selderie-kokossalade of geroosterde courgettes en perziken met pijnboompitten. Geniet van sappige stoofpotten met vers en gedroogd fruit, heerlijk ruikende pilavs met pijnboompitten, zeebaars in zout en vijgen met honing.Met meer dan 300 prachtige kleurenfoto's Complete voedingswaardentabel voor elk recept

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De Turkse keuken is erg uitgebreid. Er wordt tijdens verschillende maaltijden uitgebreid gegeten met bijvoorbeeld vlees, vis, verse groenten en veel thee.

Turks fruit, kebab, baklava en Turks brood: misschien ken je al meer van deze spannende keuken dan je denkt. Door het nieuwe 24Kitchen-programma For The Love of Food ...

Met een been in Europa en een been in Azië maakt de keuken van Turkije eenzelfde spagaat; elegantie en robuustheid wisselen elkaar af. Enerzijds eet men nog steeds ...

DE TURKSE KEUKEN

Lees verder...