

Afiyet Olsun!

Kültür Köşesi



Adana Kebabı: Adana yöresine has acılı bir kebab türüdür. Özel hazırlanmış kıyma ve baharatlardan yapılır.

Adana Kebab: A kind of hot kebab, which belongs to Adana region in southern Turkey. Specially prepared with mince and spices.



Sarma: Özel hazırlanmış kıyma ve pirinç karışımı malzemenin üzüm yapraklarına sarılmasıyla yapılır.

Sarma: Traditional type of food that is prepared using a mixture of rice and mince stuffed in grape leaves.

Türk Kahvesi: Türkler tarafından keşfedilen kahve hazırlama ve pişirme metodunun adıdır. Özel bir tadı, köpüğü ve kokusu vardır.

Turkish Coffee: A specific way of brewing and preparing coffee that gives a magnificent taste and foam.



Baklava: Özel açılmış hamurların arasına fındık, fıstık ya da ceviz konularak hazırlanan meşhur bir tatlıdır.

Baklava: A famous sweet prepared using walnuts, hazelnuts or pistachios inside a specially rolled dough.

Döner: Koyun ya da kuzu etinden yapılan meşhur Türk kebabıdır. Ateş etrafında döndürülerek pişirildiği için döner adını almıştır.

Doner: A famous Turkish kebab prepared with mutton or lamb. It is called 'doner' because it is cooked in a vertical position around a fire.





Lokum: Su, şeker, nişasta ve sitrik asitten elde edilen yumuşak ve lezzetli bir Türk tatlısıdır.

Turkish Delight: A delicious Turkish sweet made from water, sugar, starch and citric acid.



Fındık: Fındık, sert kabuklu bir meyvedir. En çok Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilir. Dünya fındık üretiminin % 70'i Türkiye'de yapılmaktadır. Fındık, tam bir enerji kaynağıdır.

Hazelnut: Hazelnuts have hard shells and are mostly grown in the Black Sea region. Seventy per cent of the world's production is in Turkey.



Antep Fıstığı: İnsanlar tarafından çok tüketilen bu meyve, adını en çok yetiştirildiği yer olan Gaziantep'ten almaktadır. Dünyada yetiştirilen en lezzetli fıstıktır.

Pistachio: A dry nut mostly produced for consumption as a snack food or for use in ice cream and confectionery. Named after the city of Gaziantep where it is grown, the most delicious type of pistachio nut in the world is produced in Turkey.

Çay: Türkiye'de çay, Türklere özgü çaydanlıkta hazırlanır. Misafir ağırlama kültürünün ayrılmaz bir parçası olan çay, ziyarete gidilen her yerde ikram edilir. Bu özelliğiyle dünyada en fazla çay tüketilen ülke Türkiye'dir.

Tea: In Turkey, tea is prepared and served in a stylish teapot. This is part of the country's culture and the offering of tea is important when welcoming a guest.



**Türkiye**