



O que se come na Turquia?

A gastronomia turca é simplesmente deliciosa.

Os pratos são preparados com ingredientes básicos da gastronomia mediterrânea: legumes frescos, frutas, azeite, carnes, peixe e molhos excelentes!

Os pratos principais da comida turca normalmente combinam as verduras com carnes e peixe.

As verduras, servem de acompanhamento às carnes de cordeiro, vaca e frango em guisados estupendos. Porém, também pode-se comer a **carne** como kebab ou como recheada numa tortas feitas com pão de pita. O porco não se come na Turquia já que é proibido seu consumo para os muçulmanos. Normalmente, o **peixe** é muito fresco, as espécies mais consumidas são salmonetes, imperador, rodovalho e robalo.



KEBAB

BEBIDAS

Cerveja turca.

Vinhos brancos e tintos.

Raki, a bebida nacional, uma espécie de aguardente.

Ayran, iogurte diluído em água.

Kahve, Café turco.



Kahve

SOPAS

Tavuk Suyu à base de frango, **Mercimek Corbasi** de lentilhas, **Iskembe Corbasi** com tripas que se prepara com farinha, molho de vinagre e alho, e por último, **Yayla Corbasi** cozida com iogurte, farinha e tomate vermelho.



Yayla Corbasi

As beringelas são muito apreciadas na culinária turca, pois existem 40 maneiras diferentes de prepará-las! As **Imam Bayildi**, berinjelas recheadas com tomate frito, cebola e alho, são um exemplo

SOBREMESAS

Baklava, pedaços de bolo de massa folhada compostos por nozes e calda de açúcar.

Tulumba, bem parecido aos churros espanhóis.

Kadayif como o macarrão italiano mas com um doce sabor já que costumam ir empapado em calda de açúcar.

Sütlac, leite de arroz.

Komposto, compota da saborosa fruta turca.

Lokma, rosquinhas turcas.



Sütlac



Lokma