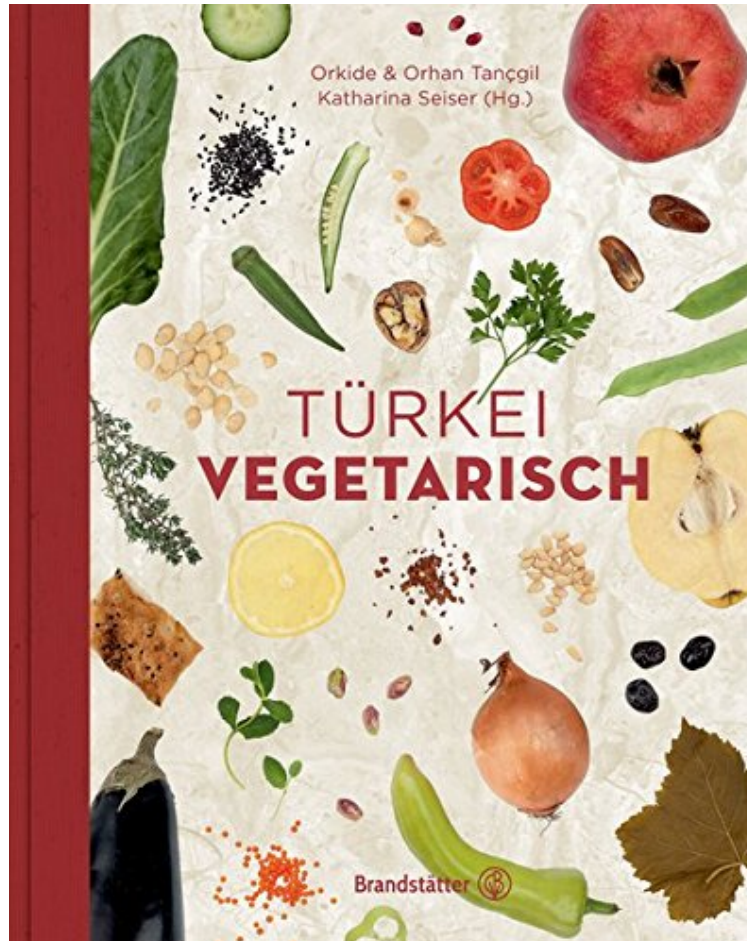


[Download free ebook] Trkei vegetarisch

Trkei vegetarisch

Von Orhan Tangil, Orkide Tangil
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #121476 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2015-08-31Abmessungen: 9.69 x 1.26b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 32.Mb

Von Orhan Tangil, Orkide Tangil : Trkei vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Trkei vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbare GerichteVon CNIch kann dieses Buch nur jedem Vegetarier empfehlen. Wie alle Bcher dieser Reihe von Brandsttter ist es nach Jahreszeiten geordnet, was den Einkauf der Zutaten nachhaltiger macht. Die Aufmachung des Buches ist exzellent, sowohl vom Einband her, wie vom Design her und auch der Qualitt der Fotos. Das Spektrum der Gerichte ist sehr gro und enthlt Klassiker wie Kuru Fasulye und Menemen. Ich war begeistert von der Einfachheit der Zubereitung und der Varianz der Gerichte. Wer die Autoren Orhan und Orkide Tangil noch nicht kennt, dem sei deren Website aufs Wrmste empfohlen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Trkei vegetarischVon wuppiidgyDa ich sehr gerne Gemse esse, mein Mann aber gerne Fleisch, ist dieses Kochbuch eine echte Bereicherung fr meine Kche. Super Rezepte ! Da ich in Wien lebe, bekomme ich auch alle Zutaten recht einfach.Habe dieses Kochbuch einer Freundin verschenkt.Medimomps als Verkufer kann ich nur empfehlen - war nicht meine erste

Bestellung - . Leider hat das Kochbuch auf dem Weg zu mir einige Ecken geknickt bekommen....1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbares Kochbuch Von Ines Mach Dieses Kochbuch ist groartig! Viele tolle und vor allem kochbare Ideen, sehr schne Bebilderung und Beschreibung der Kstlichkeiten, Rezepte gelingen immer und schmecken super!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Die traditionelle trkische Kche kennt eine Vielzahl kstlicher vegetarischer und veganer Speisen. Durch den Einfluss der unterschiedlichen Vlker des Osmanischen Reiches entwickelte sich eine sehr breit aufgestellte Rezepte-Vielfalt, angefangen von klassischen Meze ber Olivenl-Gerichte bis hin zu Bulgur-Klen und Sspeisen. Frische Zutaten sind eine wichtige Basis, vieles wird aber auch aus haltbaren Produkten wie Sala oder Hlsenfrchten gezaubert. Orkide und Orhan Tangil vom bekannten Foodblog KochDichTrkisch fhren durch die klassischen Rubriken Suppen, Meze, Gerichte in Olivenl, Dolma Sarma, Teigwaren Pilaw sowie Ses. Wie schon bei den Vorgngerbnden zu sterreich, Deutschland und Italien sind die Rezepte in fnf Jahreszeiten sortiert, leicht nachzu kochen und fr jeden Tag geeignet. "Trkei vegetarisch" ldt Sie ein, viele familientaugliche Kstlichkeiten, leckere Hppchen fr zwischendurch, kreative Salate, feine Aufstriche und kstliche Dips ebenso zuzubereiten wie raffinierte Hauptakteure fr einen kulinarischen Abend mit Freunden.

Kurzbeschreibung Die traditionelle trkische Kche kennt eine Vielzahl kstlicher vegetarischer und veganer Speisen. Durch den Einfluss der unterschiedlichen Vlker des Osmanischen Reiches entwickelte sich eine sehr breit aufgestellte Rezepte-Vielfalt, angefangen von klassischen Meze ber Olivenl-Gerichte bis hin zu Bulgur-Klen und Sspeisen. Frische Zutaten sind eine wichtige Basis, vieles wird aber auch aus haltbaren Produkten wie Sala oder Hlsenfrchten gezaubert. Orkide und Orhan Tangil vom bekannten Foodblog KochDichTrkisch fhren durch die klassischen Rubriken Suppen, Meze, Gerichte in Olivenl, Dolma Sarma, Teigwaren Pilaw sowie Ses. Wie schon bei den Vorgngerbnden zu sterreich, Deutschland und Italien sind die Rezepte in fnf Jahreszeiten sortiert, leicht nachzukochen und fr jeden Tag geeignet. "Trkei vegetarisch" ldt Sie ein, viele familientaugliche Kstlichkeiten, leckere Hppchen fr zwischendurch, kreative Salate, feine Aufstriche und kstliche Dips ebenso zuzubereiten wie raffinierte Hauptakteure fr einen kulinarischen Abend mit Freunden. ber den Autor und weitere Mitwirkende Orhan Tangil, Kochbuchautor und TV-Koch, ist Experte fr die trkische Kche. Und diese ist, so Tangil, eine wahre kulinarische Schatzkiste. Auf seinem Foodblog KochDichTrkisch erklrt er seit Anfang 2007, wie man typisch trkisch kocht. Orkide Tangil lebt seit vielen Jahren gemeinsam mit ihrem Mann das Herzens-Projekt KochDichTrkisch . Dafr recherchiert sie liebend gern in alten Rezeptsammlungen ihrer Familie. Fr ein schmackhaftes Essen, sagt sie, braucht man nicht viel: frische Zutaten, etwas Inspiration und viel Leidenschaft. Katharina Seiser lebt in Wien und reist, um zu essen. Sie schreibt leidenschaftlich gern Kochbcher und kulinarische Geschichten fr Magazine und Tageszeitungen. Seiser ist Herausgeberin der Erfolgsreihe vegetarischer Kochbcher bei Brandsttter (sterreich, Deutschland, Italien) und Autorin des Bestsellers Immer schon vegan (2015). Kulinarische Notizen auf esskultur.at