



الموسوعة الشاملة في اللغة التركية

قاموس المفردات والجمل والعبارات المتداولة

تأليف وإعداد وترجمة

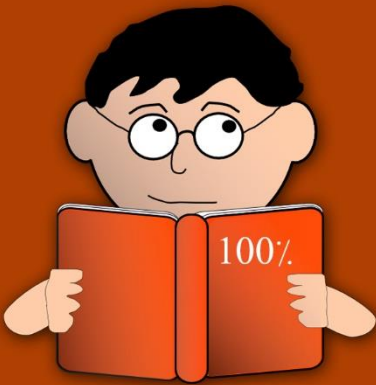
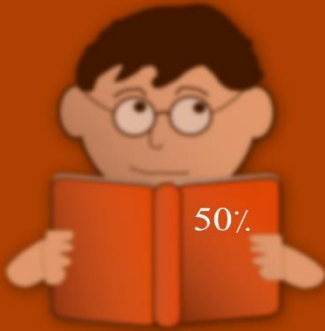
المهندس محمد عامر المجذوب

الدليل الشامل



للأغذية و المأكولات

Gıda Ve Yemekler





أغذية و مأكولات



GIDA VE YEMEKLER

المقدمة

هذا الكتاب "أغذية ومأكولات" هو الكتاب الأول من سلسلة كتب "الموسوعة الشاملة في اللغة التركية" فهو يحوي على:

مفردات وجمل وعبارات للأغذية والمأكولات التركية، فقد قُسم إلى عدة أقسام، فهناك قسم للخضار والفواكه وقسم للحومات وقسم للألبان ومشتقاتها وقسم للمشروبات والعصائر وكذلك قسم للوجبات والمأكولات التركية وعلى العديد العديد من الأقسام الأخرى، وكذلك يحوي على قسم للجمل والعبارات المتداولة في المقهى والمطعم والسوبر ماركت، كما يحوي على قسم خاص لطريقة تحضير بعض المأكولات التركية وقد قمتُ بجمع هذه المفردات والجمل من البيئة التركية نفسها حيث تم جمع المفردات من البروشورات والإعلانات التي كنت أحصل عليها من المحلات والمطاعم والأسواق وكذلك من خلال احتكاكي المباشر مع الشعب التركي خلال أعمال الشراء والتسوق. وقد قمت بإرفاق الصور والرسومات الإيضاحية لكي يسهل على الطالب أو الدارس لهذه المفردات والعبارات طريقة حفظها وفهمها أكثر، ويحوي الكتاب على مفردات أساسية تستخدم بكثرة في الحياة العملية وكذلك على مفردات متقدمة للطلاب الراغبين في قراءة أو ترجمة مواضيع متقدمة تساعد في دراستهم الأكاديمية والجامعية، وللطالب أو الدارس لهذه اللغة الخيار في انتقاء المفردات والعبارات التي يحتاجها في حياته.

وأرجو من الله تعالى أن يكون هذا الكتاب من سلسلة "الموسوعة الشاملة في اللغة التركية" أن يحقق الهدف المرجو منه في إغناء المكتبة العربية التي تفتقر إلى مثل هذه المراجع والكتب وأن تكون أيضاً هذه السلسلة خير مساعد ومعين للراغبين في تعلم اللغة التركية والتعمق بها

والله ولي التوفيق.

المهندس محمد عامر المجذوب

تركيا – إستانبول – ٢٥ نيسان ٢٠١٥



الفهرس		
رقم الصفحة	اسم الجدول	عدد الكلمات
قسم المفردات والكلمات المتداولة		
9	أولاً - الحبوب والبقوليات	39
12	ثانياً - المكسرات والأطعمة المجففة	
13	المكسرات	43
20	الأطعمة المجففة	19
23	ثالثاً - الخضراوات	58
30	رابعاً - الفواكه والحمضيات	56
36	خامساً - الألبان والأجبان ومشتقاتها	
37	الحليب	22
38	البيض	13
38	الأجبان	13
39	الألبان	6
43	سادساً - اللحوم ومشتقاتها	
44	أشكال اللحم الني	15
44	حسب نوع التحضير	23
45	أجزاء الحيوان التي تؤكل	16
47	لحم الدجاج	24
54	لحم البقر	33
60	لحم الخاروف والغنم	23



66	الأسماك	18
69	سابعاً - الأطعمة والمأكولات	
70	مأكولات الخضار	25
75	مأكولات البقوليات	15
77	مأكولات المحاشي	41
83	المأكولات بزيت الزيتون	16
86	مأكولات باللحوم	38
92	مأكولات الكباب	106
99	مأكولات الكفتة	44
105	مأكولات الأرز	39
112	مأكولات الدجاج وديك الحبش	38
118	مأكولات البيض	22
122	مأكولات البطاطا	32
128	مأكولات الأسماك والمخلوقات البحرية	33
133	الشوربات	53
139	السلطات	67
148	المقبلات	23
152	المخللات	21
158	السندويش والتوست	82
167	المعجنات والفطائر والبرك	70
182	البيتزا	16
184	المانتي والمعكرونة والسباكيتي	45
191	الخبز والكعك	33
195	ثامناً - الحلويات	
196	حلويات العجين	57



211	الحلاوات	14
213	حلويات وسلطات الفواكه	34
219	حلويات الحليب	15
222	حلويات الكيك والكاتو	22
234	حلويات السكاكر والشوكولا	58
238	البسكويت والجوفريت والمغلفات	30
243	حلويات المربيات والمرمات	24
247	تاسعاً – البوظة والمثلجات	35
254	١٠- المشروبات والعصائر	
255	المشروبات الساخنة	
255	الشاى	15
256	القهوة	16
257	منوعات	7
258	المشروبات الباردة	52
265	المشروبات الكحولية	16
268	١١- الزيوت والأسمان	19
269	١٢- التوابل والبهارات	50
280	عبارات في فوائد البهارات	15
278	١٣- منوعات	
279	مواصفات الأطعمة والحلويات	136
286	الأنفال المستخدمة في تحضير الطعام	51
295	المواد والفيتامينات الموجودة في المأكولات والأطعمة	61
300	أصحاب المهن الغذائية	13
303	أواني و أدوات المطبخ والمائدة	94
311	مفردات متنوعة	91

320	١٤- قسم الجمل والعبارات المتداولة	
321	١- في المقهى	16
323	٢- في المطعم-١	22
325	٣- في المطعم-٢	30
327	٤- في السوبرماركت-١	42
330	٥- في السوبر ماركت -٢	16
331	٦- عند الخبز	25
333	٧- في سوق الخضار	31
336	١٥- المطبخ التركي	
337	١- طريقة تحضير دجاج بالبطاطا	34
341	٢- طريقة تحضير الكفتة الناشفة	23
343	٣- طريقة تحضير كفتة نية بدون لحم	16
345	٤- طريقة تحضير كاتو بالشوكولا والفريز	33
348	٥ - طريقة تحضير حليب السوتلاش	12
350	٦- عبارات وإرشادات في المنتجات الغذائية	12
إحصاءات		
	إجمالي عدد الكلمات والمفردات	2204---
	إجمالي عدد الجمل والعبارات	130
	إجمالي عدد الصور والرسومات	1775
	إجمالي عدد صفحات الكتاب	353



المعزلة

أولاً: الحبوب والبقوليات

BAKLAGİLLER VE HUBUBAT

حبوب





الحبوب والبقوليات

BAKLAGİLLER VE HUBUBAT

1.	أخضر - طري	Yeşil
2.	أرز	Pirinç
3.	البذرة أو النواة	Çekirdek
4.	البذور للزرع	Tohum
5.	بايت - قديم	Bayat
6.	بدون قشر – نواة	Kabuksuz - İçi
7.	بذر دوار الشمس	Ayçiçeği Çekirdeği
8.	برغل	Bulgur
9.	برغل أسود ناعم للكفتة	Köftelik siyah ince bulgur
10.	برغل خشن للأرز البيلاف	Pilavlık iri Bulgur
11.	برغل مع شعيرية للأرز البيلاف	Pilavlık şehriyeli bulgur
12.	برغل ناعم	İnce Bulgur
13.	برغل ناعم للأرز البيلاف	Pilavlık ince Bulgur
14.	برغل ناعم للكفتة	Köftelik ince bulgur
15.	بقوليات	Baklagiller
16.	جوز الهند	Hindistan Ceviz
17.	حبوب	Tahıl -Hububat
18.	حمص	Nohut
19.	ذرة	Mısır

20.	سمسم	Susam
21.	شعير	Arpa
22.	شوفان	Yulaf
23.	طحين العدس الأحمر	Kırmızı Mercimek unu
24.	طحين الحمص	Nuhut unu
25.	طحين العدس الأصفر	Sarı Mercimek unu
26.	طحين القمح	Buğday unu
27.	عدس	Mercimek
28.	عدس أحمر	Kırmızı Mercimek
29.	عدس أخضر	Yeşil Mercimek
30.	عدس أصفر	Sarı Mercimek
31.	عدس بقشره	Kabuklu Mercimek
32.	فاصولياء حب بيضاء	Fasulye
33.	فاصولياء حب مبرقعة	Barbunya
34.	فول	Bakla
35.	قمح	Buğday
36.	قمح كامل بقشره	Tam Buğday
37.	قمح مجروش (فريكة)	Buğday dövmesi
38.	نخالة الدقيق	Kepek
39.	نخالة القمح	Kepek





toptane Kırmızı İç Mercimek

عدس أحمر كامل



Kırık Kırmızı İç Mercimek

عدس أحمر مجروش



Naturel Kırık Kırmızı İç Mercimek

عدس أحمر مجروش طبيعي



Naturel Toptane Kırmızı İç Mercimek

عدس أحمر كامل طبيعي



Kabuklu Mercimek

عدس بقشرة



Sarı Mercimek

عدس أصفر



Yeşil Mercimek

عدس أخضر



Pilavlık İri Bulgur

برغل خشن للأرز



Pilavlık İnce Bulgur

برغل ناعم للأرز



Köftelik İnce Bulgur

برغل ناعم للكفتة



Köftelik Siyah İnce Bulgur

برغل أسود ناعم للكفتة



Pilavlık Sehriyeli Bulgur

برغل مع الشعيرية للأرز



Fasulye

فاصولياء حنبل



Barbunya

فاصولياء باربونيا مبيضة



Soya Fasulyesi

قول الصويا



Nohut

حمص



Arz Pirinç



Buğday Dövmesi



المهندس

ثانياً - المكسرات والأطعمة المجففة

ÇEREZ VE KURUYEMİŞ





المكسرات

ÇEREZ

1.	بندق	Fındık
2.	بندق بدون قشور (اللب)	Fındık İçi
3.	بندق بدون قشور محمص خفيف	Fındık İçi (Az Kavrulmuş)
4.	بندق بدون قشور محمص على الوجهين	Fındık İçi (Çifte Kavrulmuş)
5.	بندق ني	Çiğ Fındık
6.	جوز	Ceviz
7.	جوز الهند	Hindistan Ceviz
8.	جوز بقشره	Kabuklu Ceviz
9.	فستق	Fıstık
10.	فستق حلبي	Antep
11.	لب الفستق الحلبي	İç Antep Fıstığı
12.	الفستق الشامي	Şam Fıstığı
13.	فستق حلبي بقشره	Kabuklu Antep Fıstığı
14.	لب الفستق الحلبي (ني)	Çiğ İç Antep
15.	فستق مملح	Tuzlu Fıstığı
16.	فستق بدون ملح	Tuzsuz Fıstığı
17.	فستق سوداني (عبيد)	Yer Fıstığı
18.	فستق سوداني (عبيد) بقشره	Yer Fıstığı Kabuklu

19.	بذر الكوسا أو اليقطين الأبيض	Kabak Çekirdek
20.	بذر كوسا أو يقطين بدون ملح	Tuzsuz Kabak Çekirdek
21.	بذر أبيض كبير الحجم مالح	Tuzlu iri Kabak Çekirdek
22.	بذر أدرنه	Edirne Kabak
23.	بذركوسا مالح محمص مرتين	Tuzlu Çifte Kavrulmuş kabak Çekirdek
24.	لب البذر (نيء)	İç kabak (Çiğ)
25.	بذر دوار القمر بدون ملح	Tuzsuz Ay Çekirdek
26.	بذر دوار القمر مملح	Tuzlu Ay Çekirdek
27.	بذر دوار القمر (نيء)	Ay Çekirdeği (Çiğ)
28.	لب بذر دوار القمر	Ay Çekirdeği İçi
29.	فول الصويا	Soya Fasulyesi
30.	كاجو	Kaju
31.	كاجو نيء	Kaju Çiğ
32.	لب الجوز - جوز بدون قشر	Ceviz İçi
33.	لوز	Badem
34.	لوز بقشره	Kabuklu Badem
35.	لوز أبيض محمص	Beyaz Badem Kavrulmuş
36.	لوز أبيض نيء	Beyaz Çiğ Badem
37.	ذرة مبشرة مع صوصه	Soslu Mısır
38.	قضامه مملحة	Tuzlu Leblebi
39.	قضامه صفراء	Sarı Leblebi
40.	قضامه بيضاء	Beyaz Leblebi
41.	قضامه على سكر	Şekerli Leblebi
42.	مكسرات	Çerez
43.	مكسرات مخلطة	Karışık çerez



İÇ ANTEP FISTIK



KABUKLU ANTEP FISTIK



SiİRT FISTIK



ÇİĞ İÇ ANTEP



BEYAZ BADEM KAVRULMUŞ



BEYAZ ÇİĞ BADEM



DATÇA KAVRULMUŞ BADEM



DATÇA ÇİĞ BADEM



USA ÇİĞ BADEM



FINDIK İÇİ (AZ KAVRULMUŞ)



ÇİFTE KAVRULMUŞ FINDIK



PİKOLA FINDIK



ÇİĞ FINDIK



KAJU FISTIK



KAJU (ÇİĞ)



SOYALI FISTIK



TUZLU YER FISTIK



TUZSUZ YER FISTIK



YER FISTIĞI KABUKLU



TUZSUZ KABAK ÇEKİRDEK



TUZLU İRİ KABAK ÇEKİRDEK



TUZSUZ KABAK ÇEKİRDEK



TUZLU İRİ KABAK ÇEKİRDEK



EDİRNE KABAK



TUZLU ÇİFTE KAVRULMUŞ
KABAK ÇEKİRDEK



ÇİĞ KABAK ÇEKİRDEK



İÇ KABAK (ÇİĞ)



TUZSUZ AY ÇEKİRDEK



TUZLU AY ÇEKİRDEK



AYÇEKİRDEĞİ (ÇİĞ)



AYÇEKİRDEK İÇİ



YER FISTIĞI KABUKLU



LUX KARIŐIK



SOSLU MISIR



TUZLU LEBLEBİ



SARI LEBLEBİ



BEYAZ LEBLEBİ

عامر المخبوب





الأطعمة المجففة KURUYEMİŞ

1.	مشمش مجفف	Kuru Kayısı
2.	مشمش مجفف أصفر	Sarı Kayısı
3.	جوز قلوبات	Maraş Cevizi
4.	جوز أبيض	Niksar Beyaz Ceviz
5.	تمر القدس	Kudüs Hurması
6.	تمر المدينة	Medine Hurması
7.	تين مجفف	Kuru İncir
8.	فستق للحشو	Dolmalık Fıstık
9.	خليط طبيعي	Doğal Karışık
10.	فريز ذهبي	Altın Çilek
11.	أجاص مجفف	Armut Kuruusu
12.	كرز مجفف بدون بذور	Vişne Kuruusu(çekirdeksiz)
13.	زيتون روسي مجفف	İğde Kuruusu
14.	عناب مجفف	Hünnap Kuruusu
15.	تفاح مجفف	Elma Kuruusu
16.	برقوق أحمر	Üryani Erik
17.	برقوق أصفر مجفف	Sarı Erik Kuruusu
18.	عنب العصفور	Kuş Üzümü
19.	مجففات كوكتيل	Kokteyl kuruyemiş



GÜN KURUSU KAYISI



SARI KAYISI



MARAŞ CEVİZİ



NİKSAR BEYAZ CEVİZ



KUDÜS HURMASI



MEDİNE HURMASI



KURU İNCİR



CEVİZ KABUKLU



DOLMALIK FISTIK



DOĞAL KARIŞIK



ALTIN ÇİLEK



ARMUT KURUSU



المطبخ

ثالثاً - الخضراوات

SEBZELER

الجذوب





الخضراوات

SEBZELER

1.	أنكينار – أرضي شوكي	Enginar
2.	انكينار مع الماء والملح	Soyulmuş Enginar
3.	بادنجان	Patlıcan
4.	بامية	Bamya
5.	براصيا – كرات	Pırasa
6.	بازلاء	Bezelye
7.	بصل	Soğan
8.	بصل أخضر	Yeşil Soğan- Taze Soğan
9.	بطاطا	Patates
10.	بطاطا حلوة	Tatlı Patates
11.	بقدونس	Maydanoz
12.	بقلة	Semiz Otu
13.	بندورة	Domates
14.	ثوم	Sarımsak
15.	جرجير	Roka
16.	جزر	Havuç
17.	خس عادي	Marul
18.	خس أفرنجي	Kıvırcık

19.	خضار	Sebzeler
20.	خيار	Salatalık - Hıyar
21.	ذرة	Mısır
22.	رشاد بري	Tere
23.	زيتون	Zeytin
24.	زيتون أخضر مجرح	Yeşil Çizik Zeytin
25.	زيتون أسود	Siyah Zeytin
26.	زيتون مدقوق، مطبش	Kırık Zeytin
27.	مهروس الزيتون	Zeytin Ezmesi
28.	سبانخ	Ispanak
29.	سمسم	Susam
30.	شمندر	Pancar
31.	فاصولياء	Fasulye
32.	فجل	Turp
33.	فطر	Mantar
34.	فليفلة حدة - حار	Acı Biber
35.	فليفلة حلوة	Tatlı Biber
36.	فليفلة حمراء حدة	Kırmızı Biber
37.	معجون أو مربى الفليفلة	Biber Salçası
38.	فليفلة خضراء	Yeşil Biber
39.	فليفلة مدورة للحشي	Dolmalık Biber
40.	فول	Bakla
41.	قتة	Küçük Hıyar
42.	قرنبيط	Brokoli
43.	كرفس	Kereviz
44.	كزبرة	Kişniş

45.	كوسا - يقطين	Kabak
46.	لفت	Şalgam
47.	لوبية	Lobiye - Yeşil Fasulye
48.	ملفوف	Lahana
49.	ملفوف أحمر	Kırmızı Lahana
50.	ملفوف أخضر	Yeşil Lahana
51.	ملوخية	Labada
52.	نبات الزهرة - القرنبيط	Karnabahar
53.	نعنع	Nane
54.	هليون	Kuşkonmaz
55.	هندباء	Hindiba
56.	ورق العنب - يبرق	Yaprak
57.	جرزة - باقة	Demet
58.	جرزة بقدونس	Demet maydanoz



خضروات - Sebze



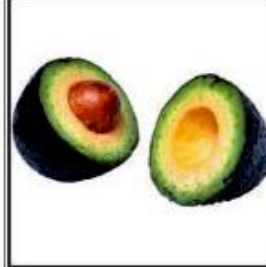
كرنب بروكسل
Brüksel
lahanası



الخرشوف
enginar



الهليون
kuşkonmaz



ثمرة الكمثرى
avokado



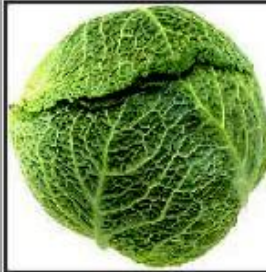
الفاصوليا
fasulye



الفليفلة الحلو
dolmalık biber



القرنبيط
brokoli



الملفوف
lahana



الملفوف اللفت
Lahana
şalgam



الجزرة
havuç



القرنبيط
karnabahar



الكرفس
kereviz



الهندباء
hindiba



الفلفل الحار
biber



الذرة
mısır



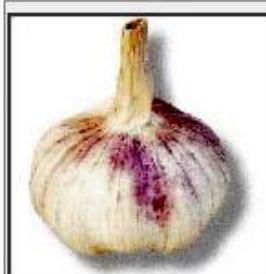
الخيار
salatalık



الباذنجان
patlıcan



الشمش
rezene



الثوم
sarımsak



الملفوف الأخضر
yeşil lahana



السلقة
lahana



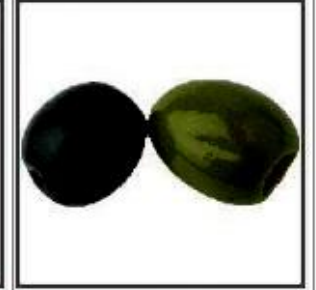
الكرات
pirasa



الخس
marul



البامية
bamya



الزيتون
Zeytin



البصل
soğan



البقدونس
maydanoz



البازلاء
bezelye



اليقطين
kabak



بذور القرع
kabak
çekirdeği



الفجل
turp



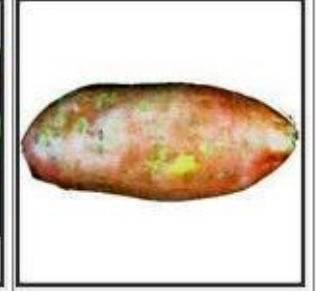
الملفوف الأحمر
kırmızı lahana



الفاصل الأحمر
kırmızı biber



السبانخ
ispanak



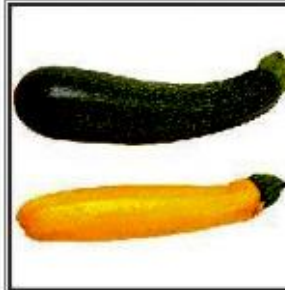
البطاطا الحلوة
tatlı patates



الطماطم
domates



الخضار
sebzeler



الكوسة
kabak

المهندس

رابعاً - الفواكه والحمضيات

MEYVELER

الجذوب





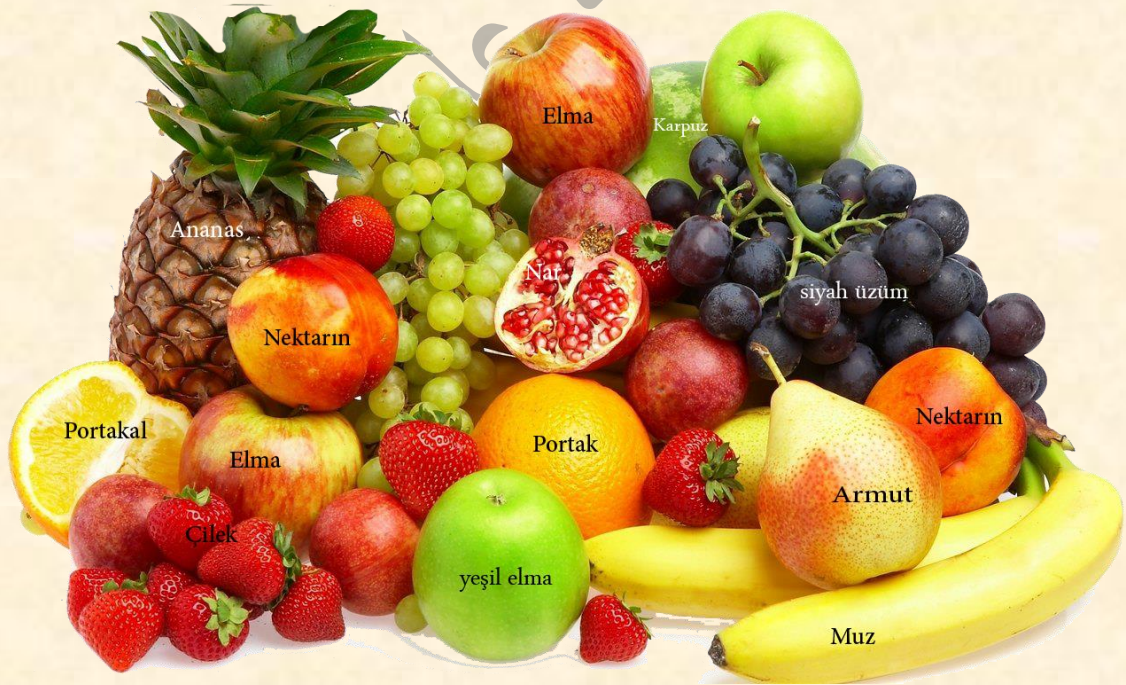
الفواكه والحمضيات

MEYVELE R

1.	أجاص	Armut
2.	أشلميش - عنب مجفف	Ağartılmış
3.	أفوكادو	Avokado
4.	أكي دنيا	Yenidünya
5.	أناس	Ananas
6.	برتقال	Portakal
7.	برتقال داخله ذو لون وردي أحمر	Kan Portakal
8.	برقوق	Erik
9.	بطيخ	Karpuz
10.	تفاح	Elma
11.	تفاح أخضر	Yeşil Elma
12.	تفاح أصفر كولدن	Golden Elma
13.	تمر	Kuru Hurma
14.	تمر - بلح	Hurma
15.	تمر هندي	Demirhindi
16.	توت	Dut
17.	توت اسود يشبه التوت الشامي	Karadut
18.	توت الثعلب	Bektaşüzümü
19.	توت العليق	Ahududu

20.	توت بري	Yaban Mersini
21.	توت شوكي	Böğürtlen
22.	تين	İncir
23.	خوخ -برقوق	Erik
24.	دراق	Şeftali
25.	دراق أملس نكتاري	Nektarın
26.	رمان	Nar
27.	زبيب	Kuru Üzüm
28.	زبيب أحمر	Frenk üzümü
29.	سفرجل	Ayva
30.	صبارة	Dikenli Armut
31.	عنب	Üzüm
32.	فاكهة النجمة	Yıldız Meyvesi
33.	فراولة - فراولة	Çilek
34.	فواكه مشكلة	Karışık Meyveli
35.	قاوون	Kavun
36.	قاوون مثل العسل	Bal Kavun
37.	كرز	Kiraz
38.	كريفون - كريب فروت	Greyfurt
39.	كيوي	Kivi
40.	ليمون	Limon
41.	ليمون حامض	Misket Limonu
42.	مانغو	Mango
43.	مشمش	Kayısı
44.	مشمش كلابي	Zerdali
45.	مشمش مجفف	Kuru Kayısı

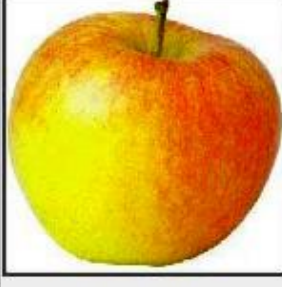
46.	مندالينا - يوسف أفندي	Mandalina
47.	موز	Muz
48.	نوع من الأجاص	Ankara Armut
49.	ثمرة	Yemiş - Meyve
50.	سلطة فواكه	Meyve Salata
51.	عنقود	Salkım
52.	عنقود موز	Bir salkım Muz
53.	غير ناضج - فج	Olmamış - Ham
54.	فاكهة - فواكه	Meyveler
55.	قشرة الموزة	Muz kabuğu
56.	ناضج	Olgun - Olmuş



فواكه - Meyveler



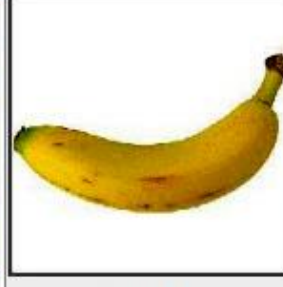
اللوز
badem



التفاحة
elma



المشمش
kayısı



الموزة
muz



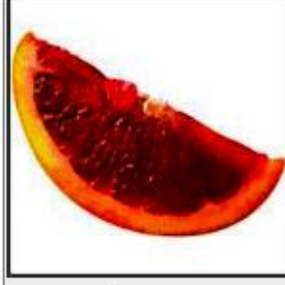
قشر الموز
muz kabuğu



التوت
dut



توت شوكي
böğürtlen



البرتقال الأحمر
kan portakalı



توت البري
yaban mersini



الكرز
kiraz



التين
incir



الثمرة
meyve



سلطة الفواكه
meyve
salatası



الفواكه
Meyveler



توت الثعلب
bektaşı
üzümü



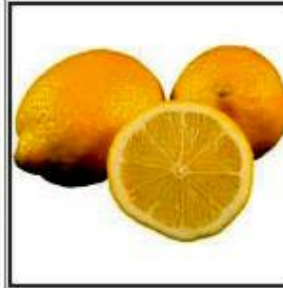
العنب
üzüm



فاكهة الغريبفروت
greylfurt



الكيوي
kivi



الليمون
limon



ليمون حامض
misket limonu



فاكهة ليتشي
lişi



الافندي
mandalina



المانجو
mango



البطيخ
kavun



النكتارين
nektarin



البرتقال
Portakal



البابايا
papaya



الخوخ
şeftali



الإجاص
armut



الأناناس
ananas



البرقوق
erik



البرقوق
erik



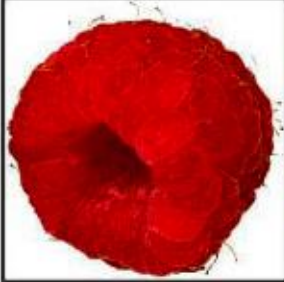
الرمان
nar



الصبار
dikenli armut



السفرجل
ayva



توت العليق
ahududu



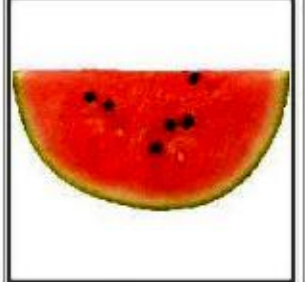
الزبيب الأحمر
frenk üzümü



فاكهة النجم
yıldız meyvesi



الفراولة
çilek



البطيخ الأحمر
karpuz

المغذيات

خامساً - الألبان والأجبان ومشتقاتها

YOĞURT VE SÜTLER

الجذوب



الألبان والأجبان

YOĞURT VE SÜT

١- الحليب

1.	بسترة الحليب	Pastörize etme - pastörizasyon
2.	حليب	Süt
3.	حليب الأم	Annesi Sütü
4.	حليب الجاموس - الماندا	Manda Sütü
5.	حليب الغنم	Koyun Sütü
6.	حليب الماعز	Keçi Sütü
7.	حليب المرأة	Kadın Sütü
8.	حليب الناقة	Deve Sütü
9.	حليب بقر	İnek Sütü
10.	حليب بودرة مسحوق	Tozlu Sütü
11.	حليب خالي الدسم	Yağsız Sütü
12.	حليب كامل الدسم	Tam yağlı Süt
13.	حليب طازج	Taze Süt
14.	حليب بايت قديم	Bayat Süt
15.	حليب مبستر	Pastörize süt

16.	حليب مجفف	Kuru Süt
17.	حليب وعسل	Süt ile Bal
18.	خلاصة أو قشطة الحليب	Öz Süt
19.	زجاجة حليب	Süt Şişi
20.	قشطة	Kaymak
21.	كاسة حليب	Bir bardak süt
22.	مع الحليب	Sütlü

٢- البيض

1.	بيض	Yumurta
2.	بيض بلدي أو ريفي ليس من مداجن آلية	Köy Yumurtası
3.	بيض مستورد	İthal Yumurtası
4.	بيض طازج	Taze yumurta
5.	بيض فاسد	Çürük Yumurta
6.	بيض مسلوق برشت	Rafadan Yumurta
7.	بيض مسلوق	Haşlanmış Yumurta
8.	بيض مقلي بالسمنة أو الزيت	Yağda Pişirilirmiş Yumurta
9.	بيض مقلي	Sahanda Yumurta
10.	بياض البيض	Yumurta Beyazı - Akı
11.	صفر البيض	Yumurta sarısı - Yolc
12.	قشرة البيضة	Yumurta kabuğu
13.	دسته البيض	Bir düzine yumurta

٣- الأجبان

1.	جبنة	Peynir
----	------	--------

2.	جبنة بيضاء	Beyaz Peynir
3.	جبنة صفراء - قشقوان	Kaşar Peyniri
4.	جبنة بيضاء كامل الدسم	Tam Yağlı beyaz Peynir
5.	جبنة بقر طبيعي	Natural inek Peyniri
6.	جبنة شرائح للتوست	Dilimli Tost Peyniri
7.	جبنة كاشار شرائح - قشقوان	Dilimli Kaşar Peynir
8.	جبنة كريما	Krem Peynir
9.	جبنة بيضاء عادي - كلاسيك	Klasik Beyaz peynir
10.	جبنة بيضاء خفيفة	Light Beyaz peyniri
11.	جبنة لبن الماعز	Keçi Peyniri
12.	جبنة لبن الخروف	Koyun Peynir
13.	جبنة صافية	Süzme Peynir

٤- الألبان

1.	الألبان	Yoğurtlar
2.	لبن زبادي	Yoğurt
3.	لبن طبيعي	Doğal Yoğurt
4.	لبن خالي الدسم – بدون قشطة	Kaymaksız Yoğurt
5.	لبن مصفى	Süzme Yoğurt
6.	لبن عيران	Ayran Yoğurt

Süt & Süt Ürünleri		20.11.2009 - 03.12.2009 tarihleri arasında geçerlidir .	
 <p>Tam Yağlı Beyaz Peynir kg</p> <p>5,⁸⁹</p>	 <p>Naturel İnek Peyniri kg</p> <p>10,⁸⁹</p>	 <p>Pınar Dilimli Tost Peyniri kg</p> <p>12,⁸⁹</p>	 <p>Kaanlar Antep Peyniri kg</p> <p>11,⁸⁹</p>
 <p>Sütaş Beyaz Peynir 1000 gr</p> <p>7,⁸⁹</p>	 <p>Sek Kaşar Peyniri 700 gr</p> <p>9,⁸⁹</p>	 <p>Dimes Yarım Yağlı Süt 4x1/1 lt</p> <p>5,⁷⁹</p>	 <p>Eker Ayran 1500 ml</p> <p>2,⁴⁹</p>



Süt & Süt Ürünleri

24.04.2009 - 30.04.2009 tarihleri arasında geçerlidir.



Klasik Beyaz Peynir
kg.



8,99



Ekici Ricotta Peyniri
kg



5,99



Kars Gravyer Peyniri
kg.



19,99



Kaanlar Light Beyaz Peynir
kg.

Az tuzlu, yarım yağlı



6,49



Tip Taze Kaşar Peyniri
kg.



7,99



Dimes Tam Yağlı UHT Süt
1 / 1 lt.



1,39



Altinkılıç Ezine Koyun / Keçi Peyniri
600 gr.



9,99



İçim Taze Kaşar Peyniri
1000 gr.



12,49



Halk UHT Süt 4x1 / 1 lt.



4,99



Sütaş Kaşar Peyniri
500 gr. Normal / Light



6,59



Pınar Beyaz Taze Pastörize Peynir
200 gr.



2,79



Danone Yoğurt
1500 gr.



3,19



المهندس

سادساً - اللحوم ومشتقاتها

ETLER

جذوب





اللحوم ومشتقاتها

ET ÇIŞETLERİ

١- أشكال اللحم الني

1.	اللحم	Et
2.	اللحوم	Etler
3.	نيء	Çiğ
4.	لحم مدهن	Yağlı Et
5.	لحم بدون دهن	Yağsız
6.	ضلع مع دهن	Kuyruk Yağı
7.	لحم مفروم	Kıyma Et – Kıyılmış Et
8.	لحم موزات	İncik
9.	لحم قطع راس العصفور	Kuşbaşı et
10.	لحم قطع كبيرة	Parçalı
11.	لحم قطعة واحدة	Trans et
12.	لحم مع عظمه	Kemikli et
13.	للفرم	Kaymalık
14.	للشوي	Izgaralık
15.	للطبخ	Yemeklik

٢- حسب نوع التحضير

1.	لحم مسلوق	Haşlama Et
----	-----------	------------

2.	لحم مُحَمَّر	Kızartma Balığı
3.	لحم مجفف مرتديلا - سلامي	Salamı - Salam
4.	لحم مُدَخَّن	Füme Et
5.	لحم كباب	Kebap
6.	كباب بالصينية	Tepsi Kebap
7.	كباب مع البندورة	İskender Kebap
8.	لحم نقانق	Sosis
9.	لحم على السيخ	Şiş
10.	قاوما - لحم مقعد	Kavurma
11.	قاورما بلحم البقر	Dana Kavurma
12.	شاورما	Döner
13.	باصطрма	Pastırma
14.	لحم أحمر	Kızıl Et
15.	لحم أبيض (دجاج + سمك)	Beyaz Et
16.	سجق	Sucuk
17.	سلامي - مارتديلا	Selamı - Salam
18.	سلامي بالفستق	Fıstıklı Salamı
19.	لحم ستيك - شريحة فيليه	Kontrfile
20.	لحم ستيك - عضلات	Bonfile
21.	لحم ماعز	Keçi Eti
22.	لحم جمل	Deve Eti
23.	لحم خنزير	Domuz Eti

أجزاء الحيوان التي تؤكل

1.	رقبة الحيوان - لحم الرقبة	Gerdan - Boyun
2.	أضلاع الحيوان - لحم الأضلاع - ريش	Pirzola
3.	ذراع الحيوان - الباط	Kol
4.	فخذ الحيوان	But
5.	صدر الحيوان - لحم الصدر	Döş
6.	عجز	Sokum
7.	الذنب	Kuyruk
8.	الفوارغ - الأمعاء والحواشي	Boşluk
9.	الأضلاع	Kaburga
10.	حواشي الحيوان (سودة - كلاوي)	Ciğer
11.	سودة - الكبد	Karaciğer
12.	رئة الحيوان - فشة	Akciğer
13.	نخاعات	Beyinler
14.	القلب	Kalp
15.	البيضات	Yumurtalar
16.	الأقدام - الكوارع	Ayaklar

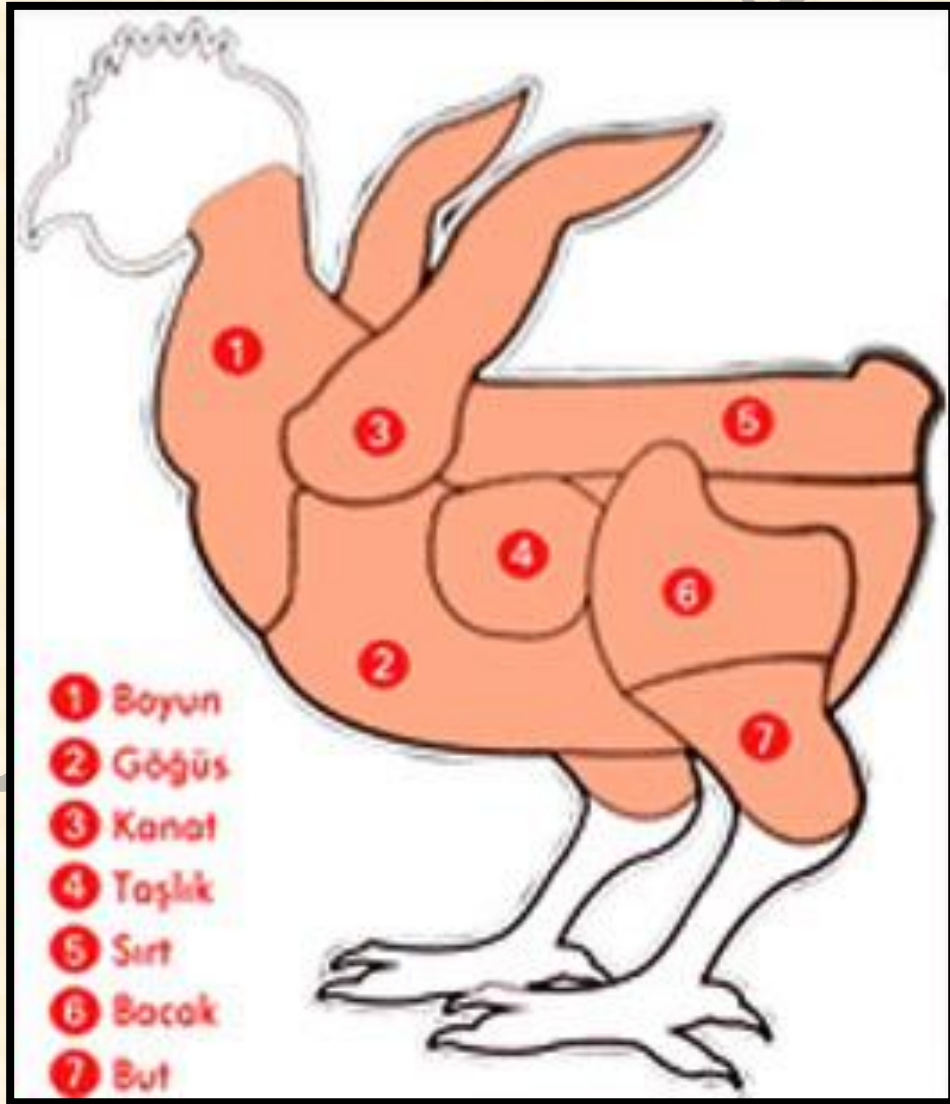


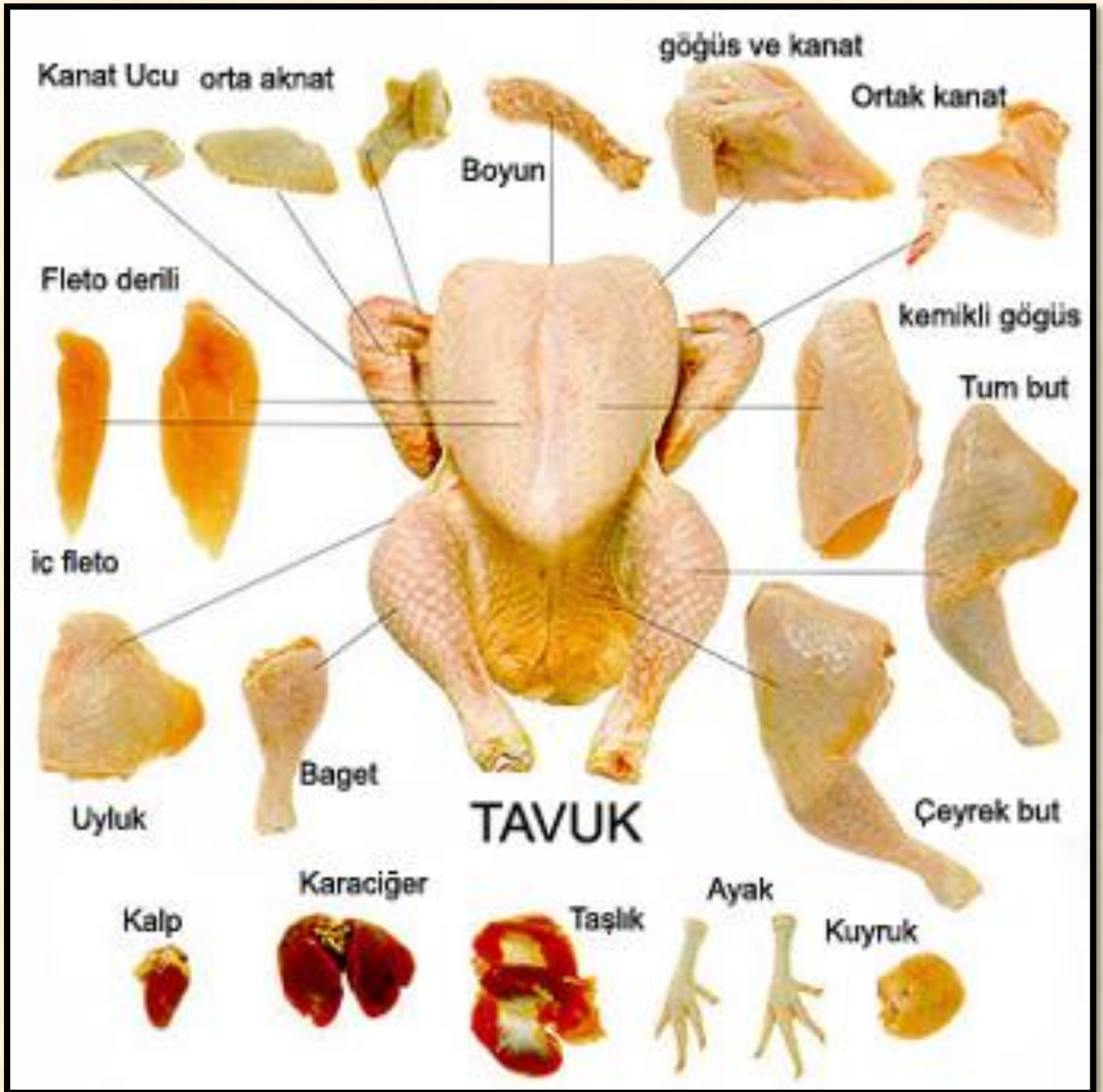
لحم الدجاج

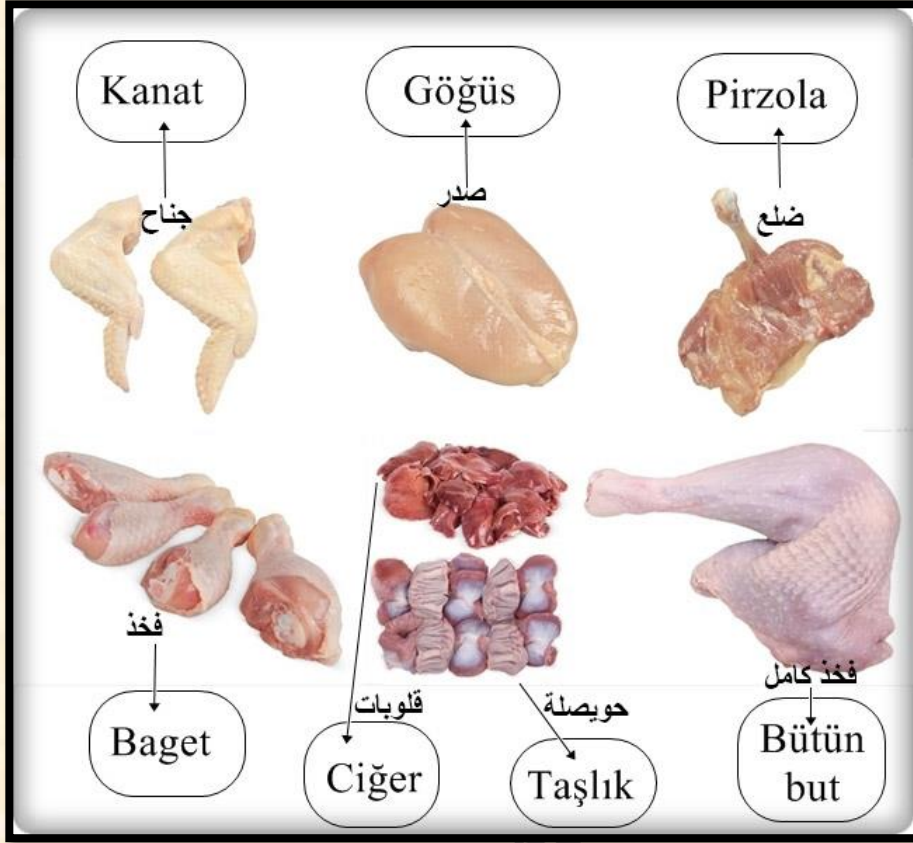
Tavuk Eti

1.	أجنحة	Kanat
2.	بيض الدجاج	Yumurta
3.	حوصله	Taşlık
4.	دجاج بروسند	Prosted Tavuk
5.	دجاج شاورما	Döner Tavuk
6.	دجاج مشوي	Izgara Tavuk
7.	الذنب	Kuyruk
8.	الرقبة	Boyun
9.	سودة الدجاج	Karaciğer
10.	الضلع مع الباط	Pirzola
11.	فخذ كامل	Bütün But
12.	القدمين	Ayak
13.	قلويات الدجاج (الحواشي)	Tavuk Ciğer
14.	لحم الصدر	Göğüs
15.	لحم دجاج – أجنحة	Tavuk Kanat
16.	لحم دجاج – سجق	Türk Sucuk
17.	لحم دجاج - شيش	Şiş Tavuk
18.	لحم دجاج – فخذ كامل	Tavuk But

19.	لحم دجاج - فيليه	Tavuk Fileto
20.	نخذ دجاج القسم السفلي منه فقط	Tavuk Baget
21.	دجاجة كاملة	Bütün Piliç
22.	لحم دجاج - نقانق	Sosis
23.	لحم دجاج - هبرة	Gövde Tavuk
24.	لحم دجاج مارتديلا	Tavuk Salami







Bütün Piliç

4.99 ₪



Tavuk But

4.99 ₪



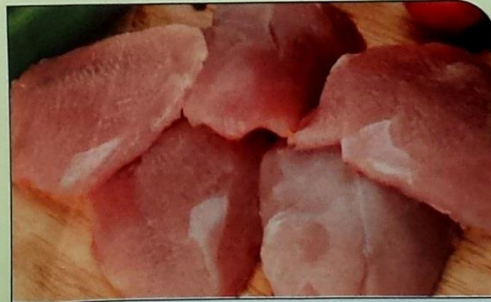
Tavuk Pirzola

7.99 ₪



Tavuk Baget

6.99 ₪



Tavuk Bonfile

8.49 ₪



Tavuk Kanat

9.49 ₪



أنواع لحم الدجاج



Bütün Piliç- Baget



Bütün But



kanat



Taşlık



Gövde Tavuk



Pirzola Tavuk



Tavuk Sarma



Tavuk Göğüs

أنواع تحضير الدجاج



Izgara Tavuk



Prosted Tavuk



Salami Tavuk



Döner Tavuk



Sosis Tavuk



Şiş Tavuk





لحم البقر

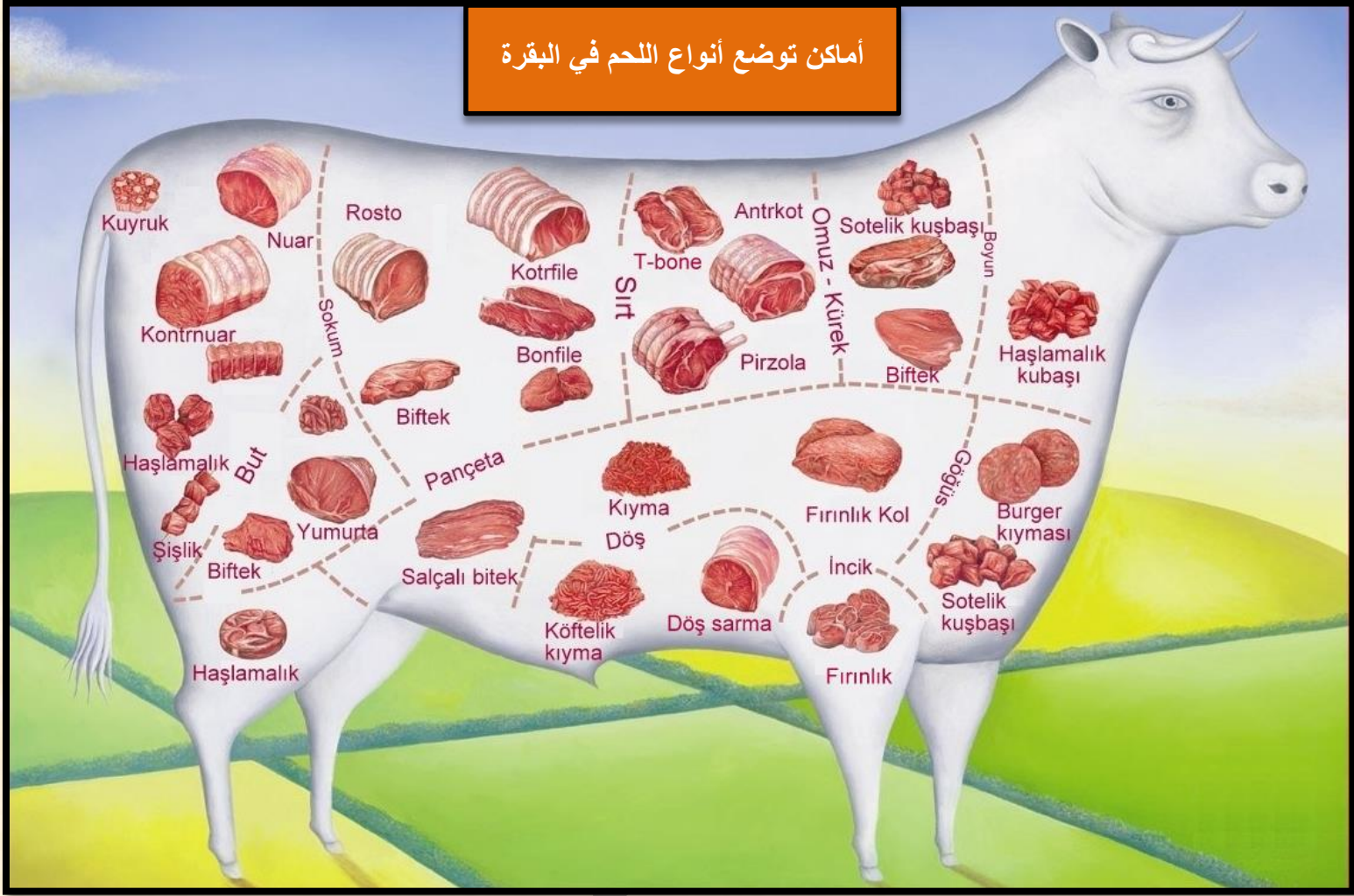
Dana Eti

1.	لحم بقر	Dana Eti
2.	لحم بقر بفتيك روست	Dana Biftek – Rosto
3.	لحم بقر رأس العصفور	Dana Kuşbaşı
4.	لحم بقر شيش	Dana Şiş
5.	لحمية قطعة كبيرة واحدة (بدون تقطيع أو فرم)	Trans
6.	لحمية صدر مع ريشة	Pirzola
7.	لحم بقر مفروم	Dana Kıyma
8.	لحم مفروم للكفتا	Köftelik Kıyma
9.	لحم يصنع على شكل أقراص ملفوفة	Döş Sarma
10.	لحم باط للشوي بالفرن	Fırınlık Kol
11.	لحم للشوي بالفرن	Fırınlık
12.	لحم للسلق شكل رأس العصفور	Haşlamalık Kuşbaşı
13.	لحم للسلق مع عظمه	Kemikli Haşlama
14.	T- Bone	
15.	لحم مقطّع قطع قطع رأس العصفور	Sotelik Kuşbaşı
16.	لحم مفروم للهامبرغر	Buğer Kıyması
17.	لحم للشيش - الكباب	Şişlik - Kebap

18.	أضلاع	Antrkot
19.	لحم فيليه	Kortfile
20.	لحم روستو	Rosto
21.	لحمة سجق	Sucuk
22.	لحم الخاصرة - فيليه	Bonfile
23.	لحم بفتيك	Biftek
24.	لحم بفتيك من لحم الربلة (الساق)	Salçalı Biftek
25.	لحم للصفحة (لحم بعجين)	Lahmacunluk
26.	لحم مسردة – قطع صغيرة وسط	Sote
27.	لحمة موزات	İncik
28.	لحم رقبة للسلق	Gerdan Haşlama
29.	لحمة شقف	Parçalar
30.	فخذ قصير بعظمه	Kemikli Kısa But
31.	فخذ وسط بعظمه	Kemikli Orta But
32.	لسان البقرة	Dana Dil
33.	الكوارع والمقاديم في البقرة	Dana İşkembe



أماكن توزيع أنواع اللحم في البقرة



المخبزوب

www.dericiogullariet.com

نوع اللحم	منطقة تواجد أنواع اللحم	نماذج الإستعمال
ÜRÜN	HAYVANIN NERESİNDEN	KULLANIM ÖNERİSİ
Dana Kontrfile	Kontrfile	Fırın , Izgara , Tava
Dana Antrikot	Antrikot	Fırın , Izgara , Tava
Dana Kuşbaşı	But	Yemeklik
Dana Nuar	Nuar	Haşlama , Rosto
Dana Haşlama Kemiksiz İncik	İncik	Haşlama
Dana Tas Kebap	Tranç , Yumurta	Yemeklik , Izgara , Haşlama
Dana Sote	Tranç , Yumurta	Tava
Dana Gulaş	Tranç	Fırın
Dana Kıyma (Az Yağlı)	Kol , But	Yemeklik
Dana Kıyma (Köftelik)	Döş , Gerdan	Izgara , Tava , Kızartma
Dana Kıyma (Yağsız)	But	Yemeklik
Dana Bistrongonoz	Tranç , Yumurta	Izgara , Tava , Kızartma
Dana Kuşbaşı (Yemeklik)	Kol , Gerdan	Yemeklik

أنواع وأشكال لحم البقر



Dana But



Dana İsa But



Dana Orta kemikli But



Dana Sokum



Dana Tranç



Dana Nuar



Dana Ayna



Dana Kontranuar



Dana Yumurta



Dana Bonfile



Dana Kontrafile



Dana Antrikot



Dana Çeyrek



Dana Kol Kemikli



Dana Kürek



Dana Gerdan



Dana Döş



Dana Pençeta



Dana Kemikli İncik



Dana İncik



Dana Kemikli Kontrafile



Dana T - Bone Steak



Dana Pirzola

DANA ÜRÜNLERİMİZ



DANA ANTİRİKOT



DANA BONFILE



DANA DÖŞ



DANA GÜLLAÇ



DANA HAŞLAMALIK



DANA KUŞBAŞI



DANA DİL



DANA İŞKEMBE



DANA PİRZOLA



DANA SOTE



DANA TRANÇ



DANA YUMURTA



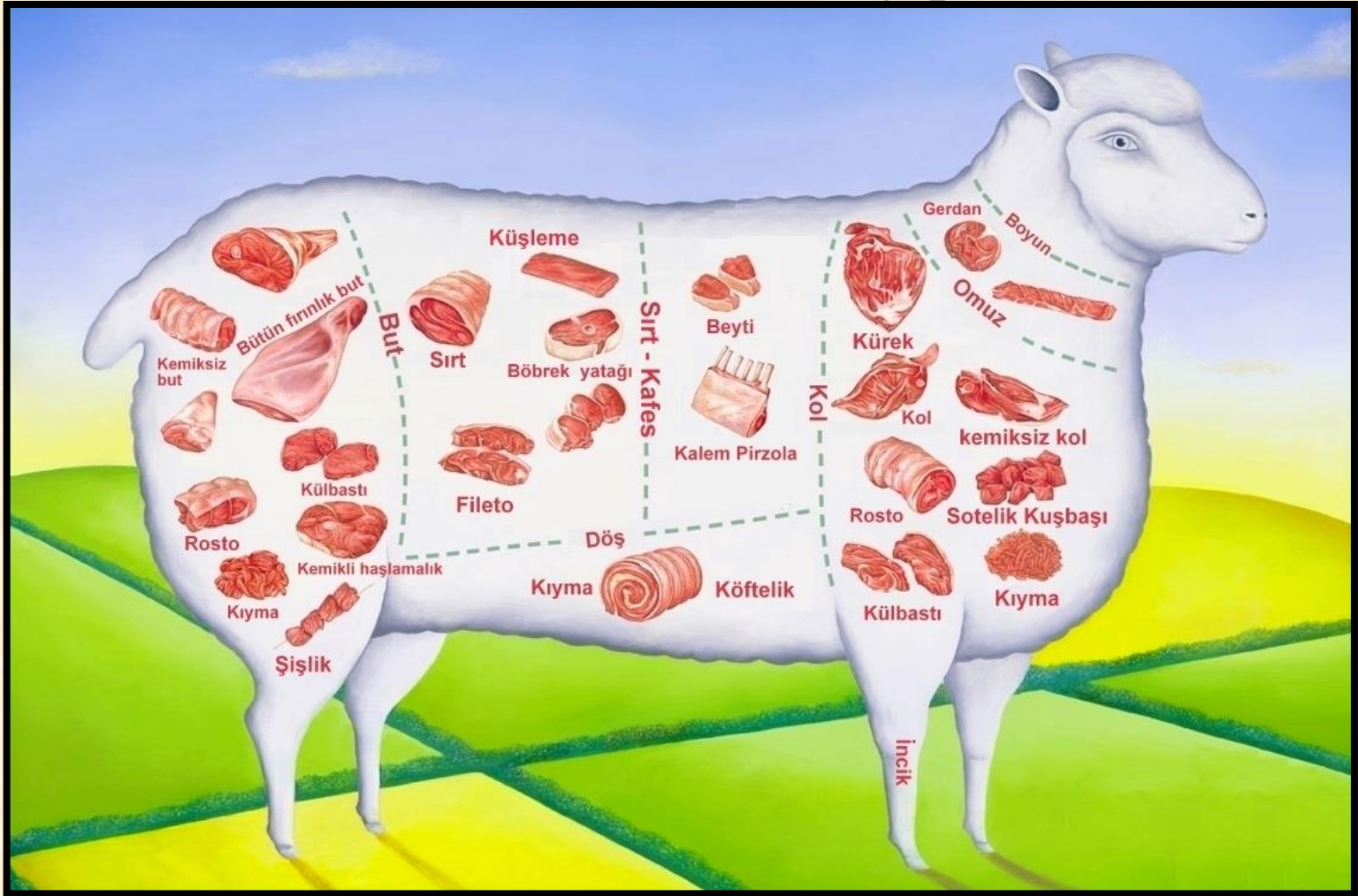
لحم الخاروف والغنم

Kuzu Eti

1.	لحم خروف	Kuzu Eti
2.	لحم غنم	Koyun Eti
3.	لحم خروف رقبة	Kuzu Gerdan
4.	لحم خروف - باط	Kuzu Kol
5.	لحم خاروف فخذ	Kuzu But
6.	لحم خاروف شراحت	Kuzu Kaskı
7.	لحم خروف - هبرة	Kuzu Eti - Gövde
8.	لحم خروف باط راس العصفور	Kuzu Kol Kuşbaşı
9.	لحم خاروف فخذ بدون عظم	Kuzu kemiksiz But
10.	لحم خروف بيرزوة - أضلاع	Kuzu Pirzola
11.	لحم خروف صدر مع ريش	Kuzu Kafes
12.	لحم خروف شيش	Kuzu But Şiş
13.	لحم خروف فخاد للشوي بالفرن	Kuzu But Fırın
14.	لحم خروف فخذ	Kuzu Çatal But
15.	لحم خروف بفتيك	Kuzu Biftek
16.	لحم خروف بشكل مقطع بشكل دوائر للشوي	Kuzu Beyti
17.	لحم خروف رقيق - طري	Kuzu İncek
18.	لحم خروف فيليه	Kuzu Fileto

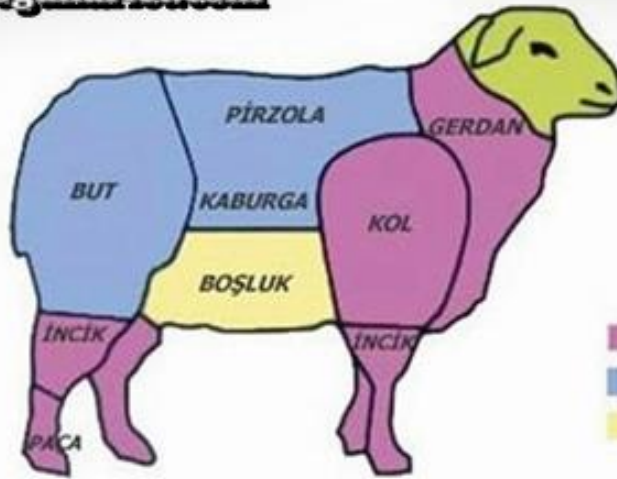
19.	لحم خروف للسلق	Kuzu Haşlama
20.	لحم خروف للشوي بالفرن	Kuzu Fırın
21.	لحم خروف مهروس سوتيه	Kuzu Sote
22.	لحم خروف مفروم ناعم	Kuzu kıyma
23.	لحم خروف مقطع شكل رأس العصفور	Kuzu Kuşbaşı

أماكن توضع الأنواع المختلفة من لحم الخروف



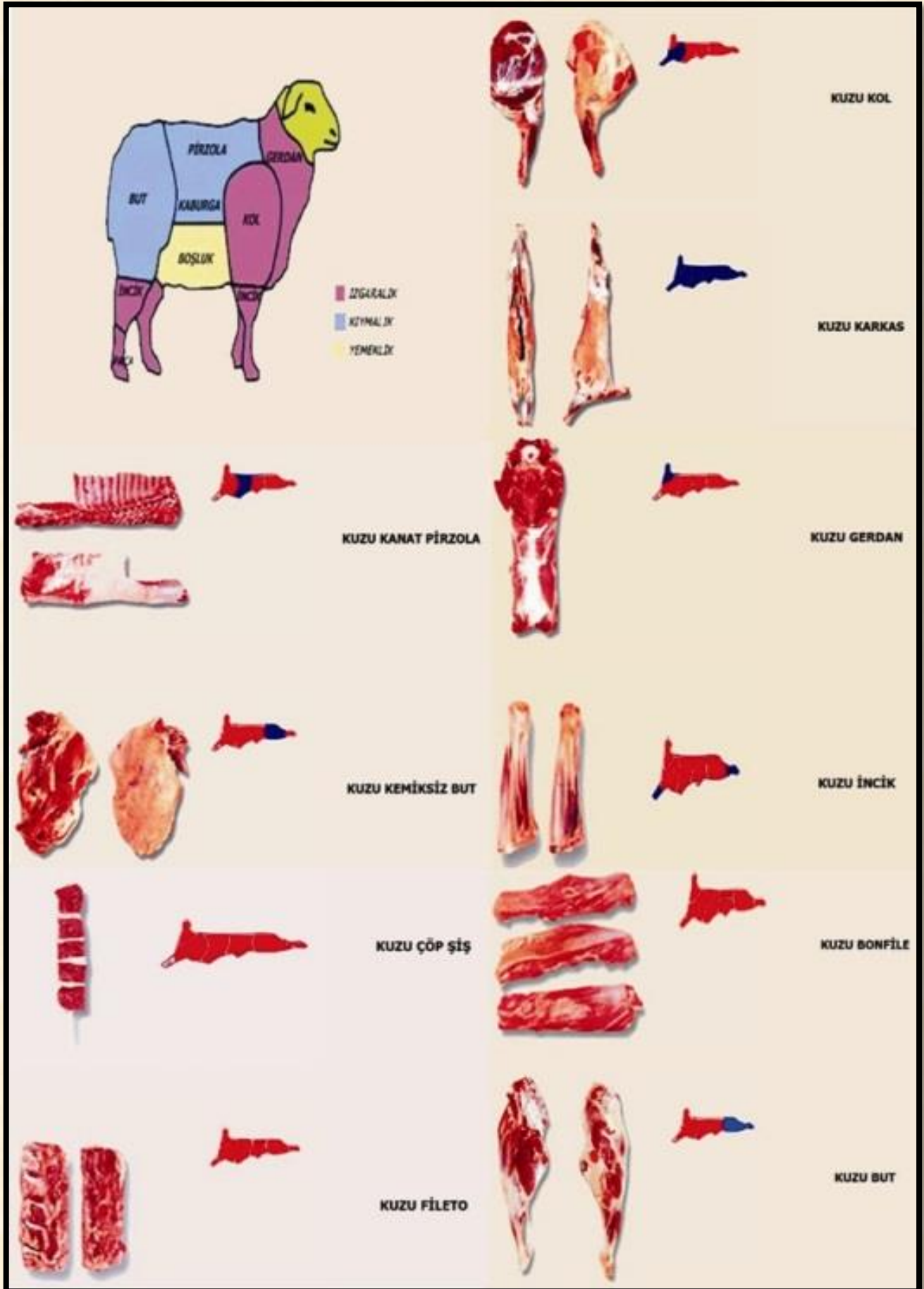
		
Kuzu But 25.99 ₪	Kuzu Gerdan 14.99 ₪	Kuzu Kol 24.99 ₪
		
Kuzu Şiş 37.99 ₪	Kuzu Pırizola 49.99 ₪	Kuzu Sac Kavurma 19.99 ₪

www.derinetogullari.net



■ yemeklik
■ izgaralık
■ kıymalık

ÜRÜN	HAYVANIN NERESİNDEN	KULLANIM ÖNERİSİ
Kuzu Kuşbaşı	But	Tava , Yemeklik , Izgara
Kuzu Şiş	But	Izgara , Yemeklik , Tava
Kuzu Pırizola	Sırt , Kafes	Izgara , Tava
Kuzu Biftek , Külbastı	But	Izgara , Fırın , Tava
Kuzu İncik	İncik	Haşlama
Kuzu Fileto	Sırt	Fırın
Kuzu Haşlama	Gerdan	Haşlama
Kuzu Fırın	Kol	Fırın
Kuzu Sote	But	Tava
Kuzu Beyti	Sırt	Izgara



KUZU ÜRÜNLERİMİZ



KUZU KAFES



KUZU GERDAN



KUZU KIYMA



KUZU BUT



KUZU KOL



KUZU KASKI



KUZU KUŞBAŞI



KUZU PIRZOLA



KUZU BEYTİ

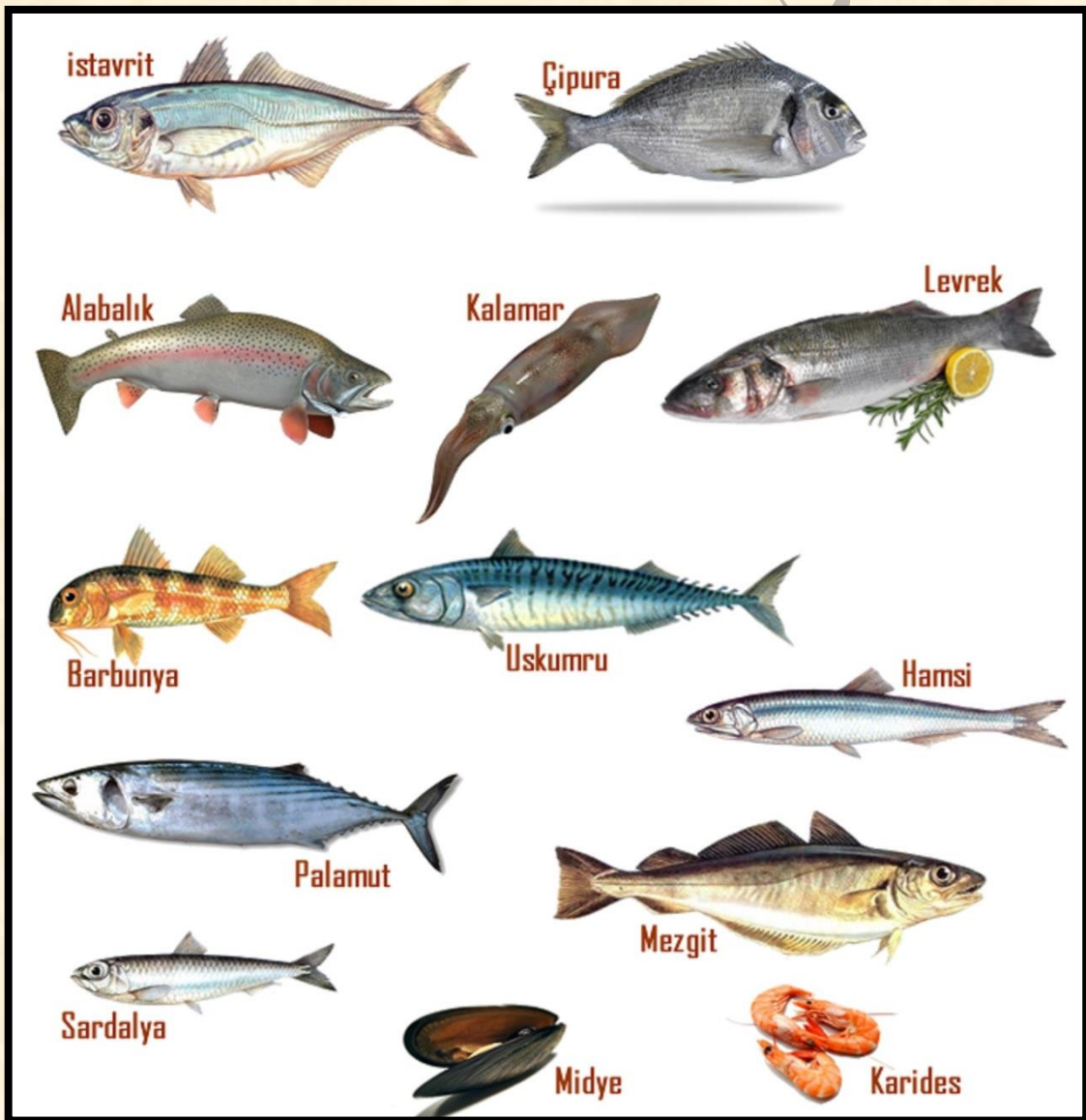
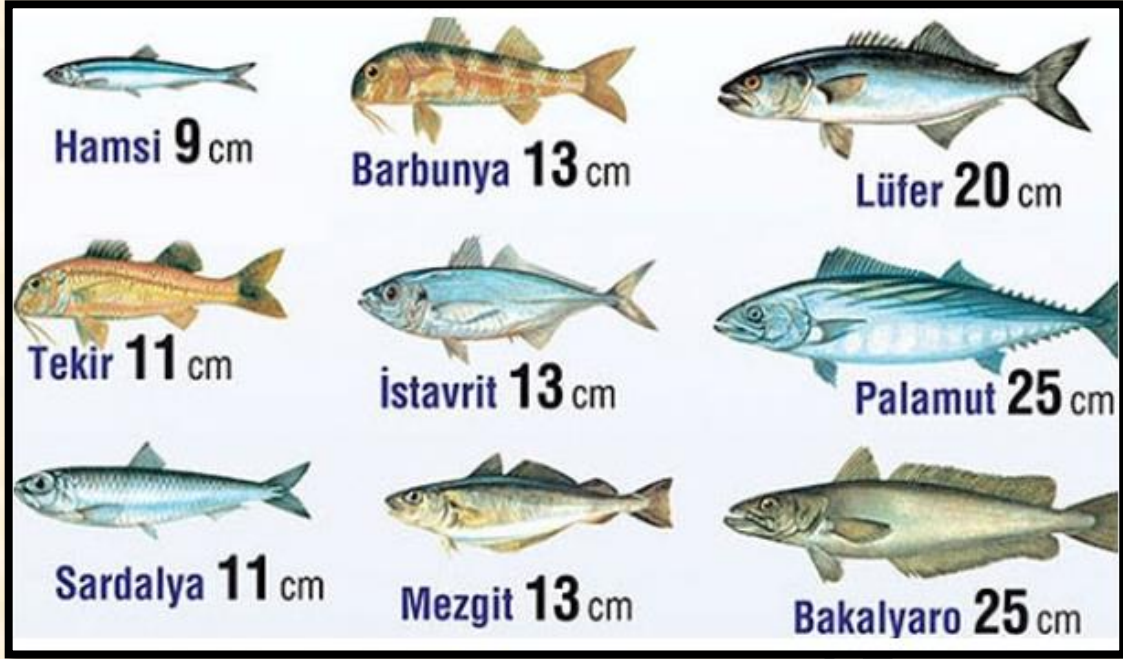
FÜME DİL	75 50
A. PASTIRMA	70 00
KAVURMA	65 00
HUSUSİ SUCUK	39 50
Ö. KANGAL SARAYCI	34 00
EX. KANGAL	33 00
EX. PARMAK	33 00
S. KANGAL	33 00
BÜFE SUCUK	31 00
TOST SUCUK	25 00
EX. SOSİS	21 50
BUFE SOSİS KOKLU	21 50
EX. SOYULMUS SOSİS	22 00
DANA JANBON	42 50
PİLİÇ JANBON	-
DİLLİ SALAM	29 00
ETLİ SALAM	29 00
MACAR SALAM	24 00
İSPANYOL SALAM	23 50
ESKİ KAŞAR	34 00
TAZE KAŞAR	22 00
TULUM PEYNİR	25 00
T. YAĞLI PEYNİR	19 00
LÜX ZEYTİN	12 00
KIYMA	25.00
DANA BUT	30.00
KUSBAŞI	30.00
ANTIRİKOT	45.00
KONTIROFİLE	43.00
PİRZOLA	70.00
KUZU BUT	28.00
KUZU KOL	27.00
SUCUK KIYMA	
PİLİÇ	7 25
PİLİÇ BUT	7 30
PİLİÇ GÖĞÜS KEMİKSİZ	13 50



الأسماء

Balıklar

1.	بائع السمك	Balıkçı
2.	السلطعون	Yengeç
3.	سمك	Balık
4.	سمك التون	Ton Balık
5.	سمك الزينة	Süs Balıkları
6.	سمك السردين	Sardalye
7.	سمك السلمون	Somon Balığı
8.	سمك السلمون المرقط	Alabalık
9.	سمك السيف	Kılıç Balığı
10.	سمك الهمسي (سمك صغير) مشهور في تركيا	Hamsi
11.	سمك بحري	Deniz balığı
12.	سمك محلي	Yerli Balıkları
13.	سمك مستورد	İthal Balıkları
14.	سمك مشوي	Izgara Balığı
15.	سمك مياه حلوة – (الأنهار)	Tatlısu Balıkları
16.	سمك ني	Çiğ Balık
17.	شرحات سمك السلمون	Somon dilimi
18.	قريدس	Karides





المهندس

سابعاً - الأطعمة والمأكولات

YEMEKLER

جزء



مأكولات الخضار

SEBZE YEMEKLERİ

1.	أكلة السبانخ بالرز	Pirinçli Ispanak Yemeği
2.	أنكينار مع الرز	Enginar Pilavlı
3.	أنكينار مع الفول واللحم	Etli Bakla Enginar
4.	بازلاء ورز	Pirinçli Bezelye
5.	بامية ورز	Pirinçli Bamya
6.	بخنا بالفرن	Fırında Lahana
7.	براصيا مع الحامض	Ekşili Pırasa
8.	براصيا مع القشقوان بالفرن	Fırında Kaşarlı Pırasa
9.	بطاطا مع الحامض	Ekşili Patates
10.	بوراني (سبانخ مقليّة بالسمنة مع اللحم)	Borani
11.	خضار مع اللحم	Etli Sebze
12.	خضار مقلاية	Sebze Kızartma
13.	سبانخ بالسמיד	İrmikli Ispanak
14.	سبانخ مع العدس	Mercimek Ispanak
15.	سبانخ مع البيض بالفرن	Fırında Yumurtalı Ispanak
16.	فول طازج مع اللحم	Etli Taze Bakla
17.	فاصولياء قاورما	Fasulye Kavurması

18.	كرفت مع الفطر بالفرن	Mantarlı Kereviz Fırında
19.	كفتة بالبادنجان	Patlıcan Köftesi
20.	لحم بقر مسلوق مع الخضار	Sebzeli Dana Haşlama
21.	مسقعة بالادنجان	Patlıcan Musakka
22.	ملوخية	Labada
23.	يخنا مع الجبنة بالفرن	Fırında Peynirli Lahana
24.	يقطين بالفرن	Fırında Kabak
25.	يقطين مع الجبنة بالفرن	Fırında Peynirli Kabak

المهندس محمد عامر المجذوب

SEBZE YEMEKLERİ - 1

مأكولات الخضار



Amerikan Usulü Pirinçli Güveç

كوفتج بالدجاج على الطريقة الأمريكية



Bademli ve Kaşar Peynirli
Karşık Sebze

خضار مع جبنة القشقوان واللوز



Ballı Sebze

خضار بالعسل



Beğendili Patıcan Kebabı

كباب بشرائح الباذنجان



Benzersiz Mantarlar

فطر لامثيل له



Borani

بوراني



Brüksel Lahanalı Mantar

بروكسل بالبخنا والفطر



Buharda Türü



Çevirme

مغلقة



Dizme Patıcan Kebabı

كباب مع الباذنجان المصفوف



Doldurulmuş Kabak

كباب محشي



Ekşili Patates

بطاطا مع الحامض

SEBZE YEMEKLERİ - 2

مأكولات الخضار ٢



Ekşili Pırasa
براصيا بالحامض



EndülüS Usulü Kuşkonmaz
هليون على الطريقة الأندلسية



Enginar Köftesi
كفتة بالأنكينار



Enginar Ograten
أنكينار بالكعك



Etli Baklali Enginar
إنكينار مع الفول واللحم



Etli Mantar Sote
لحم مفروم مع الفطر



Etli Sebze Yemeği
خضار باللحم



Etli Taze Bakla
فول تازة باللحم



Fasulye Kavurması
فاصولياء مشوية



Fasulyeli Kış Türüsü
فاصولياء شتوية متنوعة



Fellah Köfteli Ispanak Yemeği
سبانخ بالكفتة



Fesleğenli Sebze Yahnisi
خضار مع مرقة اللحم والريحان

SEBZE YEMEKLERİ - 3

مأكولات الخضار ٣



Fırında Beşamel Soslu Kabak

كوسا مع بيشاميل مع الصوصة بالفرن



Fırında Kabak

يقطين بالفرن



Fırında Kaşarlı Prasa

براصيا مع جبنة قشقوان بالفرن



Fırında Lahana

يخنا بالفرن



Fırında Mücver

كفتة بالفرن



Fırında Peynirli Kabak

كوسا مع الجبنة بالفرن



Fırında Peynirli Lahana

يخنا مع الجبنة بالفرن



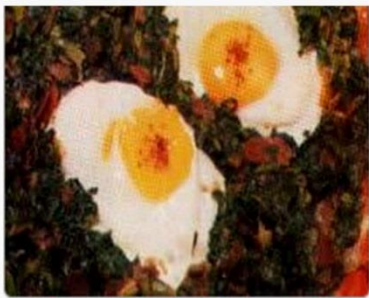
Fırında Prasa

براصيا بالفرن



Fırında Salamli Mısır

مرتديلا مع الذرة بالفرن



Fırında Yumurtalı Ispanak

سبانخ مع البيض بالفرن



Gelin Fasulyesi

فاصولياء العروس



Gratine Patates

بطاطا مطبوخة



مأكولات البقوليات

KURU BAKLAGİLLER YEMEKLERİ

1.	حبوب مشكلة	Karışık Baklagiller Yemeği
2.	حمص باللحمة	Etli Nohut
3.	حمص مطبوخ بالقدرة	Nohut Güveç
4.	سجقات بالحمص	İşkembeli Nohut
5.	سوليه فاصولياء وباذنجان	Solme
6.	عدس أحمر مع صوصه	Sosisli Kırmızı Mercimek
7.	عدس مقلی بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Mercimek
8.	فاصولياء حب باصطрма	Pastırmalı Kuru Fasulye
9.	فاصولياء حب باصطрма بالفرن	Fırında Pastırmalı Kuru Fasulye
10.	فاصولياء حب بالسجق	Sucuklu Kuru Fasulye
11.	فاصولياء حب بمرقة الخضار	Fasulye Bastısı
12.	فاصولياء حب مع اللحمة	Etli Kuru Fasulye
13.	فول مقلی مع قشره بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Bakla
14.	لويية بالزيت	Börülce Piyazı
15.	مخبوز بالعدس	Mercimekli Pate

KURU BAKLAGİLLER

بقوليات جافة



Börülce Piyazı

لوبية بالزيت



Etlı Kuru Fasulye

فاصولياء حب مع اللحمة



Etlı Nohut

حمص باللحمة



Fasulye Bastısı

فاصوليا حب بمرقة الخضار



Fırında Pastırmalı Kuru Fasulye

فاصولياء حب باصطрма بالفرن



İşkembeli Nohut

سجقات بالحمص



Karışık Baklagil Yemeđi

حبوب مشكلة



Mercimekli Pate

مخبوز بالعدس



Nohut Güveç

حمص مطبوخ بوعاء أجر



Pastırmalı Kuru Fasulye

فاصولياء باصطрма



Solme

سوليه فاصولياء وباذنجان



Sosisli Kırmızı Mercimek

عدس أحمر مع صوصة



Sucuklu Kuru Fasulye

فاصولياء حب بالسجق



Zeytinyađlı Bakla

فول مقلی مع قشره بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Mercimek

عدس مقلی بزيت الزيتون



مأكولات الحاشي Dolmalar

1.	بادنجان مجفف محشي	Kuru Patlıcan Dolması
2.	بادنجان محشي مع حامض	Ekşili Patlıcan Dolması
3.	براصيا محشية باللحم	Etlı Pırasa Dolması
4.	بصل محشي باللحم	Etlı Soğan Dolması
5.	بطاطا محشية	Patates Dolması
6.	بندورة خضراء محشية	Yeşil Domatesler
7.	تفاح محشي	Elma Dolması
8.	دراق محشية بالسكر	Şekerli Ayva Dolması
9.	سفرجل محشي	Ayva Dolması
10.	سفرجل محشي بالدبس	Pekmezli Ayva Dolması
11.	فطر محشي	Mantar Dolması
12.	فليفلة حمراء محشية	Kırmızı Biber Dolması
13.	فليفلة محشية	Biber Dolmadı
14.	فليفلة محشية بالريحان	Fesleğenli Biber Dolması

15.	فليفلة محشية باليخنا	Lahanalı Biber Dolması
16.	فليفلة محشية بزيت الزيتون	Zeytinyağı Biber Dolması
17.	فليفلة محشية بالجبن	Peynirli Biberler
18.	كرفست محشي	Kereviz Dolması
19.	كرفست محشي بالسبانخ	Ispanaklı Kereviz Dolması
20.	كرفست محشي بالقريديس	Karides Kereviz Dolması
21.	كرفست محشي بزيت الزيتون	Zeytinyağı Kereviz Dolması
22.	لفت محشي باللحم	Etli Şalgam Dolması
23.	محشي الأشرعة	Yelkenli Dolma
24.	محشي اليبرق (ورق العنب)	Yaprak Dolması
25.	محشي بالخضار	Kofık Dolması
26.	محشي بالعدس	Mercimek Dolması
27.	محشي مشكل	Karışık Dolma
28.	مشمش محشي باللحم	Etli Kayışlı Dolma
29.	ملفوف أبو لونين	İki Renkli Sarma
30.	ملفوف اليخنا المحشية	Lahana Dolması
31.	ملفوف بالبرغل	Bulgurlu Pazı Sarması
32.	ملفوف بالسمك مع زيت الزيتون	Zeytinyağı Mezgit Sarma
33.	ملفوف محشي	Lahana Dolması

34.	ملفوف ورق العنب - يبرق	Yaprak Sarma
35.	ملفوف ورق العنب بزيت الزيتون	Zeytinyağı Yaprak Sarma
36.	يخنا القصر المحشية	Saray Usulü Lahana Dolması
37.	يخنا محشية بالعدس	Mercimekli Lahana Sarma
38.	يخنا ملفوفة بحشوة الفاصولياء	Fasulye İçli Lahana Sarması
39.	يخنا ملفوفة بزيت الزيتون	Zeytinyağı Lahana Sarması
40.	يقطين شتوي محشي	Kış Kabağı Dolması
41.	يقطين محشي بالكباب	Kebaplı Kabak Dolması

DOLMALAR - 1

المحاشي - 1



Ayva Dolması
سفرجل محشي



Biber Dolması
فليفلة محشية



Bulgurlu Pazi Sarması
ملفوف بالبرغل



Ekşili Patıcan Dolması
باننجان محشي مع حامض



Elma Dolması
تفاح محشي



Etlı Kayısı Dolma
مشمش محشي باللحم



Etlı Pırasa Dolması
براصيبا محشية باللحم



Etlı Pırasa Dolması
براصيبا محشية باللحم



Etlı Şalgam Dolması
لفت محشي باللحم



Etlı Soğan Dolması
بصل محشي باللحم



Fasulye İçli Lahana Sarması
بخنا ملفوفة بحشوة الفاصولياء



Fesleğenli Biber Dolması
فليفلة محشية بالريحان



DOLMALAR - 2

المحاشي - ٢



Mantar Dolması
فطر محشي



Mercimek Dolması
محشي بالعدس



Mercimekli Lahana Sarma
يخنا محشية بالعدس



Patates Dolması
بطاطا محشية



Pekmezli Ayva Dolması
سفرجل محشي بالديبس



Peynirli Biberler
فيفلة محشية بالجبن



Saray Usulü Lahana Dolması
يخنا القصر المحشية



Sarıp Sarmala
ملفوف النارنج



Şekerli Ayva Dolması
دراق محشية بالسكر



Yaprak Dolması
محشي اليبيرق (ورق العنب)



Yelkenli Dolma
محشي الأشرعة



Yeşil Domatesler
بندورة خضراء محشية

DOLMALAR - 3

المحاشي - ٣



İki Renkli Sarma
ملفوف أبو لونين



Ispanaklı Kereviz Dolması
كرفت محشي بالسبانخ



Karidesli Kereviz Dolması
كرفت محشي بالقريدس



Karşık Dolma
محشي مشكل



Kebablı Kabak Dolması
يقطين محشي بالكباب



Kereviz Dolması
كرفت محشي



Kırmızı Biber Dolması
فليفلة حمراء محشية



Kış Kabağı Dolması
يقطين شتوي محشي



Kofik Dolması
محشي بالخضار



Kuru Patıcan Dolması
بادنجان مجفف محشي



Lahana Dolması
ملفوف الليخنا المحشية



Lahanalı Biber Dolması
فليفلة محشية باليخنا



Zeytinyağlı Biber Dolması
فليفلة محشية بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Dolma Harı
المحاشي



Zeytinyağlı Kereviz Dolması
كرفت محشي بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Lahana Sarması
يخنا ملفوفة بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Mezgıt Sarma
ملفوف بالسمك مع زيت الزيتون



Zeytinyağlı Yaprak Sarma
ملفوف ورق العنب بزيت الزيتون



المأكولات بزيت الزيتون

ZEYTİNYAĞLILAR YEMEKLERİ

1.	أنكينار محشي بالخضار بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Sebzeli Enginar
2.	أنكينار محشي بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Enginar Dolması
3.	بادنجان بالبندورة بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Domatesli patlıcan
4.	بادنجان محشي بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Patlıcan Dolması
5.	براصيا بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Pırasa
6.	بندورة محشية بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Domates Dolması
7.	رز مع البادنجان بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav
8.	سبانخ بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Ispanak
9.	عدس بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Mercimek
10.	فاصولياء حب بار بونيا بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Barbunya Pilaki
11.	فاصولية بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Taze Fasulye
12.	فليفلة محشية بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Biber Dolması
13.	فول بقشره بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Bakla
14.	كرفست محشي بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Kereviz Dolması
15.	ملفوف اليبرق بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Yaprak Sarma
16.	ملفوف اليخنا بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Lahana Sarması

ZEYTİNYAĞLILAR - 1

المأكولات بزيت الزيتون ١



Zeytinyađlı Pirasa
براصيا بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Ispanak
سبانخ بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Mercimek
عدس بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Yer Elması
تفاح الزيتون



İmam Bayıldı
الإمام الدايق



Zeytinyađlı Dolma Harcı
محشي مدقوق بالهاون



Zeytinyađlı Yaprak Sarma
ملفوف اليبرق بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Biber Dolması
فليفلة محشية بزيت الزيتون



Sebzeli Enginar
أنكينار مع الخضار



Zeytinyađlı Domates Dolması
بندورة محشية مع زيت الزيتون



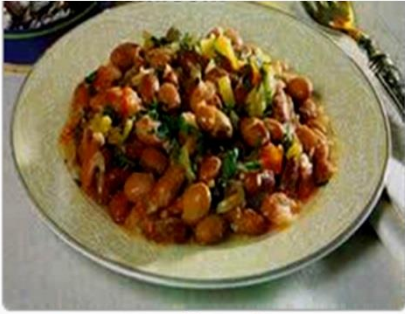
Zeytinyađlı Enginar Dolması
أنكينار محشي بزيت الزيتون



Zeytinyađlı Barbunya Pilaki
فاصولياء حب بزيت الزيتون

ZEYTİNYAĞLILAR - 2

المأكولات بزيت الزيتون ٢



Zeytinyağlı Barbunya

فاصولياء حب بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Semizotu

رجلة بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Sebze Sote

خضار مفرومة بزيت الزيتون



Taze Fasulye

فاصولياء خضراء



Zeytinyağlı Mezgıt Sarma

الحدوق، نوع من السمك بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Biber Dolması

فليفلة محشية بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Lahana Sarması

ملفوف اليخنا بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Kereviz Dolması

محشي الكرفست بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Patıcan Dolması

محشي الباذنجان بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Patıcanlı Pilav

رز مع الباذنجان بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Domatesli Patıcan

باذنجان بالبندورة مع زيت الزيتون



Zeytinyağlı Bakla

فول بقرشه بزيت الزيتون



مأكولات باللحوم

Etlı Yemekleri

1.	لحم خروف محمر	Kuzu Kızartması
2.	لحم مشوي	Izgara Et
3.	مشويات مشكلة	Karışık Izgara
4.	كباب صحن	Tas Kebabı
5.	أضنة كباب	Adana Kebap
6.	أورفة كباب	Urfa Kebap
7.	كفته نية	Çiğ Köfte
8.	كفتة مشوية	Izgara Küfte
9.	كفته قرميد	Kiremit Köfte
10.	كفتة على شكل أصابع	Parmak Köfte
11.	لحم بعجين - صفيحة	Lahmacun
12.	فروج مشوي	Kızarmış Piliç
13.	أجنحة دجاج	Tavuk Kanat
14.	شاورما	Çevirme - Döner
15.	شاورما دجاج	Tavuk Döner
16.	دجاج قرميد على السيخ	Kiremit Tavuk Şiş
17.	سودة مقلية	Ciğer Kızartma

18.	نخاعات	Beyinler
19.	هامبرغر	Hamburger
20.	هامبرغر دجاج	Tavuk Burger
21.	هامبرغر رطبة	Islak Hamburger
22.	هامبرغر مع الجبنة	Cheese burger
23.	شيش شرائح لحم الخاروف	Kuzu Çöp Şiş
24.	بيرزولا خاروف	Kuzu Pirzola
25.	شطيرة بيرزولا خاروف	Kuzu Pirzolası Pane
26.	بيرزولا خاروف توب كابي	Kuzu Pirzolası Topkapı
27.	لحم خاروف مع الجزر	Kuzu Tandır
28.	بفتيك مع صوصة الليمون	Limon Soslu Bitkili Biftek
29.	مقلوبة	Maklube
30.	لحم بقر مع المندالينا	Mandalinalı Dana Yahnisi
31.	ضلع لحم مع الفطر	Mantarlı Antrkot
32.	بفتيك مع الفطر	Mantarlı Biftek
33.	ملفوف بفتيك مع الفطر	Mantarlı Biftek Sarma
34.	إسكالوب بقر مع الفطر	Mantarlı Dana Eskalop
35.	لحمة مفرومة سوتيه مع الفطر	Mantarlı Et Sote
36.	بيرزولا مع الفطر	Mantarlı Pirzola
37.	لحم مع البقدونس	Maydanozlu Et
38.	بيرزولا مع البطاطا	Patatesli Pirzola

ET YEMEKLERİ- 1

المأكولات باللحمة ١



Kuzu Çöp Şiş

شيش شرائح لحم الخاروف



Kuzu Pirzola

بيرزولا خاروف



Kuzu Pirzolası Pane

شطيرة بيرزولا خاروف



Kuzu Pirzolası Topkapı

بيرزولا خاروف توب كابي



Kuzu Tandır

لحم خاروف مع الجزر



Limon Soslu Bitkili Biftek

بفتيك مع صوصة الليمون



Maklube

مقلوبة



Mandalinalı Dana Yahnisi

لحم بقر مع المندالينا



Mantarlı Antrikot

ضلع لحم مع الفطر



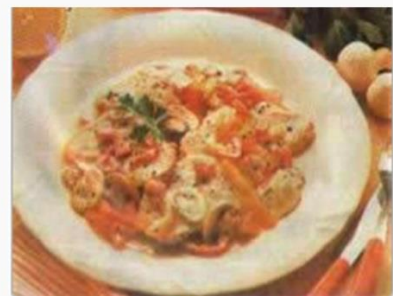
Mantarlı Biftek

بفتيك مع الفطر



Mantarlı Biftek Sarma

ملفوف بفتيك مع الفطر



Mantarlı Dana Eskalop

إسكالوب بقر مع الفطر

ET YEMEKLERİ-2

المأكولات باللحمة ٢



Mantarlı Et Sote



Mantarlı Pirzola



Mantarlı Sarma Bonfile



Mantarlı Terbiyeli Dana Bifteği



Maydanozlu Et



Papaz Yahnisi



Patatesli Pirzola



Patatesli Pirzola ve Cacık



Patıcanlı Kebap



Patıcanlı Kuzu Kebabı



Patıcanlı Paşa Kebabı



Patıcanlı Saksı Kebabı

ET YEMEKLERİ- 3

المأكولات باللحمة ٣



Pırasalı Bonfile



Ramazan Kıyması



Rengarenk Şişler



Rokalı Dana Eti



Rosto



Sahanda Kuzu Pirzola



Sahanda Pirzola



Şaşlık



Sebzeli Biftek



Sebzeli Biftek



Sebzeli Dana Fileto



Sebzeli Haşlama Et

ET YEMEKLERİ- 4

المأكولات باللحمة



Sebzeli Kuzu



Sebzeli Kuzu İncik



Sebzeli Kuzu Sarma



Şiveydiz



Siyah Birayla Dana Yahnı



Soğanlı Kavurma



Sultan Sarma Bonfile



Tantuni



Taze Soğan Yahnısı



Tencerede Sebzeli Süt Danası



Tepside Mantarlı Pırzola



Terbiyeli Haşlama



مأكولات الكباب KEBAPLAR

1.	Abugannuş Kebabı	2.	Kıyma Kebabı
3.	Adana kebabı	4.	Lavaş Ekmekli Yayla Kebabı
5.	Alanya kebabı	6.	Manisa kebabı
7.	Altı Ezmeli Tike Kebabı	8.	Maydanozlu Kebap
9.	Bahçıvan Kebabı	10.	Nohutlu Püre Kebabı
11.	Beyti Kebabı	12.	Orman Kebabı
13.	Beğendili Patlıcan Kebabı	14.	Örtülü Kebap
15.	Biber Kebabı	16.	Pastırmalı Tarak Kebabı
17.	Bolu Orman Kebabı	18.	Patates Kebabı
19.	Bomonti Kebap	20.	Patates Pürelı Kebap
21.	Buğu Kebabı	22.	Patlıcan Kebabı
23.	Bıldırcın Kebap	24.	Patlıcanlı Kuzu Kebabı
25.	Cağ Kebabı	26.	Patlıcanlı Paşa Kebabı
27.	Cağırtlak Kebabı	28.	Patlıcanlı Saksı Kebabı
29.	Çeltik Kebabı	30.	Patlıcanlı Tencere Kebabı
31.	Cığer kebabı	32.	Piliç Avcı Kebabı
33.	Çardak Kebabı	34.	Piliç Kebabı
35.	Çeltik Kebabı	36.	Kıyma Kebabı

37.	Çiftlik Kebabı	38.	Piliçli Patlıcan Saltanat Kebabı
39.	Çökertme Kebabı	40.	Piti Kebabı
41.	Çömlek Kebabı	42.	Pür Lezzet
43.	Çöp Kebabı	44.	Pürelı Beykoz Kebabı
45.	Çöp Şiş Kebabı	46.	Sahan kebabı
47.	Dizme Patlıcan Kebabı	48.	Sarımsak Kebabı
49.	Domatesli Kebap	50.	Sebzeli Kebap
51.	Döner Kebabı	52.	Sebzeli Kebap
53.	Emet Kebabı	54.	Simit kebabı
55.	Enginarlı Yuva Kebabı	56.	Soğan Kebabı
57.	Eyvan Kebap	58.	Sırık Kebabı
59.	Fener Çöp Şiş	60.	Şam Kebabı
61.	Fırında Patlıcan Kebabı	62.	Şeftali Kebabı
63.	Fırın Kebabı	64.	Şiş Kebabı
65.	Fıstıklı Kebap	66.	Şiş Köfte
67.	Gelin Kebabı	68.	Talaş Kebabı
69.	Halil İbrahim Sofrası Kebabı	70.	Tandır Kebabı
71.	Havan Kebabı	72.	Tas Kebabı
73.	İncik Kebabı	74.	Tavuk Şiş Kebabı
75.	İskender Kebabı	76.	Tavuklu kebab
77.	İskenderun Kebabı-Döneri	78.	Tencere Kebabı
79.	İstim Kebabı	80.	Tepsi kebabı
81.	İstim Kebap	82.	Tepsıde Çubuk Kebabı

83.	İçli Adana Kebabı	84.	Testi kebabı
85.	Kabaklı Kebap	86.	Tike Kebabı
87.	Kaburga Kebap	88.	Tokat Kebabı
89.	Kazan Kebabı	90.	Topkapı Kebabı
91.	Kağıt kebabı	92.	Urfa Kebabı
93.	Kemal zade Kebabı	94.	Yalancı İskender
95.	Kemeli Kıyma Kebabı	96.	Yanardağ Kebabı
97.	Kilis kebabı	98.	Yayla Kebabı
99.	Kremalı Tas Kebap	100.	Yenidünya Kebabı
101.	Kuyu kebabı	102.	Yoğurtlu Kebap
103.	Kuzu Şiş Kebabı	104.	Yufkalı Saç Kebap
105.	Köfteli Kebap	106.	Yörük Kebabı

عامر المجذوب

KEBAPLAR - 1



Piti Kebabi



Gelin Kebabi



İncik Kebabi



Kağıt Kebabi



Kilis Kebabi



Sahan kebabi



Simit Kebabi



Talaş Kebabi



Testi Kebabi



Yayla Kebabi



Yörük Kebabi



Çardak Kebabi

KEBAPLAR - 2



Çeltik Kebabı



Tandır Kebabı



Manisa Kebabı



Bonfile Kebabı



Piliç Avcı Kebabı



Nohutlu Püre Kebabı



Pürelı Beykoz Kebabı



Dizme Patlıcan Kebabı



Enginarlı Yuva Kebabı



Patlıcanlı Kuzu Kebabı



Patlıcanlı Paşa Kebabı



Pastırmalı Tarak Kebabı

KEBAPLAR - 3



Patlıcanlı Saksı Kebabı



Tas Kebabı



Tas Kebabı



Lavaş Ekmekli Yayla Kebabı



Arap Kebabı



İstim Kebabı



Orman Kebabı



Piliç Kebabı



Tavuk Kebabı



Kağıt Kebabı



Halil İbrahim Sofrası Kebabı



Tencere Kebabı

KEBAPLAR - 4



Gençlik Kebabı



Protein Kebabı



Türkmen Kebabı



Mantarlı ve Jambonlu Sıra Kebabı



Bahçivan Kebabı



Yanardağ Kebabı



Patlıcan Kebabı



Yufkalı Saç Kebab



Ayvalı Tas Kebabı



Arpacık Soğanlı Bahçivan Kebabı



Yoğurtlu Ev Kebabı



İslim Kebabı



Piliçli Patlıcan Saltanat Kebabı



Bademli Balık Kebabı



Beğendili Kuzu Kebabı



مأكولات الكفتة KÖFTELER

1.	Besmeç	2.	Fındık
3.	Adapazarı Islama Köfte	4.	Şiş köfte
5.	Akçaabat Köftesi	6.	Dalyan Köfte
7.	Biga köftesi	8.	Terbiyeli köfte
9.	İskeçe köfte	10.	Sulu yağlı köfte
11.	İçli köfte	12.	Ekşili köfte
13.	İnegöl köfte	14.	Saray köfte
15.	İzmir köfte	16.	Rosto köfte
17.	Odun köfte	18.	Satır köfte
19.	Mercimek köftesi	20.	İslim köfte
21.	Sulu köfte / Misket köfte	22.	Cızbız köfte
23.	Kadınbudu köfte	24.	Birlik köfte
25.	Çiğ köfte	26.	Akhisar köfte
27.	Mücver köfte	28.	Diyar köfte

29.	İskenderun köfte	30.	Bandırma köfte
31.	Patates köfte	32.	Sultanahmet köftesi
33.	Adana köfte	34.	Tekirdağ köftesi
35.	Tire köfte	36.	Tükürüklü köfte
37.	Muğla Köftesi	38.	Odun köfte
39.	Bolu Mengen köfte	40.	Yalı köy köftesi
41.	Sucuk köfte	42.	Piraziz köftesi
43.	Yayla köfte	44.	Hasanpaşa köftesi



KÖFTELER - 1

أنواع الكفتة ١



İçli Köfte
كفتة محشية



Çiğ Köfte
كفتة نية



Balık Köftesi
كفتة سمك



Sulu Köfte
كفتة مع مرقة



İçli Köfte
كفتة محشية



Kuru Köfte
كفتة ناشفة



Yüksük Köfte
كفتة كشتبان



Patates Köftesi
كفتة البطاطا



Çıldır Köfte
كفتة مجنونة



Izgara Köfte
كفتة مشوية



Naneli Köfte
كفتة بالنعناع



Sini Köftesi
كفتة بالصينية



KÖFTELER - 2

أنواع الكفتة ٢



Sarımsaklı Köfte

كفتة بالثوم



Dolgulu Köfte

كفتة محشية



Hamsi Köftesi

كفتة بسمك الهمسي



İrmikli Köfte

كفتة بالسميد



Kabak Köftesi

كفتة اليقطين



Kaşarlı Köfte

كفتة بالقشقوان



Köfteli Kebap

كفتة كباب



Saçaklı Köfte

كفتة مقلمة



Sebze Köfte

كفتة بالخضار



Soğanlı Köfte

كفتة بالبصل



Tiritli Köfte

كفتة مغمسة



Köy Usulü Köfte

كفتة ريفية

KÖFTELER - 3

أنواع الكفتة ٣



Köfteli Salata

سلطة بالكفتة



Lahanali Köfte

كفتة باللفوف



Yoğurtlu Köfte

كفتة باللبن



Aya Köfteli Çorba

شورية بالكفتة



Pratik İçli Köfte

كفتة محشية وعملية



Pirinç Köftesi

كفتة بالأرز



Enginar Köftesi

كفتة بالأنكينار



Ispanak Köftesi

كفتة بالسبانخ



Kadınbudu Köfte

كفتة زند البنت



Köfteli Makarna

كفتة بالمعكرونة



Kütahya Köftesi

كفتة باللبن



Patlican Köftesi

كفتة بالبادنجان

KÖFTELER - 4

أنواع الكفتة ٤



Mercimek Köftesi

كفتة العدس



Gökkuşuğu Köftesi

كفتة قوس قزح



Akdeniz Usulü Köfte

كفتة البحر الأبيض



Pilavlı Tabak Köfte

كفتة طبق الأرز



Pürelı Dalyan Köfte

كفتة بوريه



Vejeteryan Köftesi

كفتة النباتي



Patatesli İçli Köfte

كفتة محشية بالبطاطا



Peynirli Hindi Köftesi

كفتة بالديك الرومي والجبنه



Yuvarlama

كفتة بيضوية



Ispanaklı Çanak Köfte

كفتة بطبق السبانخ



Köfteli Zümrüt Pilavı

كفتة رز الزمرد



Köfteli Ispanak Yemeği

كفتة السبانخ



مأكولات الأرز PİLAV YEMEKLERİ

1.	أرز إستانبولي	İstanbul Pilavı
2.	أرز البرغل	Bulgur Pilavı
3.	أرز البرغل مع السفرجل	Ayvalı Bulgur Pilavı
4.	أرز الجبل العالي	Uludağ Pilavı
5.	أرز السفرجل	Ayvalı Pilav
6.	أرز السلطان رشاد	Sultan Reşat Pilavı
7.	أرز اللوز والعنب	Bademli Ve Üzümlü Pilav
8.	أرز بالخضار	Sebzeli Pilav
9.	أرز بالسمن	Susamlı Pilav
10.	أرز بالشعيرية	Tel Şehriyeli Pilav
11.	أرز باللحم بالفن	Fırında Etli Pilav
12.	أرز خرزة البصل	Arpacık Soğanlı Pilav
13.	أرز زمرد مع الكفتة	Köfteli Zümrüt Pilavı
14.	أرز علي باشا	Ali Paşa Pilavı
15.	أرز قطايف	Kadayıf Pilavı
16.	أرز محمص	Büryan
17.	أرز مطبوخ بالفردة	Güveç Pilavı

18.	أرز مع الباذنجان بزيت الزيتون	Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav
19.	أرز مع البازلاء	Bezelyeli Pilav
20.	أرز مع البندورة	Domatesli Pilav
21.	أرز مع البهار	Çeşnili Pilav
22.	أرز مع البهارات	Baharatlı Pilav
23.	أرز مع الجزر	Havuçlu Pilav
24.	أرز مع الحمص	Pilav Nohutlu
25.	أرز مع الدجاج	Pilav Tavuklu
26.	أرز مع الذرة	Mısırlı Pilav
27.	أرز مع الفستق	Fıstıklı Pilav
28.	أرز مع الفطر	Mantarlı Pilav
29.	أرز مع الكستناء	Kestaneli Pilav
30.	أرز مع الكستناء واللوز والمشمش	Kestaneli Bademli Kayısılı İç Pilav
31.	أرز مع الكسكس والسجق والصوصه	Sosisli Sucuklu Kuskus Pilavı
32.	أرز مع اللحم	Etlı Pırınç ، Pilavı
33.	أرز مع المعكرونة	Erişte Pilavı
34.	أرز مع سمك اللوفر	Lüfer Pilavı
35.	أرز مع سمك الهمسي	Hamsili Pilav
36.	أرز وبرغل مع الحمص	Nohutlu Bulgur Pilavı
37.	أرز وبرغل مع الخضار	Sebzeli Bulgur Pilavı
38.	أرز بالمشمش	Kayısılı Pilav
39.	نواة الأرز مع الكستناء	İç Pilav Üzeri Kestaneli Hindi

PİLAVLAR - 1

مأكولات الأرز



Ali Paşa Pilavı

أرز علي باشا



Arpacık Soğanlı Pilav

أرز خرز البصل



Ayvalı Bulgur Pilavı

أرز البرغل مع السفرجل



Ayvalı Pilav

أرز السفرجل



Ayvalı Pilav

أرز السفرجل



Bademli ve Üzümlü Pilav

أرز اللوز والعنب



Baharatlı Pilav

أرز مع البهارات



Bezelyeli Pilav

أرز مع البازلاء



Bulgur Pilavı

أرز البرغل



Büryan

أرز محمص



Çeşnili Pilav

أرز مع البهار



Cevizli Patıcan

بادنجان مع الجوز

PİLAVLAR - 2

مطبوعات الأرز ٢



Domatesli Pilav

أرز مع البندورة



Erişte Pilavi

أرز مع المعكرونة



Etlı Pırınç Pilavı

أرز مع اللحم



Fırında Etlı Pilav

أرز باللحم بالفرن



Fıstıklı Pilav

أرز بالفستق



Güveç Pilavı

أرز مطبوخ بالقدرة



Hamsili Pilav

أرز بسمك الهمسي



Havuçlu Pilav

أرز مع الجزر



İç



İç Pilav

نواة الأرز



İç Pilav Üzeri Kestaneli Hindi

نواة الأرز مع الكستنا



İçli Adana

PİLAVLAR - 3

مأكولات الأرز ٣



Ispanak Soslu Sıcak Somon

سمك مسخن سلمون مع السبانخ



İstanbul Pilavı

أرز استانبولي



Kabaklı Risotto

روستو كباب



Kadayıf Pilavı

أرز قطايف



Kayısılı Pilav

أرز بالشمش



Kestaneli Bademli Kayısılı İç Pilav

أرز مع الكستنا واللوز والشمش



Kestaneli Pilav

أرز مع الكستنا



Köfteli Zümrüt Pilavı

أرز زمرد مع الكفتا



Közlenmiş Patlıcan Yemeği

بادنجان محمر



Lüfer Pilavı

أرز مع سمك اللوفر



Mantarlı Pilav

أرز مع الفطر



Mengen Pilavı

أرز ممزوج

PİLAVLAR - 4



Mercimekli Bulgur



Meyhane Pilavi



Meyhane Pilavi



Mısırlı Pilav



Nohutlu Bulgur Pilavi



Nohutlu Pilav



Patlıcan Biber Tavası



Patlıcanlı Pilav



Patlıcanlı Tavuk



Piring Pilavi



Safranlı Pilav



Sarımsaklı Patlıcan



PILAVLAR - 5

مأكولات الأرز ه



Sebzeli Bulgur Pilavi

رز وبرغل مع الخضار



Sebzeli Davet Pilavi

رز بخضار



Sebzeli Pilav

رز بخضار



Soğuk Lahana Aşı

طبخة الملفوف الباردة



Sosisli Sucuklu Kuskus Pilavi

أرز مع الكسكس والسجق والصوصة



Sultan Reşat Pilavi

أرز السلطان رشاد



Susamli Pilav

أرز بالسمن



Tel Şehriyeli Pilav

أرز بالشعيرية



Ton Balıklı Üçgenler

مثلثات بسمك التونا



Üç Renkli Börek

بورك ثلاث ألوان



Uludağ Pilavi

أرز الجبل العالي



Yufkalı Pilav

أرز وبرغل مع الخضار



Zeytinyağlı Domatesli Patlıcan

بادنجان بالبندورة وزيت الزيتون



Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

بادنجان محشي بزيت الزيتون



Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav

أرز مع البادنجان بزيت الزيتون





مأكولات الدجاج وديك الحبش Tavuk Ve Hindi

1.	أفخاذ دجاج مع حبوب بازلاء خضراء	Taze İç Bezelyeli Tavuk Budu
2.	أفخاذ ديك حبش	Fırında Hindi Budu
3.	أفخاذ ديك حبش مشوي	Izgara Tavuk Budu
4.	دجاج بالخضار	Sebzeli Tavuk
5.	دجاج بالخضار مع الصويا	Sebzeli ve Soyalı Piliç
6.	دجاج بالزيتون	Zeytinli Tavuk
7.	دجاج بالعنب	Üzümlü Tavuk
8.	دجاج بالقالب مع البقدونس	Kalıpta Maydanozlu Tavuk
9.	دجاج شركسي	Çerkez Tavuğu
10.	دجاج محشو بالرز	İç Pilavlı Piliç Dolması
11.	دجاج محمر مع الأرز	Pilavlı Tavuk Yahnı
12.	دجاج محمر مع الأنكينار	Enginar Göbeğinde Kuşkonmazlı Piliç Yahnisi
13.	دجاج مسلوق	Tavuk Haşlama
14.	دجاج مع الأنكينار	Enginarlı Piliç
15.	دجاج مع البهارات	Baharatlı Tavuk
16.	دجاج مع الحمض والحلو	Tatlı Ekşili Tavuk
17.	دجاج مع الذرة	Mısır Gevrekli Tavuk
18.	دجاج مع الصوصة مشوي على الباربيكيو	Barbekü Soslu Tavuk

19.	دجاج مع الفستق البلدي المر	Yer Fıstıklı ve Acılı Tavuk
20.	دجاج مع القرفة	Tarçınlı Tavuk
21.	دجاج مع بوريه اليقطين	Kabak Pürelı Tavuk
22.	دجاج مع جوز الهند	Hindistan Cevizli Tavuk
23.	دجاج مفروم مسرد	Tavuk Sote
24.	دجاج ملفوف مع شرحات الجبن والفطر	Dil Peynirli Mantarlı Piliç Sarma
25.	ديك حبش بالفرن – ديك رأس السنة	Fırında Hindi - Yılbaşı Hindisi
26.	ديك حبش شيش مع البطاطا	Patatesli Hindi Şiş
27.	ديك حبش على طريقة البستاني	Bahçivan Usulü Hindi
28.	ديك حبش مع السبانخ	Ispanaklı Hindi
29.	ديك حبش مع اللحم المدخن بالفرن	Füme Etle Sarılmış ve Fırınlanmış Hindi
30.	شيش دجاج مع السمسم	Susamlı Piliç Şiş
31.	صدر دجاج مع الخوخ المجفف واللوز	Kuru Erikli Bademli Tavuk Göğsü
32.	صدر دجاج مع الفطر والزيتون	Mantarlı Zeytinli Tavuk Göğsü
33.	صدر ديك حبش مع الكستنا	Kestaneli Hindi Göğsü
34.	فطيرة دجاج	Piliç Pane
35.	لحم دجاج مشكل بالقدرة	Tavuk Etli Güveçte Türlü
36.	ملفوف أفخاذ الدجاج	Tavuk But Sarması
37.	ملفوف الدجاج مع البفتيك وصوصة التفاح	Elma Soslu Piliç Biftek Sarması
38.	ملفوف دجاج بالقشقوان	Kaşarlı Tavuk Sarması

TAVUK VE HİNDİ - 1

مأكولات الدجاج وديك الحبش ١



Anşofe Soslu Hindi

أنشوفة ديك حبش مع الصوصة



Baharatlı Tavuk

دجاج مع البهارات



Bahçivan Usulü Hindi

ديك حبش على طريقة البستاني



Barbekü Soslu Tavuk

دجاج مع الصوصة مشوي على الباربيكيو



Beğendili Piliç

دجاج على ذوقك



Beyaz Şarap Sosunda Tavuk

دجاج مع العرق



Çerkez Tavuğu

دجاج شركسي



Çılgın Piliç

دجاج مجنون



Dil Peynirli Mantarlı Piliç Sarma

دجاج ملفوف مع شحات الجبن والفطر



Elma Soslu Piliç Biftek Sarması

ملفوف الدجاج مع البفتيك وصوصة التفاح



Enginar Göbeğinde Kuşkonmazlı Piliç Yahnisi

دجاج محمر مع الأنكينار



Enginarlı Piliç

دجاج مع الأنكينار

TAVUK VE HİNDİ - 2

مأكولات الدجاج وديك الحبش ٢



Enginarlı Piliç
دجاج مع الأنكينار



Fırında Hindi - Yılbaşı Hindisi
ديك حبش بالفرن، رأس السنة



Fırında Hindi Budu
أفخاذ ديك حبش بالفرن



Füme Etle Sarılmış ve Fırnlanmış Hindi
دجاج مع جوز الهند ديك حبش مع اللحم مصرور بالفرن



Hindistan Cevzli Tavuk



İç Pilavlı Piliç Dolması
دجاج محشو بالأرز



Ispanaklı Hindi
ديك حبش مع السبانخ



Izgara Tavuk Budu

أفخاذ دجاج مشوي



Kabak Pürelı Tavuk

دجاج مع بوريه باليقطين



Kalıpta Maydanozlu Tavuk

دجاج بالقالب مع البقدونس



Karamelize Elmalı ve Sotelenmiş Sülün



Kaşarlı Tavuk Sarması

دجاج ملفوف مع القشقوان

TAVUK VE HİNDİ - 3

مأكولات الدجاج وديك الحبش ٣



Kestaneli Hindi Göğsü



Kırlangıç Çorbası



Körili Hindi



Körili Kiyilmiş Tavuk



Körili Tavuk



Kuru Erikli Bademli Tavuk Göğsü



Mantarlı Zeytinli Tavuk Göğsü



Miki Fare Şinitzel



Mısır Gevrekli Tavuk



Patatesli Hindi Şiş



Pilavlı Tavuk Yahni



Piliç Pane

TAVUK VE HİNDİ - 4

مأكولات الدجاج وديك الحبش ء



Piliçli Ekmek



Piliçli Patlıcan Saltanat Kebabı



Porcini Mantarlı ve Biberiyeli
Yabani Güvercin



Sarayı Usulü Piliç Sarma



Sebzeli Tavuk



Sebzeli ve Soyalı Piliç



Sosis Şnitzel



Susamlı Piliç Şiş



Tarçınlı Tavuk



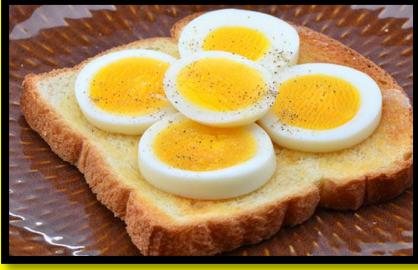
Tatlı Ekşili Tavuk



Tavuk But Sarması



Tavuk Etlü Güveçte Türü



مأكولات البيض YUMURTA YEMEKLERİ

1.	بيض مقلي	Sahanda Yumurta
2.	بيض السبانخ وصوصة اللبن	Yoğurt Soslu Ispanaklı Çılbır
3.	بيض بالسبانخ	Ispanaklı Yumurta
4.	بيض بالقدرة	Güveçte Yumurta
5.	بيض برشت مع اللبن	Çılbır
6.	بيض مسلوقة	Haşlanmış Yumurta
7.	بيض مع الأرز	Pirinçli Omlet
8.	بيض مع البصطرما المفرومة	Pastırmalı Yumurtalı Kıyma
9.	بيض مع البصل بالفرن	Fırında Soğanlı Yumurta
10.	بيض مع الخضار	Sebzeli Omlet
11.	بيض مع الذرة	Mısırlı Omlet
12.	بيض مع الكريما	Krem Blue
13.	بيض مقلي	Ezgere Yumurta
14.	بيض مقلي	Sahanda Yumurta
15.	جظ مظ (بندورة مع البيض)	Menemen
16.	سلطة باللبن والبيض	Yoğurtlu Yumurta Salatası

17.	عجة البيض	Yumurta Benyesi
18.	عجة السلق بالفرن	Fırında Pazılı Omlet
19.	عجة المزرعة	Çiftlik Omlet
20.	عجة بالجبنه	Peynirli Omlet
21.	عجة بالسلق والمعكرونة	Pazılı Makarnalı Omlet
22.	كروكيت بالبيض	Yumurta Kroketi

المهندس محمد عامر المخبوب

YUMURTA YEMEKLERİ - 1

مأكولات البيض ١



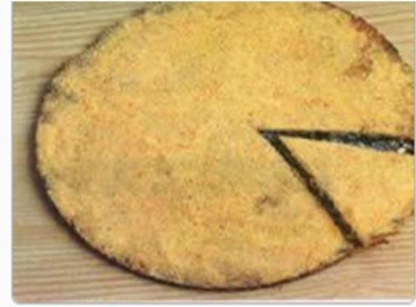
Çiftlik Omlet

عجة المزرعة



Çilbir

بيض برشت مع اللبن



Fırında Pazılı Omlet

عجة السلق بالفرن



Fırında Soğanlı Yumurta

بيض مع البصل بالفرن



Güveçte Yumurta

بيض بالقدرة



Ispanaklı Yumurta

بيض بالسبانخ



Krem Blue

بيض مع الكريما



Menemen

جظ مظ



Mısırlı Omlet

بيض مع الذرة



Pastırmalı Yumurtalı Kıyma

بيض مع البصطرما المفرومة



Pazılı Makarnalı Omlet

عجة بالسلق والمعكرونة



Peynirli Omlet

عجة بالجبنة

YUMURTA YEMEKLERİ - 2

مأكولات البيض ٢



Piringli Omlet
بيض مع الأرز



Sahanda Yumurta
بيض مقلي



Sebzeli Omlet
بيض مع الخضار



Yoğurt Soslu Ispanaklı Çılbır
بيض السبانخ وصوصة اللبن



Yoğurtlu Yumurta Salatası
سلطة باللبن والبيض



Yumurta Benyesi
عجة البيض



Yumurta Kroketi
كروكيت بالبيض



مأكولات البطاطا

Patates Yemekleri

1.	بطاطا أصابع محمرة	El Kesimli Patates Kızartması
2.	بطاطا البيتزا	Pizza Patatesleri
3.	بطاطا باصطرما	Pastırmalı Patates
4.	بطاطا بوريه مع الثوم	Sarımsaklı Patates Püresi
5.	بطاطا شيبس مقلية	Patates Tava
6.	بطاطا كروكيت	Patates Kroket
7.	بطاطا مبهرة بالفرن	Fırında Baharatlı Patates
8.	بطاطا محمرة	Patates Mücveri
9.	بطاطا محمرة مع الخضار	Sebzeli Patates Kavurması
10.	بطاطا مسلوقة	Haşlanmış Patates
11.	بطاطا مشبكة	Şapkalı Şişko Patatesler
12.	بطاطا مع الجزر واللبن	Havuçlu Yoğurtlu Patates
13.	بطاطا مع الحد	Acılı Patates
14.	بطاطا مع الدجاج	Tavuklu Patates
15.	بطاطا مع القشقوان	Pratik Kumpir
16.	بطاطا مع الكريما بالفرن	Fırında Kremalı Patates
17.	بطاطا مع اللبن	Patates Yoğurtlama
18.	بطاطا مفرغة بالفرن	Fırında Patates Kabukları
19.	بطاطا مع لحمة مفرومة بالصحن	Kıymalı Patates Çanağı

20.	بطاطا مفرومة مسردة	Patates Sote
21.	بطاطا مفرومة مع لحمة مفرومة (مفركة)	Kıymalı Patates
22.	بطاطا مقلية	Ezgere Patates
23.	بطاطا مهروسة	Püre Patates
24.	بطاطا مهروسة - مسبحة بطاطا-بيريه	Patates Püre
25.	رقائق البطاطا - شيبس	Patates Cipsi
26.	شرحات بطاطا	Patates Dilimleri
27.	عجة البطاطا	Patatesli Omlet
28.	نظر مع البطاطا	Patatesli Manti
29.	نول مع البطاطا	Patatesli Bakla
30.	كباب بالصينية مع بطاطا بوريه	Pürelı Tepsi Kebabı
31.	كفتة بالبطاطا	Köfte Patatesli
32.	كوفته البطاطا مع الدجاج	Tavuk içli Patatesli Köfte

مأكولات البطاطا

Patates Oturtması **بطاطا مهروسة**



Patates Köftesi **كفتة البطاطا**



Pürelı Tepsı Kebabı **كباب بالصينية مع بطاطا بوريه**



Patates Kroket **بطاطا كروكيت**



Patatesle Değişik Denemeler **بطاطا الخبرات المتغيرة**



Tavuk içli Patatesli Köfte **كوفتة البطاطا مع الدجاج**



مأكولات البطاطا ٢

Sarımsaklı Patates Püresi
بوریه بطاطا مع الثوم



Pizza Patatesleri
بطاطا البیتزا



Patatesli Manti
مانتی مع البطاطا



Patates Yoğurtlama
بطاطا مع اللبن



Patates Dilimleri
شرانج بطاطا



Kıymalı Patates Çanağı
بطاطا مفرومة بالصحن



مأكولات البطاطا

Havuflu Yoğurtlu Patates

بطاطا بالجزر مع اللبن



Fırında Kremalı Patates

بطاطا مع كريمة البندق



Şapkali Şişko Patatesler

بطاطا مشبكة



Sebzeli Patates Kavrması

بطاطا محمرة مع الخضار



Pratik Kumpir

بطاطا مع القشقوان



Patatesli Omlet

عجة البطاطا



مأكولات البطاطاء

Patatesli Bakla فول مع البطاطا



Patates Sote فول مفرومة مسردة



Pastirmali Patates بطاطا باصطرما



Kumpir بطاطا مع القشقوان



Fırında Patates Kabukları بطاطا مفرغة بالفرن



Acılı Patates بطاطا حدة



Patates Mücveri بطاطا محمرة



Kıymalı Patates بطاطا مفرومة ناعمة





مأكولات الأسماك والمخلوقات البحرية Deniz Mahsulleri

1.	أخطبوط مع صوصة الخردل	Hardal Soslu Ahtapot
2.	باصطوما بالسمك	Balık Pastırması
3.	جامبو قريديس	Jumbo Karides
4.	سردين	Sardalye - Sardinya
5.	سلطة الأخطبوط	Ahtapot Salatası
6.	سمك التوننا	Tonbalığı
7.	سمك السلطان إبراهيم	Dil Balığı
8.	سمك السلمون المبرقع مشوي	Alabalık Izgara
9.	سمك سلطان إبراهيم مع البندورة	Domates Barbunya Balığı
10.	سمك سلمون مدخن	Somon Füme
11.	سمك شيش	Balık Şiş
12.	سمك مشوي	Izgara Balığı
13.	سمك مع صوصة البندورة	Domates Soslu Balık
14.	سمك همسي بالفرن	Fırında Hamsi
15.	سمك همسي كفتة	Hamsi Köftesi
16.	سمك همسي مبخر بالفخار	Hamsi Güveç
17.	سمك همسي مُحَمَّض	Hamsi Ekşilisi
18.	سمك همسي مع الصوصة	Soslu Hamsi
19.	سمك همسي مقلي	Hamsi Tava

20.	سمك همسي ملفوف	Hamsi Sarma
21.	سمكة السيف	Kılıç Balığı
22.	شوربة السمك	Balık Çorbası
23.	شوربة السمك المدخن	Füme Balık Çorbası
24.	شوربة السمك مع المايونيز	Mayonezli Balık Çorbası
25.	شوربة سمك الهمسي	Hamsi Çorbası
26.	شيش بالسمك عريض	Dil balığı Şiş
27.	قريدس	Karides
28.	قريدس محمض ومحلى	Ekşili Balığı Tatlılı Karidesler
29.	قريدس مقلي	Karides Tava
30.	قواقع – محار محشية	Midye Dolma
31.	قواقع مقلية	Midye Tava
32.	كافيار	Havyar
33.	كفتة السمك	Balık Köftesi

BALIK VE DENİZ- 1

المأكولات البحرية ١



Ahtapot Salatası
سلطة الأخطبوط



Aioli Soslu Uskumru
سكومبر مع المايونيز والصوصة



Akşam Sefası
صفا المساء



Alabalık Buğulama
سلطة الأخطبوط



Alabalık Izgara
سمك سلمون مشوي



Avakado ve Füme Somonlu Krep
سلمون مدخن مع الأفوكادو



Bademli Alabalık Tava
سلمون أبيض مع اللوز مقلي



Balık Buğulama
سمك مغمور



Balık Çorbası
شورية السمك



Balık Çorbası
شورية السمك



Balık Çorbası
شورية السمك



Balık Çorbası Terbiyesi
شورية السمك

BALIK VE DENİZ- 2

مأكولات بحرية ٢



Balık Graten Sebzeli

سمك مع الخضار



Balık Köftesi

كفتة بالسمك



Balık Köftesi

كفتة بالسمك



Balık Krokot

كراك سمك



Balık Sosu

سمك مع الصوصة



سمك مع الخضار

Balıkçı Limonları

ليمونات بائع السمك



Balıkli Krep

كريب بالسمك



Barbunya Izgara

سمك سلطان ابراهيم مشوي



Barbunya Printaniye

سمك سلطان ابراهيم مبهري



Barbunya Tavası

سمك سلطان ابراهيم مقلي



Cenova Sosu

جنوفا مع الصوصة



Deniz Mahsülleri Güveç

مأكولات بحرية مطبوخ بالفخار

BALIK VE DENİZ- 3

مأكولات بحرية ٣



Deniz Mahsülleri Güveç
مأكولات بحرية بالفخار



Deniz Mahsülleri ve Rezene İle
Canneloni
مأكولات بحرية



Deniz Tarağı
مشط البحر



Deniz Ürünleri Yahnisi
مأكولات مطبوخة بالبخار



Dil Balığı
سمك عريض



Dil Balığı Filetosu Somonlu
سمك سلمون عريض



Dil Balığı Şiş
سمك عريض شيش



Dil Mantar Soslu
لسانات مع الفطر والصوصة



Domates Soslu Balık
سمك مع البندورة والصوصة



Domatesli Barbunya Balığı
سمك سلطان ابراهيم مع البندورة



Ekşili Tatlılı Karidesler
قريدس محلى مع الحمض



Enginar Göbeğinde Deniz
Mahsülleri Karnavali
مأكولات بحرية مع الأنكينار



الشوربات Çorbalar

1.	الشوربات - الطعام مع مرقة	Sulu Yemek
2.	شورية طبيخ	Aş Çorbası
3.	شورية كفتة	Aya Köfteli Çorba
4.	شورية يقطين مع البهار	Baharatlı Balkabağı Çorbası
5.	شورية	Çorba
6.	شورية البندورة	Domates Çorbası
7.	شورية صوصة البندورة	Domates Soslu Çorba
8.	شورية الذرة	Dövük Mısır Çorbası
9.	شورية الزفاف	Düğün Çorbası
10.	شورية البراصيا مع الحامض	Ekşili Pırasa Çorbası
11.	شورية مرق اللحم	Etli Yemek, Çorba
12.	شورية العدس	Ezogelin Çorbası
13.	شورية الفاصولياء	Fasulye Çorbası
14.	شورية الدجاج مع الفاصولياء	Fasulyeli Tavuk Çorbası
15.	شورية البندورة المطبوخة بالفرن	Fırınlanmış Domates Çorbası
16.	شورية الفستق	Fıstık Çorba
17.	شورية القمح بالفخار	Güveçte Buğday Çorbası
18.	شورية الجزر بالشعيرية	Havuçlu Şehriye Çorbası

19.	شورية السبانخ	Ispanak Çorbası
20.	شورية السميد	İrmik Çorbası
21.	شورية المقادم والأحشاء	İşkembe Çorbası
22.	شورية القرنبيط	Karalahana Çorbası
23.	شورية الشتاء	Kış Çorbası
24.	شورية الفطر مع الكريما	Kremalı Mantar Çorbası
25.	شورية الدجاج مع الكريما	Kremalı Tavuk Çorbası
26.	شورية المعكرونة مع فاصولياء حب	Kuru Fasulyeli Makarna Çorbası
27.	شورية اليخنا	Lahana Çorbası
28.	شورية بالفطر	Mantar Çorbası
29.	شورية البندورة مع الفطر	Mantarlı Domates Çorbası
30.	شورية الخضار مع صوصه الخس	Marulu Sosisli Sebze Çorbası
31.	شورية عدس	Mercimek Çorbası
32.	شورية البرغل مع العدس	Mercimekli Bulgur Çorbası
33.	شورية المعكرونة مع البرغل	Mercimekli Makarna Çorbası
34.	شورية الباذنجان	Patlıcan Çorbası
35.	شورية السلق	Pazı Çorbası
36.	شورية الذرة مع الجبنة	Peynirli Mısır Çorbası
37.	شورية البراصيا	Pırasa Çorbası
38.	شورية الجرجير	Roka Çorbası
39.	شورية خضار	Sebze Çorbası
40.	شورية الخضار المهروسة	Sebze Ezme Çorbası
41.	شورية الخضار مع الكريما	Sebzeli Krema Çorbası

42.	شورية البصل	Soğan Çorbası
43.	شورية العدس مع سمك السلمون	Somonlu Mercimek Çorbası
44.	شورية السبانخ مع الحليب	Sütlü Ispanak Çorbası
45.	شورية الشعيرية	Şehriye Çorbası
46.	شورية تارھانة	Tarhana Çorbası
47.	شورية الدجاج - ماجي	Tavuk Suyu
48.	مرقة الدجاج	Tavuk Suyu
49.	شورية مرقة الدجاج مع الشعيرية	Tavuk Suyu Çorba Tel Şehriyeli
50.	شورية العدس مع الدجاج	Tavuklu Mercimek Çorbası
51.	شورية الطحين	Un Çorbası
52.	شورية شعيرية	Yayla Çorbası
53.	شورية اللبن	Yoğurt Çorbası

ÇORBALAR

الشوربات ١



Aş Çorbası

شورية طبخ



Aya Köfteli Çorba

شورية كفتة



Baharatlı Balkabağı Çorbası

شورية يقطين مع البهار



Balkabağı Çorbası

شورية طبخ



Batı Trakya Usulü Yeşil
Mercimek

شورية طبخ



Bezelye Çorbası

شورية بازلاء



Borç Çorbası - Borsh

شورية بورش



Brokoli Çorbası

شورية بروكلي



Brüksel Lahanası Çorbası

شورية ملفوف يخنا



Buğday Aşı Çorbası

شورية القمح



Buğdaylı Tavuk Çorbası

شورية الدجاج مع القمح



Dereotlu Kabak Çorbası

شورية الكوسا

ÇORBALAR

الشوربات ٢



Domates Çorbası

شوربا البندورة



Domates Soslu Çorba

شوربة صوصة البندورة



Dövk Mısır Çorbası

شوربة الذرة



Düğün Çorbası

شوربة الزفاف



Egzotik Tavuk Çorbası

شوربة الدجاج الغريبة



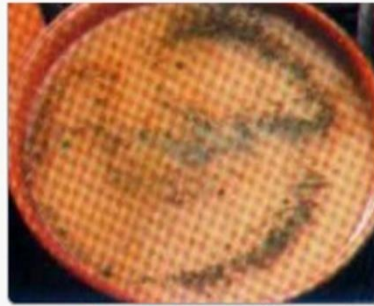
Ekmekli Soğan Çorbası

شوربة البصل المطبوخة



Ekşili Pırasa Çorbası

شوربة البراصيا مع الحامض



Ekşili Sebze Çorbası

شوربة الخضار مع الحامض



Elvan Kız Çorbası

شوربة الألوان



Ezogelin Çorbası

شوربة العدس



Fasulye Çorbası

شوربة الفاصولياء



Fasulyeli Tavuk Çorbası

شوربة الدجاج مع الفاصولياء

ÇORBALAR

الشوربات ٣



Fırınlanmış Domates Çorbası

شورية البندورة



Fıstık Çorba

شورية الفستق



Gulaş Çorbası

شورية لحم غولاش



Güveçte Buğday Çorbası

شورية القمح بالفخار



Havuçlu Şehriye Çorbası

شورية الجزر بالشعيرية



İrmik Çorbası

شورية السميد



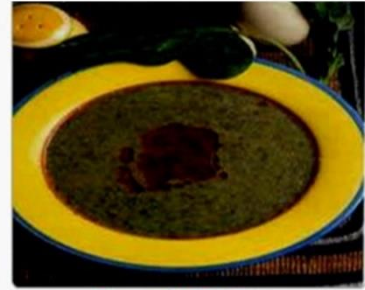
İrmikli Rende Çorbası

شورية السميد



İşkembe Çorbası

شورية الحفادم



Ispanak Çorbası

شورية السبانخ



Karalahana Çorbası

شورية القرنبيط



Kış Aşı Çorbası

شورية طبخ الشتاء



Kış Çorbası

شورية الشتاء



السلطات

Salataalar

1.	سلطات	Salatlar
2.	سلطات مشكلة	Karışık Salatlar
3.	سلطة	Salata
4.	سلطة الأخطبوط مع البندورة	Ahtapot Kuşkonmaz ve Domates Salatası
5.	سلطة الأنكينار	Enginar Salatası
6.	سلطة البازلاء المجففة	Etimeli Bezelye Salatası
7.	سلطة البرغل	Bulgur Salatası
8.	سلطة البروكلي والخردل واليخنا	Hurmalı Brüksel Lahanası Salatası
9.	سلطة البستاني	Bahçıvan Salatası
10.	سلطة البطاطا	Patates Salatası
11.	سلطة البطاطا مع السمك	Balıklı Patates Salatası
12.	سلطة البقدونس	Maydanoz Salatası
13.	سلطة البندورة	Domates Salatası
14.	سلطة البندورة مع الريحان	Fesleğenli Domates
15.	سلطة الجبنة	Peynirli Salata

16.	سلطة الجزر	Havuç Salatası
17.	سلطة الجزر مع جوز الهند	Hindistan Cevizli Havuç Salatası
18.	سلطة الجزر مع الفستق	Fıstıklı Havuç Salatası
19.	سلطة الحديقة	Bahçe Salatası
20.	سلطة الخريف	Güz Salatası
21.	سلطة الخس مع اللحم	Etili Marul Salatası
22.	سلطة الخضار المجففة	Etimekli Sebze Salatası
23.	سلطة الدجاج مع البازلاء	Bezelyeli Pirinç Salatası
24.	سلطة الدجاج مع التفاح	Elmalı Tavuk Salatası
25.	سلطة الدجاج مع الزعتر	Kekikli Tavuk Salatası
26.	سلطة الدجاج مع السفرجل	Ayvalı Tavuk Salatası
27.	سلطة الراعي	Çoban Salatası
28.	سلطة السبانخ	Ispanak Salatası
29.	سلطة الست	Avrat Salatası
30.	سلطة العشي	Aşçı Salatası
31.	سلطة العشي بالعدس	İç Açıcı Mercimek Salatası
32.	سلطة الفاصولياء	Fasulye Salatası
33.	سلطة القرنبيط مع نبات أخضر	Karnabahar ve Taze Bitki Salatası
34.	سلطة القريديس	Karidesli Salata

35.	سلطة الكرفست	Kereviz Salatası
36.	سلطة اللفت والأجاص	Pancar ve Armut Salatası
37.	سلطة الموسم	Mevsim Salatası
38.	سلطة اليخنا الصينية	Çin Lahanası Salatası
39.	سلطة أمريكية	Amerikan Salatası
40.	سلطة بالبادنجان	Patlıcan Salata
41.	سلطة بالدجاج	Tavuk Salata
42.	سلطة بالفطائر	Pideli Salata
43.	سلطة بالفطر مع الكرفست	Mantar ve Kereviz Salatası
44.	سلطة بالكفتة	Köfteli Salata
45.	سلطة بالمأكولات البحرية	Müşteri ürünleri Salatası
46.	سلطة بالنخاعات	Beyin Salatası
47.	سلطة بسمك التونا	Ton Balıklı Salat
48.	سلطة بشرائح الدجاج	Çıtır çıtır Tavuk Salatası
49.	سلطة بطاطا مع الكريما	Kremalı Patates Salatası
50.	سلطة بلحم البقر والجامبو	Dana Jambonlu Salata
51.	سلطة بلحم الخروف مع العنب والقرنبيط	Kuru Üzümlü Karnabahar Salatası
52.	سلطة جبنة خضراء	Peynirli Yeşil Salata
53.	سلطة خس	Mevsim Salatası

54.	سلطة خضار	Sebzeli Salata
55.	سلطة خضراء	Yeşil Salata
56.	سلطة زيتون	Zeytin Salatası
57.	سلطة شتوية	Kış Salatası
58.	سلطة عثمانية	Osmanlı Salatası
59.	سلطة على كيفك	Keyifli Salata
60.	سلطة فصن الربيع	Bahar Dalı
61.	سلطة فاصولياء مع الزعتر	Kekikli Fasulye Salatası
62.	سلطة لبن مع خيار	Cacık
63.	سلطة مشكلة	Karışık Salata
64.	سلطة مهروس الفاصولياء	Fasulye Ezmesi Salatası
65.	سلطة الربيع مع الجبنة	Peynirli Bahar Salatası
66.	سلطة العدس	Mercimek Salatası
67.	سلطة بلحم الماعز مع الجبن	Keçi Peyniri Salatası

SALATALAR - 1

السلطات ١



Ahtapot Kuşkonmaz ve
Domates Salatası
سلطة الأخطبوط مع البندورة



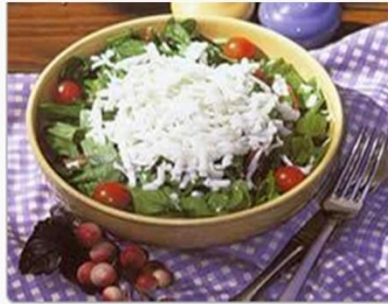
Aşçı Salatası
سلطة العشي



Avrat Salatası
سلطة الست



Ayvalı Tavuk Salatası
سلطة الدجاج مع السفرجل



Bahar Dali
فصن الربيع



Bahçe Salatası
سلطة الحديقة



Bahçivan Salatası
سلطة البستاني



Balıklı Patates Salatası
سلطة البطاطا مع السمك



Bezelyeli Pirinç Salatası
سلطة الدجاج مع البازلاء



Boston Salata
سلطة البوستون



Bulgur Salatası
سلطة البرغل



Çin Lahanası Salatası
سلطة يخنا الصينية

SALATALAR - 2

السلطات ٢



Çıtır Tavuk Salatası
سلطة بشرايح الدجاج



Çoban Salatası
سلطة الراعي



Dana Jambonlu Salata
سلطة بلحم البقر والجامبو



Domates Salatası
سلطة البندورة



Elmalı Tavuk Salatası
سلطة الدجاج مع التفاح



Enginar Salatası
سلطة الأنكينار



Etmecli Bezelye Salatası
سلطة البازلاء المجففة



Etmecli Sebze Salatası
سلطة الخضار المجففة



Etlı Marul Salatası
سلطة الخس مع اللحم



Fasulye Ezmesi Salatası
سلطة مهروس الفاصولياء



Fasulye Salatası
سلطة الفاصولياء



Fesleğenli Domates
سلطة البندورة مع الريحان

SALATALAR - 3

السلطات ٣



Fistikli Havuç Salatası

سلطة الجزر مع الفستق



Garnitür Patates

بطاطا مزركشة



Gavurdağı Salatası

سلطة جبل الكافر



Güz Salatası

سلطة الخريف



Havuç Salatası

سلطة الجزر



Her Zaman Hazır Salata

سلطة في أي وقت جاهز



Hindistan Cevizli Havuç Salatası

سلطة الجزر مع جوز الهند



Hurmali Brüksel Lahanası Salatası

سلطة البروكلي والخردل واليخنة



İç Açıcı Mercimek Salatası

سلطة العشي بالعدس



İki Katlı Kokteyl Salata

سلطة كوكتيل مضاعف



Ispanak Salatası

سلطة السبانخ



Karides Salatası

سلطة القريدس

SALATALAR - 4

السلطات ٤



Karışık Salata

سلطة مشكلة



Karnabahar ve Taze Bitki Salatası

سلطة القرنبيط مع نبات أخضر



Keçi Peyniri Salatası

سلطة بلحم الماعز مع الجبن



Kekikli Fasulye Salatası

سلطة فاصولياء مع الزعتر



Kekikli Tavuk Salatası

سلطة الدجاج مع الزعتر



Kereviz Salatası

سلطة الكرفست



Kereviz Salatası

سلطة الكرفست



Kereviz ve Turp Salatası

سلطة الكرفست



Keyifli Salata

سلطة على كيفك



Kış Salatası

سلطة شتوية



Köfteli Salata

سلطة بالكفتة



Kremali Patates Salatası

سلطة بطاطا مع الكريما

SALATALAR - 5

السلطات ٥



Kuru Üzümlü Karnabahar Salatası

سلطة بالفطر مع الكرفست سلطة بلحم الخروف مع العنب والقرنبيط



Mantar ve Kereviz Salatası



Maydanoz Salatası

سلطة البقدونس



Mercimek Salatası

سلطة العدس



Mevsim Salatası

سلطة الموسم



Mevsim Salatası

سلطة الموسم



Osmanlı Salatası

سلطة عثمانية



Pancar ve Armut Salatası

سلطة اللفت والأجاص



Peynirli Bahar Salatası

سلطة الربيع مع الجبنة



Peynirli Salata

سلطة الجبنة



Peynirli Yeşil Salata

سلطة جبنة خضراء



Pideli Salata

سلطة بالفطائر



المقبلات Mezeler

1.	أرناؤوط حواشي	Arnavut Ciğeri
2.	أنكينار بالجبن	Peynirli Enginar
3.	باذنجان محمر مع صوصه البندورة	Domates Soslu Patlıcan Kızartması
4.	بطاطا بوريه	Patates Püresi
5.	بطاطا كروكيت	Patates Kroket
6.	بندورة وثوم بالفرن	Fırında Sarımsaklı Domates
7.	حمص مطحون	Humus
8.	حواشي مقلية	Ciğer Tava
9.	سلطة خيار ولبن	Cacık
10.	سلطة روسية	Rus Salatası
11.	صوصه حدة	Acı Sos
12.	صوصه فليفلة حارة	Acı Biber Sosu
13.	طرطور الجزر	Havuç Tarator
14.	فليفلة حدة	Acı Biber
15.	فليفلة محشية	Biber Dolması

16.	فليفلة مشوية	Közlenmiş Biber
17.	فوا، بقلة مع الجزر	Fava
18.	قليل من الحرق	Biraz Salça
19.	لبنة وثوم	Haydari
20.	مازا - مقبلات	Mezeler
21.	متبل من الباذنجان المشوي	Sera Közlenmiş Patlıcan
22.	مشكل نقارش وفواكه مجففة	Kuruyemiş
23.	نقانق مكمورة	Defneli Sosis Sote

MEZELER - 1

المقبلات ١



Arnavut Ciğeri
أرناؤوط حواشي



Cacık
سلطة خيار ولبن



Ciğer Tava
حواشي مقلية



Defneli Sosis Sote
نقانق مكمورة



Domates Soslu Patlican
Kizartması
بادنجان محمر مع صوصة البندورة



Fava
فوا.بقلة مع الجزر



Fırında Sarımsaklı Domates
بندورة وثوم بالفرن



Havuç Tarator
طرطور الجزر



Haydari
لبنة وثوم



Humus
حمص مطحون



Kısır
كيسر



Köpoğlu
كوب أوغلو

MEZELER - 2

مقبلات ٢



Lor Peynirli Meze

جبنة خضراء



Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar

جبنة خضراء مع المارتديلا



Muammara

مقمرة، جوز مع خبز بايت



Nuraniye

نورانية



Patates Krokot

بطاطا كروكيت



Patates Püresi

بطاطا بوريه



Pembe Sultan

السلطان الوردي



Peynirli Enginar

أنكينار بالجبن



Piyaz

بيياز، فاصولياء جافة مع الخل والبصل



Roka Biberli Haydari

لبن وخيار مع الفليفلة



Rumeli Paçası

باشا روميل



Rus Salatası

سلطة روسية



المخللات TURŞULAR

1.	مخلل	Turşu
2.	مخلل الأجاص	Armut Turşusu
3.	مخلل الباذنجان	Patlıcan Turşusu
4.	مخلل البندورة	Domates Turşusu
5.	مخلل البندورة مع الفليفلة الحدة	Domatesli acı biber Turşusu
6.	مخلل التفاح	Elma Turşusu
7.	مخلل الثوم	Sarımsak Turşusu
8.	مخلل الجزر	Havuç Turşusu
9.	مخلل الخيار	Hıyar Turşusu - Salatalık
10.	مخلل الزهرة أو القرنبيط	Karnabahar Turşusu
11.	مخلل العنجرور أو القطة	Acur (hıta) Turşusu
12.	مخلل الفاصولياء الخضراء	Taze fasulye Turşusu
13.	مخلل الفليفلة	Biber Turşusu
14.	مخلل الفليفلة الحمراء	Kırmızıbiber Turşusu
15.	مخلل القاوون الأخضر	Kelek Turşusu
16.	مخلل اللفت	Pancar Turşusu
17.	مخلل الملفوف – اليخنا	Lahana Turşusu
18.	مخلل فليفلة محشية بالجبن	Peynirli biber Turşusu

19.	مخلل فليفلة محشية باللحم	Köz biber Turşusu
20.	مخلل مشكل	Karışık Turşusu
21.	مخلل مفروم ناعم	Kıyma Turşusu

TURŞU YAPIMI

صنع المخللات



Biber Turşusu
مخلل الفليفلة



Domates Turşusu
مخلل البندورة



Hıyar Turşusu
مخلل الخيار



Kelek Turşusu
مخلل القاوون الأخضر الفج



Kırmızı Biber Turşusu
مخلل فليفلة حمراء



Lahana Turşusu
مخلل البخنا



Pancar Turşusu
مخلل اللفت



Patlıcan Turşusu
مخلل الباذنجان



Taze Fasulye Turşusu
مخلل فاصولياء خضراء

ÇORBA

- a. Domates Çorbası
- b. Mercimek Çorbası
- c. Tarhana Çorbası
- d. Ezogelin Çorbası



SALATA


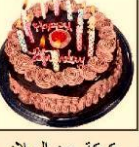

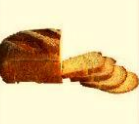












- 1- Mevsim Salata
- 2- Çoban Salatası
- 3- Patates Salatası



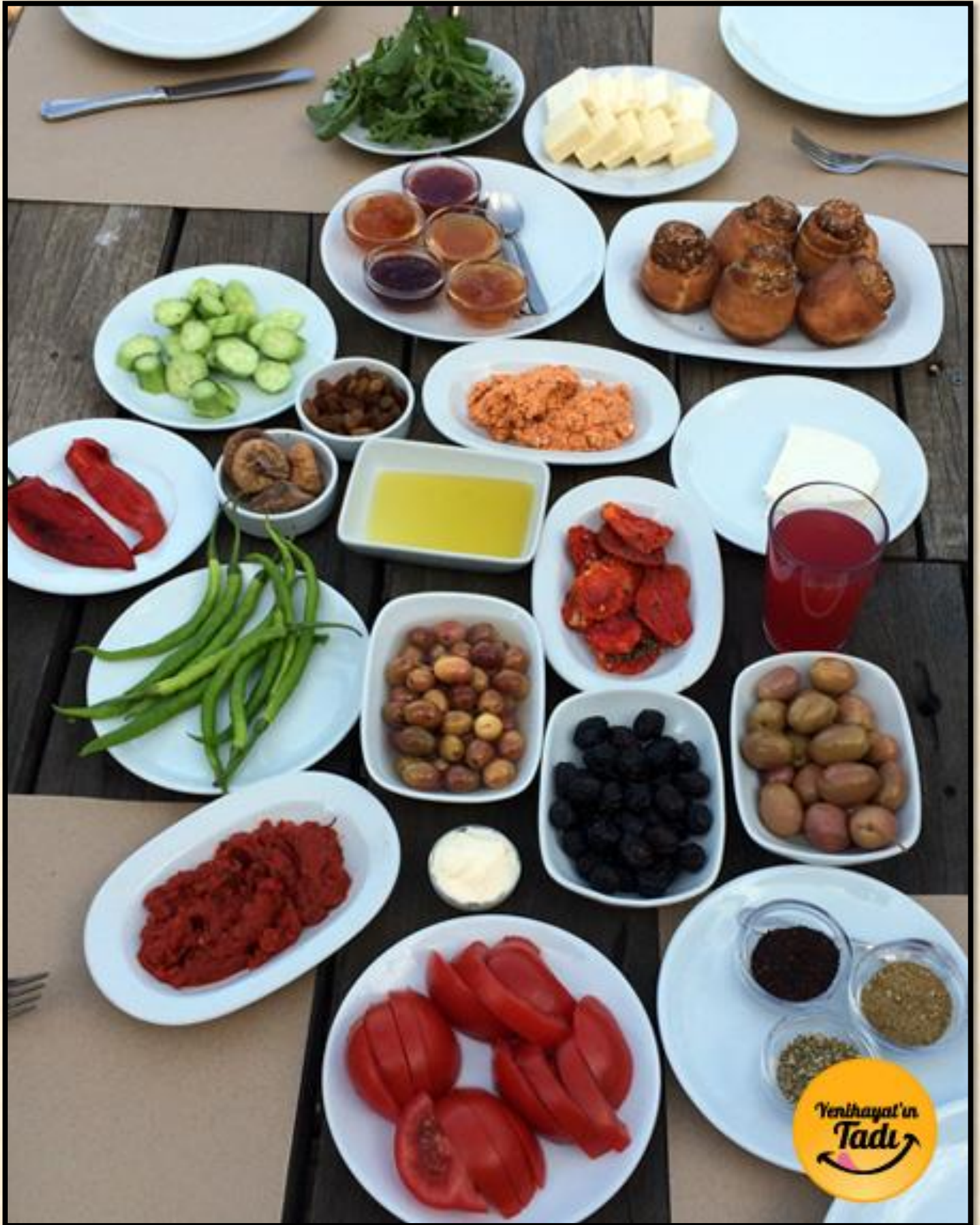
ANA YEMEK

- a. Adana Kebap
- b. Lahmacun
- c. Biber Dolması
- d. Pilav



				
الشهية iştah	مقبلات meze	لحم الخنزير المقدد pastırma	كعكة عيد الميلاد doğum günü pastası	البسكويت bisküvi
				
الفنائق المشوية sosis	الخبز ekmek	وجبة الإفطار kahvaltı	كعكة زينب ekmek	الزبدة tereyağı
				
الكافيتريا kafeterya	الكعكة kek	الحلوى şeker	الكاجو kaju fıstığı	الجبنة peynir
				
العلكة sakız	الدجاجة tavuk	الشوكولاته Çikolata	جوز الهند hindistan cevizi	البن kahve çekirdekleri
				
القشدة krem	الكمون kimyon	الحلوى tatlı	الحلوى tatlı	العشاء akşam yemeği
				
الوجبة çanak	العجين Hamur	البيضة Yumurta	الطحين Un	البطاطس المقلية patates kızartması
				
البيض المقلي sahanda yumurta	البنندق findik	الآيس كريم dondurma	الكاتشب ketçap	اللازانيا lazanya
				
حلوى بمذاق عرق السوس meyan	وجبة الغداء öğle yemeği	المعكرونة makarna	البطاطا المهروسة patates püresi	اللحم et

				
الفطر mantar	المعكرونة şehriye	الشوفان yulaf ezmesi	التيجرو paella	القطيرة pancake
				
الكاوكاو fistik	حبوب الفلفل biber	الفلفل الخشن biber çalkalayıcı	مطحنة الفلفل biber öğütücü	خيارة Turşu
				
الكعكة pasta	البيتزا pizza	الفشار patlamış mısır	البطاطا patates	رقائق البطاطس patates cipsi
				
البرالاين pralin	العصي المملحة tuzlu kraker	الزبيب kuru üzüm	الأرز pirinç	لحم الخنزير المشوي domuz kızartma
				
السلطة salata	اللحم المجفف salam	السلمون somon	الملح الخشن tuz çalkalayıcı	السندويتش sandviç
				
الصلصة sos	النفاقق sosis	السمسم susam	الحساء çorba	السباغيتي spagetti
				
التوابل baharat	شريحة اللحم biftek	تورته الفراولة Çilekli tart	السكر şeker	كأس البوظه dondurma
				
بذور عباد الشمس ayçiçeği çekirdeği	السوشي suşi	التورته turta	الخبز الممص (التوست) tost	بسكويت الوفل waffle
				
النادلة garson	الجوز ceviz			





السندويش والتوست SANDVIÇ VE TOST

1.	سندويش أحشاء (أمريكي)	Amerikan Ciğer
2.	سندويش جبنة بيضاء مع قشقوان ومهروس الزيتون	Beyaz Peynir Kaşar Zeytin Ezmesi
3.	سندويش جبنة بيضاء مع لحم بقر	Beyaz Peynir Dana
4.	سندويش جبنة قشقوان	Kaşar Peynirli
5.	سندويش شرائح قشقوان + بندورة (أمريكي)	Amerikan Kaşar Dil Domates Salatalık
6.	سندويش قشقوان + مرتديلا + جبنة بيضاء + بيض + بندورة	Kaşar Salam Beyaz Peynir Yumurta Domates Salatalık
7.	سندويش جبنة كاملة	Tulum Peynirli Sandviç
8.	سندويش زبدة كاملة	Tulum Tereyağlı Sandviç
9.	سندويش قاورما مع جبنة كاشار	Kavurmalı Kaşarlı Sandviç
10.	سندويش قشقوان + لحم بقر	Kaşar Dana Sandviç
11.	سندويش مرتديلا كاملة	Tulum Salamlı Sandviç
12.	سندويش بالدجاج	Tavuklu Sandviç
13.	سندويش بالصوصة	Sosisli Sandviç
14.	سندويش بفتيك	Biftekli Sandviç
15.	سندويش جبنة بيضاء	Beyaz Peynirli Sandviç

16.	سندويش جبنة كاشار (صفراء)	Kaşar Sandviç
17.	سندويش دوروم دجاج	Tavuk Dürüm
18.	سندويش سلامي مع جبنة كاشار	Kaşar – Salam Sandviç
19.	سندويش سلامي مع جبنة كاشار (دبل)	Duble Kaşar – Salam Sandviç
20.	سندويش سمك تونا	Ton Balıklı
21.	سندويش سودة	Ciğer Sandviç
22.	كوفته وجبة	Köfte Porsiyon
23.	سندويش مربيات	Tatlı Sandviç
24.	سندويش قشطة وعسل	Bal Kaymak
25.	سندويش قشطة وعسل وشوكولا	Bal Kaymak Çikolata
26.	سندويش قشطة وعسل وشوكولا وبنديق	Bal Kaymak Çikolata Fındık
27.	سندويش قشقوان – مرتديلا -جبنة بيضاء (أمريكي)	Kaşar Salam J Amerikan B. Peynir
28.	سندويش قشقوان محمرة	Kaşar Kavurmalı
29.	سندويش قشقوان مع المرتديلا والبندورة	Kaşarlı Salamı Domatesli
30.	سندويش قشقوان ومرتديلا (أمريكي)	Kaşar Salam Amerikanlı
31.	سندويش مرتديلا بيضاء مع البندورة	Beyaz Salam Domatesli
32.	سندويش جبنة بيضاء وبندورة مهروسة	Beyaz Peynirli Ezmeli Domatesli
33.	سندويش جبنة بيضاء وبندورة وفليفلة	Beyaz Peynirli Domatesli Biberli

أنواع التوست

Tost Çišetleri



34.	توست بالفشقوان	Kaşarlı Tost
35.	توست قشقوان دبل	Çift Kaşarlı Tost
36.	توست جبنة بيضاء	Beyaz Peynirli
37.	توست بالسجق	Sucuklu Tost
38.	توست بالفشقوان مع السجق	Sucuklu Kaşarlı Tost
39.	توست ينغن (قشقوان – سجق – بندورة)	Yengen (Kaşar – Sucuk – Domates)
40.	توست محمر	Kavurmalı Tost
41.	توست قشقوان محمر	Kavurmalı Kaşarlı Tost
42.	توست قشقوان خفيف – لايت	Light Kaşarlı
43.	توست جبنة بيضاء خفيفة -لايت	Light Beyaz Peynirli Tost
44.	توست قشقوان شرائح	Dilli Kaşarlı Tost
45.	توست سادة شرائح	Sade Dilli Tost

أنواع شاورما اللحم

Et Döner Çeşitleri

46.	أرز مع شاورما فوقه	Pilav Üstü Döner
47.	وجبة شاورما	Porsiyon Döner
48.	سندويش شاورما	Sandviç Döner
49.	فطيرة شاورما	Pide Döner
50.	ثلاثة أرباع	Üç Çeyrek
51.	سندويشة رغيف خبز كاملة	Tam Ekmek

52.	سندويشة شاورما خفيفة	Light Sandviç Döner
53.	سندويش دوروم شاورما	Dürüm Döner
54.	سندويش دوروم شاورما مع الفشقوان	Kaşarlı Döner Dürüm

أنواع وجبات المقالي والمشاوي

Porsiyon Tava, Izgara, Çeşirleri

55.	أرز وفوقه كفتا	Pilav Üstü Köfte
56.	وجبة كفتة	Porsiyon Köfte
57.	وجبة بالسفرجل	Porsiyon Ayvalık
58.	سندويش نفاق مقلية مميزة	Sosis Tava Special
59.	وجبة دجاج كروكيت	Tavuk Korket Porsiyon

أنواع الدجاج المشوي

Tavuk Izgara Çeşitleri

60.	أرز وفوقه شيش طاووق	Pilav Üstü Tavuk Şiş
61.	وجبة شيش طاووق	Porsiyon Tavuk Şiş
62.	سندويش دوروم شيش طاووق	Dürüm Tavuk Şiş
63.	نصف سندويشة شيش طاووق	Y.ekmek Tavuk Şiş
64.	ثلاث أرباع سندويشة شيش طاووق	3 Çeyrek Tavuk Şiş

الهامبرغر

Hamburgerler

65.	هامبرغر كلاسيك	Klasik Hamburger
66.	شيزبرغر كلاسيك	Klasik Cheeseburger

أنواع السندويش مع السفرجل Ayvalık Çeşitleri

67.	سندويش قشقوان مع السفرجل	Ayvalık Kaşarlı
68.	سندويش جبنة بيضاء مع السفرجل	Ayvalık Beyaz Peynirli
69.	سندويش قشقوان + سجق مع السفرجل	Ayvalık Kaşar Sucuk
70.	سندويش قشقوان + مرتديلا مع السفرجل	Ayvalık Kaşar Salam
71.	سندويش قشقوان محمر مع السفرجل	Ayvalık Kaşar Kavurma
72.	سندويش سفرجل سوبر	Süper Ayvalık
73.	سندويش شريحة قشقوان مع السفرجل	Ayvalık Dil Kaşar

أنواع أنصاف الخبز Yarım Ekmek Çeşitleri

74.	نصف رغيف توست قشقوان	Y.Ekmek Kaşarlı Tost
75.	نصف رغيف قشقوان مع السجق	Y.Ekmek Kaşarlı Sucuklu
76.	نصف رغيف قشقوان محمر	Y.Ekmek Kaşarlı Kavurmalı
77.	نصف رغيف قشقوان مع المرتديلا	Y.Ekmek Kaşarlı Salamlı
78.	نصف رغيف جبنة بيضاء	Y.Ekmek Beyaz Peynirli
79.	نصف رغيف قشقوان مع لحم الخنزير	Y.Ekmek Kaşar Janbon

أنواع السندويش الدوروم

80.	سندويش دوروم مجنونة	Çılgın Dürüm
81.	سندويش دوروم	Köfter Dürüm
82.	سندويش دوروم كفتة مع القشقوان	Kaşarlı Köfte Dürüm



İNDİRİMLİ ÜRÜNLER

MENÜ 1

Wips Burger + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



12.50 ₺

MENÜ 2

Damlaburger + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



11 ₺

MENÜ 3

El Turko Burger + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



12.50 ₺

MENÜ 4

El Arabia + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



12.50 ₺

MENÜ 5

Damlacıkın Burger + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



10 ₺

MENÜ 6

2 Sosisli Sandviç + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



11 ₺

MENÜ 7

Tavuk Şinitzel Sandviç + Kola



7.50 ₺

MENÜ 8

Klasik Hamburger + Büyük Boy Patates
Kutu Kola



8 ₺

Et Döner Çeşitleri

Pilav Üstü Döner	15.00
Porsiyon Döner	14.00
Yarım Ekmek Arası	7.00
Sandviç Döner	7.00
Pide Döner	7.00
Üç Çeyrek	10.00
Tam Ekmek	13.00
Light Sandviç Döner	7.00
Dürüm Döner	9.00
Kaşarlı Döner Dürüm	10.00

Porsiyon Tava & Izgara Çeşitleri

Pilav Üstü Köfte	16.00
Porsiyon Köfte	15.00
Porsiyon Kumru	14.00
Porsiyon Ayalık	14.00
Sosis Tava Special	14.00
Porsiyon Şinitzel	10.00
Tavuk Kroket Porsiyon	10.00
Nugget Porsiyon	10.00

Tavuk Izgara Çeşitleri

Pilav Üstü Tavuk Şiş	12.00
Porsiyon Tavuk Şiş	10.00
Dürüm Tavuk Şiş	8.50
Y.Ekmek Tavuk Şiş	4.50
3 Çeyrek Tavuk Şiş	8.50

Çorba ve Salata Çeşitleri

Ezogelin	4.00
Tereyağlı Pirinç Pilavı	5.00
Amerikan Salatası	5.00
Patates Tava	5.00
Nuggetli Salata	12.00
Sezar Salata	12.00

Et Döner Çeşitleri

Pilav Üstü Döner	1500
Porsiyon Döner	14.00
Yarım Ekmek Arası	7.00
Sandviç Döner	7.00
Pide Döner	7.00
Üç Çeyrek	10.00
Tam Ekmek	13.00
Light Sandviç Döner	7.00
Dürüm Döner	9.00
Kaşarlı Döner Dürüm	10.00



Porsiyon Tava & Izgara Çeşitleri

Pilav Üstü Köfte	16.00
Porsiyon Köfte	15.00
Porsiyon Kumru	14.00
Porsiyon Ayvalık	14.00
Sosis Tava Special	14.00
Porsiyon Şinitzel	10.00
Tavuk Kroket Porsiyon	10.00
Nugget Porsiyon	10.00



Tavuk Izgara Çeşitleri

Pilav Üstü Tavuk Şiş	12.00
Porsiyon Tavuk Şiş	10.00
Dürüm Tavuk Şiş	8.50
Y.Ekmek Tavuk Şiş	4.50
3 Çeyrek Tavuk Şiş	8.50

Çorba ve Salata Çeşitleri

Ezogelin	4.00
Tereyağlı Piring Pilavı	5.00
Amerikan Salatası	5.00
Patates Tava	5.00
Nuggetli Salata	12.00
Sezar Salata	12.00



Hamburgerler

Wips Burger (Big)	9.00
2 adet burger köftesi-kaşar-keçap-mayonez-patates-yeşillikler	
Damla Burger (Big)	7.50
2 adet burger köftesi-keçap-mayonez-patates-domates-turşu-yeşillikler	
El Turko	9.00
Özel taşfırın pidesine 2 adet Türkis köfte-tatlı soğan-yeşillik-kaşar-keçap-mayonez	
El Arabia	9.00
Özel taşfırın pidesine 2 adet Arap köfte-tatlı soğan-yeşillik-kaşar-keçap-mayonez-turşu-acı ezme	
Damlacığın Burger	6.00
1 adet büyük tavuk burger-yeşillikler-keçap-mayonez	
Klasik Hamburger	4.00
Klasik Cheeseburger	5.00



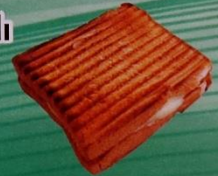
Ayvalık Çeşitleri

Ayvalık Kaşarlı	6.00
Ayvalık Beyaz Peynirli	6.00
Ayvalık Kaşar Sucuk	7.00
Ayvalık Kaşar Salam	7.00
Ayvalık Kaşar Kavurma	8.50
Süper Ayvalık	8.50
Ayvalık Dil Kaşar	8.50



Yarım Ekmek Çeşitleri

Y.Ekmek Kaşarlı Tost	5.00
Y.Ekmek Kaşarlı Sucuklu	6.00
Y.Ekmek Kaşarlı Kavurmalı	8.50
Y.Ekmek Kaşarlı Salamlı	6.00
Y.Ekmek Beyaz Peynirli	5.00
Y.Ekmek Kaşar Janbon	6.50



Kahvaltı Tabakları

Şefin Kahvaltı Tabacağı	13.00
Damla Kahvaltı Tabacağı	11.00
Akdeniz Kahvaltı Tabacağı	9.00



Dürüm Çeşitleri

Çılgın Dürüm	9.00
(Kaşar,sucuk,salam,soşis,patates,turşu,ketçap,mayonez)	
Köfte Dürüm	9.00
(Köfte,patates,turşu)	
Kaşarlı Köfte Dürüm	10.00
(Köfte,patates,turşu,kaşar)	
Nugget Dürüm	9.00
(Nugget,patates,turşu,ketçap)	
Şinitzel Dürüm	9.00
(Şinitzel,patates,turşu,ketçap)	

Sıcak Sandviç Çeşitleri

Süper Patso (Çift soşis,patates,turşu,ketçap,mayonez)	7.50
Patso Sandviç (Patates,ketçap,mayonez)	4.00
Şinitzel Sandviç (Patates,ketçap,mayonez,turşu)	6.00
Çiğer Sandviç	7.00
Kumru Sandviç	7.00
Sosisli Sandviç (Sosis,turşu,ketçap,mayonez)	3.50
Goralı (Sosis,amerikan,turşu,ketçap)	4.00
Yarım Ekmek Köfte	7.00

İçecekler

Kutu Kola Çeşitleri	2.50
Lipton Ice Tea	2.50
Litre Kola	3.00
2.5 Lt Kola	4.50
Erikli Su	1.00
Limonlu Soda	1.50
Sade Soda	1.00
Ayran	2.00
Portakal Suyu	3.00
Nar Suyu	5.00
Limonata Hakiki	2.00



المعجنات والفطائر والبرك

BÖREKLER VE PİDELER

1.	بائع أو صانع الفطائر	Börekçi
2.	برك	Börek
3.	برك بالخضار	Sosisli Sebzeli Börek
4.	برك الباشا	Paşa Böreği
5.	برك الزهرة	Çiçek Böreği
6.	برك باصطрма سيجارة	Pastırmalı Sigara Böreği
7.	برك بالأرز	Pirinçli Börek
8.	برك بالبادنجان	Patlıcanlı Börek
9.	برك بالبازلاء	Bezelyeli Kış
10.	برك بالبراصيا مع اللحم المفروم	Kıymalı Pırasa Böreği
11.	برك بالبصل	Soğan Böreği
12.	برك بالبطاطا	Patatesli Böreği
13.	برك بالبيرزولا	Pirzola Börek
14.	برك بالحمص	Nohutlu Börek
15.	برك بالحواشي	Çiğ Böreği
16.	برك بالخبز الباييت مع القشقوان	Kaşarlı Bayat Ekmek Böreği
17.	برك بالخضار	Sebzeli Böreği
18.	برك بالدجاج والبازلاء	Bezelyeli ve Tavuklu Börek
19.	برك بالسبانخ	Ispanaklı Böreği
20.	برك بالسبانخ شكل وردة	Ispanaklı Gül Böreği
21.	برك بالسبانخ مع الباشاميل والصوصة	Beşamel Soslu Ispanak Böreği

22.	برك بالسمك	Balık Böreği
23.	برك بالصينية	Tepsi Böreği
24.	برك بالعدس	Mercimekli Börek
25.	برك بالأرز مع اللحم المفروم	Kıymalı Pirinçli Börek
26.	برك بالعدس بورق العجين	Mercimekli Yufka Böreği
27.	برك بالفطر	Mantarlı Böreği
28.	برك بالفطر مع اللحم المفروم	Mantarlı Kıymalı Börek
29.	برك بالفواكه مع الجبنة	Mayalı ve Peynirli Börek
30.	برك بالقشقوان	Kaşarlı Börek
31.	برك باللحمة والبازلاء	Bezelyeli Etli Börek
32.	برك بحشوة سجق	Sucuk İçli Börek
33.	برك بشكل سيجارة	Sigara Böreği
34.	برك بقجة (صرة)	Bohça Böreği
35.	برك بقجة بالجبنة	Peynirli Bohça Böreği
36.	برك بلحم الباط المفروم	Kıymalı Kol Böreği
37.	برك بورق العجين مع اللحم المفروم	Kıymalı Su Böreği
38.	برك بورق العجين	Su Böreği
39.	برك بورق العجين مع السبانخ والباصطرما	Ispanaklı Pastırmalı Su Böreği
40.	برك رول جبنة	Peynirli Rulo Börek
41.	برك زنود بالبطاطا	Patatesli Kol Böreği
42.	برك سيجارة بالخضار	Sebzeli Sigara Böreği
43.	برك شكل وردة	Gül Böreği
44.	برك صيني	Çin Böreği
45.	برك على شكل طوق	Kürdan Böreği
46.	برك قوس قزح	Gökkuşığı Böreği
47.	برك لازانيا	Lazanya Böreği

48.	برك محشية	Dolama Börek
49.	برك مقلوبة	Alt üst Böreği
50.	برك يقطين بورق العجين	Kabaklı Yufka Böreği
51.	برك يقطين وجبنة	Kabaklı Peynirli Börek
52.	بطاطا ملفوفة	Patates Sarması
53.	بقج بمأكولات البحر	Deniz Ürünlü Krep Bohçaları
54.	بقجة (صرة) بالسمك	Balıkli Bohça
55.	بقجة بالبرغل	Bulgurlu Poğaç
56.	بقجة بالتفاح	Elmalı Bohça
57.	بقجة بالجبنة	Peynirli Poğaç
58.	بقجة بالسبانخ مع اللحمة	Ispanaklı Et Poğaçası
59.	بقجة باللحمة	Etli Bohça Böreği
60.	تورته بالبطاطا مع السبانخ	Patatesli Ispanak Turtası
61.	خبز باللحم	Etli Ekmek
62.	شطيرة سبانخ	Ispanaklı Pay
63.	فطاير	Pide
64.	فطاير بجبنة	Peynirli Pide
65.	فطيرة بالسجق	Sucuklu Pide
66.	فطيرة خضار	Vejetaryen Pide
67.	فطيرة مدورة ومسطحة	Çörek
68.	لحم بعجين - صفيحة	Lahmacun
69.	لغمه مع الشاي	Çay Lokması
70.	نفيخة بالجبنة	Peynirli Sufle

BÖREK VE POĞAÇALAR -1



Armutlu Milföy Süprizi



Balık Böreği



Balıklı Bohça



Ballı Tahinli Sarma



Banyolu Börek



Beşamel Soslu Ispanak Böreği



Bezelyeli Etlı Börek



Bezelyeli Kış



Bezelyeli ve Tavuklu Börek



Bohça Böreği



Boşnak Böreği



Bulgurlu Poğaç

BÖREK VE POĞAÇALAR – 2



Büzgülü Börecik



Çark Böreği



Çay Lokması



Çiçek Böreği



Çiğ Börek



Çin Böreği



Delioğlan Sarığı



Deniz Ürünü Krep Bohçaları



Dızmana Böreği



Ekmek Böreği



Elmalı Bohça



Etlı Bohça Böreği

BÖREK VE POĞAÇALAR - 3



Eti Ekmek



Eti Milföy



Evişi Lahmacun



Fasülyeli Milföy Sepeti



Gökkuşığı Böreği



Gömme



Gül Böreği



Ispanaklı Börek



Ispanaklı Et Poğaçası



Ispanaklı Gül Böreği



Ispanaklı Pastırmalı Su Böreği



Ispanaklı Pay

BÖREK VE POĞAÇALAR – 4



Kabaklı Boşnak Böreği



Kabaklı Peyirli Börek



Kabaklı Tart



Kabaklı Yufka Böreği



Kaliçunya



Kaşarlı Bayat Ekmek Böreği



Kaşarlı Börek



Katmer



Katmerli Börek



Kete



Kıvrım Böreği



Kıymalı Burma Börek

BÖREK VE POĞAÇALAR - 5



Kiymalı Cevizli Çiçekler



Kiymalı Kol Böreği



Kiymalı Pırasa Böreği



Kiymalı Pirinçli Börek



Kiymalı Su Böreği



Kızarmış Çin Keseleri



Kürdan Böreği



Lahanalı Krep Ruloları



Lazanya Böreği



Mantarlı Kabak Kış



Mantarlı Kum Böreği



Mantarlı Milföy

BÖREK VE POĞAÇALAR - 6



Mayalı Poğaç



Mayalı ve Peynirli Börek



Medrese Böređi



Mekik Böređi



Meram Böređi



Mercimekli Börek



Mercimekli Yufka Böređi



Milföy Börek



Milföyde Mantar



Milföyde Mantarlı Karides



Minik Sepetler



Nohutlu Börek

BÖREK VE POĞAÇALAR -7



Örme Börek



Paçanga Böreği



Paşa Böreği



Pastırmalı Karniyank Böreği



Pastırmalı Sigara Böreği



Patates Sarması



Patatesli Börek



Patatesli Ispanak Turtası



Patatesli Kol Böreği



Patatesli Muska Böreği



Patıcanlı Börek



Patıcanlı ve Peynirli Milföy

BÖREK VE POĞAÇALAR - 8



Pazılı Gözleme



Pazılı Kubbeler



Peynirli Ay Böreği



Peynirli Bohça Böreği



Peynirli Poğaç



Peynirli Sufle



Peynirli Tart



Pırasalı Kiş



Pırasalı Tart



Pirinçli Börek



Pirohi



Pirzola Börek



Poğaç



Pratik Börek



Pratik Su Böreği



Puf Böreği



Sebzeli Sigara Böreği



Dolama Börek



Sosisli Çıtır Börek



Semizotlu Börek



Renkli Gül Börek



Peynirli Rulo Börek



Paçanga Böreği



Patlıcanlı Börek



Patatesli Hint Böreği



Patatesli Kol Böreği



Paşa Böreği



Patatesli Börek



Kıymalı Patatesli Börek



Kabaklı Patatesli Börek



Ispanaklı Fincan Börek



Hünkar Böreği



Galeta Unlu Börek



Fırında Muska Böreği



Fırında Çin Böreği



Altüst Böreği (Hazır Yufkadan)



Sebzeli Börek



Yoğurtlu Soslu Kıymalı Börek



Paçanga Böreği



Yeşil Börek



Bohça Böreği



Kafkas Böreği



Yufkada Ispanaklı Tart



Sigara Böreği



Ay Sonu Böreği



Biber Soslu Börek



Bezelyeli Etlı Börek



Domatesli Puf Börek



Ekmek Böreği



Rulo Börek



Sodali Börek



Balıklı Sebzeli Muska Böreği



Yoğurtlu Börek



Enginarlı Börek



Patatesli Börek



Ispanaklı Kıymalı Börek



Buzlu Börek



Peynirli Kabaklı Börek,
Yalancı Su Böreği



Kremalı Börek



Peynirli Börek



Peynirli Açma Börek



Mantarlı Kıymalı Börek



Ispanaklı Tavuklu Tepsi Böreği



Kıymalı Bohça Böreği

KANEPE VE EKMEK - 1



Balkabaklı Ekmek

خبز النخالة بالعسل



Cevizli Peynir

جبنة بالجوز



Denizaltı

غواصة



Fırında Peynirli Ekmek

خبز بالجبنة بالفرن



Fiyonk

العقدة



Hamburger

همبرغر



Ispanaklı Hamburger

همبرغر بالسبانخ



Mayalı Ekmek

خبز بالخميرة



Mayonezli Tavuklu Ekmek

خبز بالدجاج والمايونيز



Nohutlu Ekmek

خبز بالحمص



Peynirli Samanyolu

درب التبان بالجبنة



Pişi Hamuru Tarifi

خبز محمص

KANEPE VE EKMEK - 2



Pizza
بيتزا



Sevgi Çöreği
فطيرة الحب



Soğan Pidesi
فطيرة البصل



Soslu Mısır Cipsi

شيبس بالبصل مع الصوصة



Süpriz Kûlah

بوري المفاجآت



Ton Balıklı Sandviç

سندوش بسمك التوننا



Yufkalı Yaz Sepeti

سلة الصيف بورق العجين



Yumuşak Pizza

بيتزا رخوة



Zeytinli Ekmek

خبز بالزيتون



Zeytinli Kanepe

كنايبية بالزيتون



Zeytinli ve Dereotlu Ekmekler

خبز بالبقلة والزيتون



البيتزا PIZZA

1.	بيتزا	Pizza
2.	بيتزا الفصول الأربعة	Dört Mevsimi Pizza
3.	بيتزا بالجبنه مع شرائح النقانق	Peynirli ve sosisli dilim Pizza
4.	بيتزا بالخضار	Sebzeli Pizza
5.	بيتزا بالسجق	Sucuklu Pizza
6.	بيتزا بالسمك	Balıkli Pizza
7.	بيتزا بالفطر	Mantarlı Pizza
8.	بيتزا بالفواكه	Meyveli Pizza
9.	بيتزا باللحم	Etli Pizza
10.	بيتزا بالمرتديلا	Salamı Pizza
11.	بيتزا بالجبنه	Peynirli Pizza
12.	بيتزا بلحم الدجاج	Tavuklu Pizza
13.	بيتزا قياس عائلي	Aile boy Pizza
14.	بيتزا مشكلة	Karışık Pizza
15.	بيتزا مشكلة قياس وسط عدد ٢	Orta Boy Karışık Pizza
16.	لا زانيا	Lazanya Pizza

PİZZALAR

البيتزا



Büyük Pizza

بيتزا كبيرة



İkili Pizza

بيتزا ثنائية



Karışık Pizza

بيتزا مشكلة



Kolay Pizza

بيتزا سهلة



Mantarlı Pizza

بيتزا بالفطر



Meyveli Pizza

بيتزا بالفواكه



Peynirli Kiş

بيتزا بالجبنة



Peynirli ve Sosisli Dilim

بالجبنة مع شرائح النقانق



Sucuklu Pizza

بيتزا بالسجق



Teflon Tava Pizzası

بيتزا بمقلدة تيفال



Temel Pizza Tarifi

تعريف عمل البيتزا



Yufkalı Pizza

بيتزا بورق العجين



المانتي والمعكرونة والسباكيتي Manti ve Makarna Ve Spagetti

1.	أضنة معكرونة	Adana Makarna
2.	روتيني مع الرز، مع صوصه الصويا	Piliçli Rutini- Soya sos ile
3.	سباكيتي	Spagetti
4.	سباكيتي مع اللحم المفرومة	Kıymalı Spagetti
5.	سباكيتي نابولي	Spagetti Napoliten
6.	شعيرية مقطعة	Arpa Şehriye
7.	شعيرية بصوصة الجبنة مع الجوز	Peynir Soslu Cevizli Papardelle
8.	شعيرية حبال	Tel Şehriye
9.	شعيرية كُسكس	Kuskus
10.	شورية مانتي	Manti Çorbası
11.	شورية معكرونة مع الخضار	Sebzeli Makarna Çorbası
12.	لزانيا	Lazanya
13.	لزانيا بسمك الفنار	Fener Balıklı Lazanya
14.	معكرونة	Makarna
15.	معكرونة أقلام	Kalamarlı Makarna
16.	معكرونة أقلام مع الكافيار الأحمر	Kırmızı Havyarlı Penne Makarna
17.	معكرونة بالبادنجان	Patlıcanlı Makarna
18.	معكرونة بالفرن	Fırında Makarna
19.	معكرونة بصوصة الأفوكادو	Avokado Soslu Makarna
20.	معكرونة بصوصة الجوز	Ceviz soslu Makarna
21.	معكرونة شكل فراشات	Fiyonk

22.	معكرونة على شكل أشكال متنوعة	Boncuk
23.	معكرونة على شكل أقلام	Kalem
24.	معكرونة للفرن	Fırın makarna
25.	معكرونة مانتي	Mantı
26.	معكرونة مانتي	Mantı
27.	معكرونة مانتي	Mantı Makarna
28.	معكرونة مانتي بالشوكولا	Çikolatalı Mantı
29.	معكرونة مانتي بالصينية	Tepsi Mantı
30.	معكرونة مانتي مع الدجاج	Tavuklu Mantı
31.	معكرونة مانتي مع السبانخ	Ispanaklı Mantı
32.	معكرونة مع اكلات بحرية بالفرن	Deniz Mahsulü Fırın Makarna
33.	معكرونة مع الخضار	Sebzeli Makarna
34.	معكرونة مع الدجاج بالفرن	Tavuklu Fırın Makarna
35.	معكرونة مع السبانخ	Ispanaklı Makarna
36.	معكرونة مع القريدس	Karidesli Makarna
37.	معكرونة مع الكفتة	Köfteli Makarna
38.	معكرونة مع صلصة السبانخ	Ispanak soslu Makarna
39.	معكرونة مع لحم الخروف المقدد	Kuzu Kavurmalı Makarna
40.	معكرونة مع اللحم المفرومة	Kıymalı Makarna
41.	معكرونة مقطعة	Erişte
42.	معكرونة مقلمة مع التونا وصلصة الكريما	Ton Balık Krem Soslu Penne
43.	معكرونة مقلوطة	Burgu
44.	معكرونة نحيفة وطويلة	İnce uzun
45.	معكرونة بصوصة البحر الأبيض	Akdeniz soslu Makarna



Spagetti

Fırın Makarna



الأنواع المختلفة من المعكرونة

MANTI VE MAKARNALAR - 3

مانتي ومعكرونة ١



Lazanya

لزانيا



Manti

مانتي



Manti Çorbası

شورية مانتي



Manti Hazırlık

تحضير المانتي



Manti Makarna

معكرونة مانتي



Patlıcanlı Makarna

معكرونة بالبادنجان



Peynir Soslu Cevizli Papardelle

شعيرية بصوصة الجبنة مع الجوز



Piliçli Rotini - Soya Sos İle

روتيني مع الرز مع صوصة الصويا



Saçaklı Manti

مانتي مقطعة



Sebzeli Makarna

معكرونة مع الخضار



Sebzeli Makarna Çorbası

شورية معكرونة مع الخضار



Spagetti Napoliten

سباكيتي نابولي

MANTI VE MAKARNALAR - 2

مانتي ومعكرونة ٢



Ispanak Soslu Makarna

معكرونة مع صوصة السبانخ



Ispanakli Makarna

معكرونة مع السبانخ



Ispanakli Manti

مانتي مع السبانخ



Kabak Soslu Zeytinli
Papardelle

معكرونة أقلام مع الكافيار الأحمر



Kalamarlı Makarna

معكرونة أقلام



Karidesli Makarna

معكرونة مع القريدس



Kırmızı Havyarlı Penne
Makarna

معكرونة أقلام مع الكافيار الأحمر



Kıymalı Makarna

معكرونة مفرومة



Kıymalı Spagetti

سباكيتي مفروم



Köfteli Makarna

معكرونة مع الكفتة



Kolay Manti

مانتي



Kuzu Kavurmalı Makarna

معكرونة مع لحم الخروف المقدد

MANTI VE MAKARNALAR - 1

مانتي ومعكرونة ٣



Adana Makarnasi

أضنة معكرونة



Akdeniz Soslu Makarna

معكرونة بصوص البحر الأبيض



Avokado Soslu Makarna

معكرونة بصوص الأفوكادو



Avunya Mantisi

مانتي أفیونا



Bonfile Soslu Lingunie

معكرونة بصوص بونفيليه



Ceviz Soslu Makarna

معكرونة بصوص الجوز



Çiftci Usulü Spagetti

سباكيتي على طريقة الفلاح



Deniz Mahsüllü Finn Makarna

معكرونة مع مأكولات بحرية بالفرن



Erişte

نوع من المعكرونة على شكل شعيرية



Fener Balıklı Lazanya

لزانيا بسمك الفنار



Fesleğen Soslu Erişte

معكرونة مع صوصة



Fırında Makarna

معكرونة بالفرن

MANTI VE MAKARNALAR - 4

مانتي ومعكرونة ٤



Süper Mario Spagetti

سوبر ماريو سباكيتي



Tavuklu Finn Makarna

معكرونة مع الدجاج بالفرن



Tavuklu Manti

مانتي مع الدجاج



Tepsi Mantısı

مانتي بالصينية



Ton Balıklı Krem Soslu Penne

معكرونة مقلمة مع التونا وصوصة الكريما

المجدوب



الخبز والكعك

EKMEK VE GALITA

1.	توست	Tost
2.	خبز	Ekmek
3.	خبز أسمر-نخالة	Kepekli Ekmek
4.	خميرة العجين	Maya
5.	رغيف خبز	Bir Ekmek
6.	سميت كعك	Simit
7.	سندويش	Sandviç
8.	عجين	Hamur
9.	قرايش	Kraker
10.	كعك	Galet
11.	كعك أصابع بالسوسم	Susamlı Parmak Galet
12.	كعك أصابع بالنخالة	Kepekli Parmak Galet
13.	كعك أصابع مع حبة البركة	Haşhaşlı Parmak Galet
14.	كعك بالسوسم	Susamlı Galet
15.	كعك بالنخالة	Kepekli Galet
16.	كعك باليانسون	Anasonlu Galet
17.	كعك ببذر دوار القمر	Ay çiçekli Galet
18.	كعك بحليب مسطح	Sütlü Yaprak Galet
19.	كعك بندق	Fındık Galet
20.	كعك سادة	Sade Galet
21.	كعك سادة أصابع	Sade Parmak Galet
22.	كعك شرك	Peksimet

23.	كعك شرك بالحليب	Tatlı maya Peksimet
24.	كعك شرك بالنخالة	Kepekli Peksimet
25.	كعك محلى	Tatlı Kurabiye
26.	كعك مدور بالسمن	Susamlı Halka Galeta
27.	كعك مسطح	Yaprak Galeta
28.	كعك مع حبة البركة	Haşhaşlı Galeta
29.	كعك مملح	Tuzlu Kurabiye
30.	كعك نخالة مسطح	Kepekli yaprak galeta
31.	مخبوز - Breaded	Pane
32.	نوع من الكعك المحلى على شكل أقراص	Kurabiye
33.	ورق العجين للحلويات والفطائر	Yufka



GALETA 12.00 TL	SADE GALETA 10.00 TL
KURABIYE 16.00 TL	UN KURABIYESİ 16.00 TL
KANDİL SİMİDİ 16.00 TL	PEKSİMET 3.00 TL
ANASONLU GALETA 2.50 TL	SİMİT - AÇMA ÇATAL 1.00 TL

أنواع الكعك



Findik Galeta
كعك بندقية



Haşhaşlı Galeta
كعك مع حبة البركة



Haşhaşlı Parmak Galeta
كعك أصابع مع حبة البركة



Kepekli Galeta
كعك بالنخالة



Kepekli Parmak Galeta
كعك أصابع بالنخالة



Kepekli Peksimet
كعك شرك بالنخالة



Peksimet
كعك شرك



Sade Galeta
كعك سادة



Sade Parmak Galeta
كعك سادة أصابع



Susamlı Galeta
كعك بسمسم



Susamlı Halka Galeta
كعك بسمسم مدور



Susamlı Parmak Galeta
كعك بسمسم أصابع



Tatımaya Peksimet
شرك بالحليب



Ayçiçekli Galeta
كعك ببذر دوار القمر

المطبخ

ثامناً - الحلويات

TATLILAR

الجذوب





حلويات العجين Hamur Tatlıları

1.	بتيفور العام الجديد	Yeni Yıl Kurabiyeleri
2.	بتيفور العصفور بالعنب	Kuş Üzümlü Kurabiye
3.	بتيفور ألماني	Alman Kurabiyesi
4.	بتيفور بالأناناس	Anasonlu Kurabiye
5.	بتيفور بالتفاح	Elmalı Kurabiye
6.	بتيفور بالخوخ	Erikli Kurabiye
7.	بتيفور بالديس	Pekmezli Kurabiye
8.	بتيفور بالسمك والجوز	Cevizli ve Ballı Kurabiye
9.	بتيفور بالشوكولا	Çikolatalı Kurabiye
10.	بتيفور بالطحين	Un Kurabiyesi
11.	بتيفور بالفطر	Mantar Kurabiye
12.	بتيفور بالقرفة والزنجبيل	Tarçınlı Zencefilli Kurabiye
13.	بتيفور بالكرز	Kirazlı Kurabiye
14.	بتيفور بالمشمش	Kayısılı Kurabiye
15.	بتيفور بالمهلبية	Muhallebili Kurabiye
16.	بتيفور بجوز الهند	Hindistan Cevizli Kurabiye
17.	بتيفور قلوب وردية	Pembe Kalpli Kurabiye
18.	بتيفور مالح	Tuzlu Kurabiye
19.	بتيفور وردات بالتفاح	Elmalı Gül Kurabiye
20.	بقجة العروس	Gelin Bohçası

21.	بقجة العروس بالجبنة	Peynirli Gelin Bohçası
22.	بقلاوة	Baklava
23.	بقلاوة بالجوز	Cevizli Baklava
24.	بقلاوة بالشوكولا	Çikolata Baklava
25.	بقلاوة بالفستق	Fıstıklı Baklava
26.	بقلاوة خف الجمل	Deve Tabanı Baklava
27.	جيل بالأناناس	Ananaslı Jöle
28.	جيل بالقاوون	Kavunlu Jöle
29.	حلاوة السميد بجوز الهند	İrmikli Hindistan cevizli
30.	حلاوة السميد مع الشوكولا	Çikolata soslu irmikli
31.	حلوى السميد بالبسكويت	Bisküvili İrmik Tatlısı
32.	حلويات	Tatlı
33.	شعبيات	Şöbiyet
34.	عاشوريه	Aşure
35.	عش البلبل	Bülbülyuvası
36.	عوامة بالحليب	Sütlü Lokma
37.	عوامة بدون خميرة	Mayasız lokma
38.	عوامة طرنبة (توينات)	Tulumba
39.	عوامة كرات مدورة لقمة القاضي	Lokma
40.	عوامة كعكة بشكل حلقة	Halka
41.	عوامة مالحة	Tuzlu Lokma
42.	عوامة مقلية بعجينة مخمرة	Mayalı Hamur Kızartması
43.	قطايف	Kadayıf
44.	قطايف بالجوز	Cevizli Kadayıf
45.	قطايف بالفستق	Fıstıklı Kadayıf
46.	قطايف شلل	Tel Kadayıfı

47.	قطايف مبرومة	Burma Kadayıf
48.	قطايف محشية بالدجاج	Tavuklu Kadayıf Dolması
49.	قطعة بقلادة	Samsa
50.	كريب بالفواكه	Meyveli Krep
51.	كنافة	Künefe
52.	كنافة أنطاكيا	Antakya Künefe
53.	كنافة بالبوظة	Dondurmalı Künefe
54.	كنافة بالجبن	Peynirli Künefe
55.	كنافة ناشفة	Kuru Baklava
56.	لقمة رمضان بالحليب	Sütlü Ramazan Lokması
57.	معمول نوع من الحلوى	Unlu Mamuller



Irmikli Tulumba Tatlısı



Tulumba Tatlısı



Kolay Tulumba Tatlısı



Oktay Usta Tulumba Tatlısı



Gül Tatlısı Irmikli



Irmikli Şehzade Tatlısı



Irmikli Visne Tatlısı



Irmikli Tatlı



Jöleli Irmikli Tatlı

أنواع من الحلويات التركية - ١



Irmikli Misket Köfte



Irmikli Domates Corbasi



Puf Puf Irmikli Ekmek Tarifi



Irmikli Hindistan Cevizli



Çikolata Soslu Irmikli



Oktay Usta Cevizli Irmikli



Tulumba tatlısı tarifi



Irmikli Tulumba Tatlısı



irmikli tulumba tatlısı



ev yapımı tulumba tatlısı



Irmikli tulumba tatlısı tarifi



Tulumba Tatlısı

أنواع من الحلويات التركية - ٢





Tulumba Tatlısı



tulumba tatlısı tulumba



Tulumba Tatlısı Tarifi. 38



tarif: kolay tulumba tatlısı



İrmikli Halka Tatlısı tarifi



İrmikli Çıtır Halka Tatlısı 1



Tulumba Tatlısı tarifi resmi



Tulumba Tatlısı Tarifi



tatlılar irmikli tatlılar



Tulumba Tatlısı



irmikli bal kabagı tatlısı

sütlü lokma tatlısı oktay

sütlü lokma tatlısı oktay

أنواع من الحلويات التركية - ٣





Manisa Kebabı



Manisa Kebabı Tarifi Kolay



Künefe



Künefe Tarifi



Künefe Mmmmm



Evde Künefe



Şerbetsiz Tuzlu Künefe



Künefe Tatlısı Tarifleri



Kat Kat Katmer Poğaçı



Katmer Poğaçı



Katmer Poaçı



Kolay Katmer



Katmer Tatlısı



Tahinli Katmer



Bayatlamayan Katmer

أنواع من الحلويات التركية - ع

HAMUR TATLILARI - 1



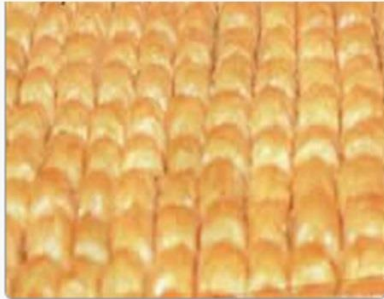
Akdeniz Güllü
وردة البحر



Arap Kadayıfı
قطايف عربي



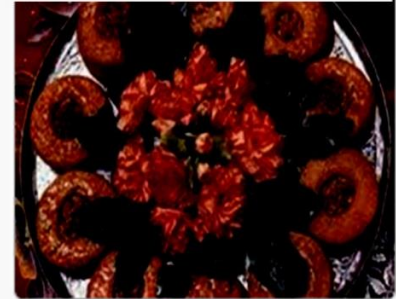
Badem Tatlısı
حلويات اللوز



Baklava
بقلاوة



Bıçak Tatlısı
حلوى السكين



Bülbül Konağı
عش البلبل



Bülbül Yuvası
عش البلبل



Burma Kadayıfı
قطايف مبرومة



Cevizli Baklava
بقلاوة بالجوز



Cevizli Kadayıfı
قطايف بالجوز



Cevizli Loku
حلوى بالجوز والعنب



Cevizli Revani
كعكة بالجوز

HAMUR TATLILARI - 2



Çikolatalı Baklava

بقلاوة بالشوكولا



Deve Tabanı Baklava

بقلاوة خف الجمل



Dilber Dudağı

شفايف الحساء



Düğme Tatlısı

حلوى الأزرار



Elmalı Milföy Tatlısı

حلوى بالتفاح



Etemek Tatlısı

حلوى بالتوست



Fıstıklı Baklava

بقلاوة بالفستق



Fiyonk Tatlı

حلوى العقدة



Gazoz Kapağı Tatlısı

حلوى بشكل غطاء الكازوز



Gelin Bohçası

صرة العروس



Gül Kadayıf

قطايف وردة



Herle

HAMUR TATLILARI - 3



Kalbura Basti
حلاوة بالجوز



Kalburabasti
حلاوة بالجوز



Kestaneli-Elmalı Krep
كريب التفاح مع الكستنا



Krep Hamuru
كريب العجين



Krep Hamuru
كريب العجين



Künefe
كنافة



Kürdan Tatli
حلى العود



Kurdela Tatlısı
حلى كورديلة



Kuru Baklava
بقلاوة ناشفة



Meyveli Krep
كريب بالفاكهة



Misket Tatlısı
حلى الكرات



Örgülü Tatlı
حلى مجدولة

HAMUR TATLILARI - 4



Peynirli Gelin Bohçası

بقجة العروس بالجبنة



Şambaba Tatlısı

حلوى شامبابا



Sarayı Usulü Lokma

عوامة القصر



Sarığı Burma

العمامة الملفوفة



Şekerli Şeritler

شرايط بالسكر



Şekerpare

مشمش محلى



Sevgi Tatlısı

حلوى الحب



Şöbiyet

شعبيبات



Sütlü Ramazan Lokması

عوامة رمضان بالحليب



Tavuklu Kadayıf Dolması

قطايف محشية بالدجاج



Tel Kadayıf

قطايف مشللة



Tulumba Tatlısı

عوامة تويطات

DİĞER TATLILAR



Ananaslı Jöle
جيل بالأناناس



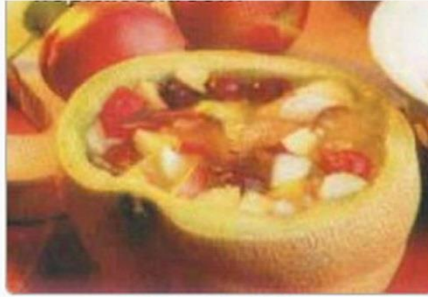
Aşure
عاشورية



Bisküvili İrmik Tatlısı
حلى السميد بالبسكوت



Hoşmerim
جيل بالأناناس



Kavunlu Jöle
جيل بالقاوون



Yumurta Tatlısı
حلى البيض



Zerde

زرده ، رز مطبوخ مع الزعفران

KURABIYE TARİFLERİ - 1



Artılı Kurabiye

بتيفور على شكل زئد



Pekmezli Kurabiye

بتيفور بالدبس



Pembe Kalpli Kurabiye

بتيفور قلوب وردية



Altın Düğme Kurabiyesi

بتيفور أزرار ذهبية



Çam Kurabiyesi

بتيفور الصنوبر



Cevizli ve Ballı Kurabiye

بتيفور بالعسل واللوز



Un Kurabiyesi

بتيفور الطحين



Tuzlu Kurabiye

بتيفور مالح



Aylı Kurabiye

بتيفور



Elmalı Kurabiye

بتيفور بالتفاح



Erikli Kurabiye

بتيفور بالخوخ



Mantar Kurabiye

بتيفور على شكل نبات الفطر

KURABIYE TARİFLERİ - 2



Alman Kurabiyesi

بيتفور ألماني



Cevizli Kurabiye

بيتفور ألماني



Dilek Kurabiyesi

بيتفور ألماني



Ekmek Kurabiyesi

بيتفور بالخبز



Kirazlı Kurabiye

بيتفور بالكرز



Tahinli Kurabiye

بيتفور بالطحينة



Tulumba Kurabiye

بيتفور طرنبة



Nazar Kurabiyesi

بيتفور النظر



Kurabiye Ping Pong

بيتفور بينغبونغ



Kayısıli Kurabiye

بيتفور بالشمش



Anasonlu Kurabiye

بيتفور بالأناناس



Kurabiye Sitemkar

بيتفور التقارب

KURABIYE TARİFLERİ - 3

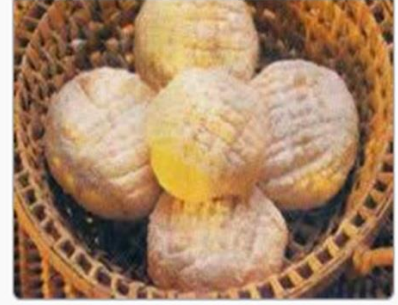
بتيفور بسكويت



Elmalı Gül Kurabiye
بتيفور وردة بالتفاح



Kuş Üzümlü Kurabiye
بتيفور العصفور بالعنب



Lorlu Un Kurabiyesi
بتيفور الطحين بالجبنه المخثرة



Çikolatalı Kurabiye
بتيفور بالشوكولا



Karlıdağ Kurabiyesi
بتيفور جبل الثلج



Çikolatalı Kurabiye
بتيفور بالشوكولا



Yeni Yıl Kurabiyesi
بتيفور العام الجديد



Muhallebili Kurabiye
بتيفور بالمهلبية



Mısır Gevrekli Kurabiye
بتيفور بالذرة



Kakaolu Alman Kurabiyesi
بتيفور الألمان بالكاكاو



Parça Çikolatalı Kurabiye
بتيفور بقطع الشوكولا



Hindistan Cevizli Kurabiye
بتيفور جوز الهند



الحلاوات Helvalar

1.	جل	Jel
2.	حلاوة الجزر	Havuç Helvası
3.	حلاوة السميد	İrmik Helvası
4.	حلاوة السميد مع البوظة	Dondurmalı İrmik Helvası
5.	حلاوة بالجبن	Peynir Helva
6.	حلاوة بالفستق	Fıstıklı Helva
7.	حلاوة بالكرز	Vişneli Helvası
8.	حلاوة باللوز	Bademli Helvası
9.	حلاوة طحينية	Tahin Helvası
10.	دبس	Pekmez
11.	راحة الحلقوم	Lokum
12.	عسل	Bal
13.	معجون الجوز	Cevizli Ezme
14.	نوتيللا	Nutella

HELVALAR

الحلاوات



Bademli Helva
حلاوة باللوز



Havuç Helvası
حلاوة الجزر



İrmik Helvası
حلاوة السميد



Un Helvası
حلاوة طحينية



Vişneli Helva
حلاوة بالكرز



حلويات وسلطات الفواكه Meyve Tatlıları

1.	أجاص بالبهار	Baharatlı armutlar
2.	تفاح حلو محمر	Tatlı Elma Kızartması
3.	جيل المشمش مع القشطة	Kaymaklı kayısı jölesi
4.	حلى الأجاص	Armut tatlısı
5.	حلى الأجاص مع الكريما بالجبنه	Krem peynirli armut tatlısı
6.	حلى الأمراء بالفواكه	Meyveli Prenses Tatlısı
7.	حلى التفاح مع الأرز	Pirinçli Elma Tatlısı
8.	حلى التفاح مع القشطة	Kaymaklı elma tatlısı
9.	حلى الدراق بالفرن	Şeftali Tatlısı Fırında
10.	حلى الدراق باللوز المر	Acı bademli şeftali tatlısı
11.	حلى الدراق مع البازلاء	Bezeli ayva tatlısı
12.	حلى السفرجل	Ayva tatlısı
13.	حلى السفرجل مع الفريز	Vişneli Ayva Tatlısı
14.	حلى المشمش مع السمسم	Susamlı Kayısı Tatlısı
15.	حلى بالمكسرات	Kuruyemişli Tatlı
16.	حلى بالمكسرات مع العسل واليانسون	Balı anasonlu kuruyemiş tatlısı
17.	حمص بالسفرجل	Ayvalı humus
18.	دراق بكريما الجبنه	Krem Peynirli Şeftaliler
19.	سفرجل مع البودنغ	Pudingli Ayva
20.	سلطة الأناناس مع العنب	Ananas ve üzüm salatası
21.	سلطة موسلين بالسبانخ مع الصوصه	Muslin Soslu Ispanak Salatası

22.	سلطة الفواكه مع الأناناس	Ananaslı meyve salatası
23.	شرايح بشراب البرتقال	Şuruplu Portakal Dilimleri
24.	شيش بالفواكه	Meyve Şişleri
25.	طريق السعادة	Mutluluk Yolu
26.	فريز بالخمير	Likörlü Çilek
27.	فطيرة مع رغوة الموز	Raventli Muz Köpüğü
28.	قشطة بالدجاج	Tavuklu Mus
29.	قشطة باللبن	Yoğurtlu Mus
30.	قنبلة الفريز مع النعناع	Naneli Çilek Bombası
31.	مانغا مع رغوة اللبن	Mango ve Yoğurt Köpüğü
32.	محشي الريف الروسي على الأصول	Taşra Usulü Bilina Dolması
33.	ملفوف اليخنا مع العدس والمسك	Mercimekli Muska Lahana Sarması
34.	نفيخة بالأناناس	Ananaslı sufle

MEYVE TATLILARI - 1

حلويات الفواكه ١



Acıbademli Şeftali Tatlısı

حلوى الدراق باللوز المر



Ananas ve Üzüm Salatası

سلطة الأناناس مع العنب



Ananaslı Meyve Salatası

سلطة الفواكه مع الأناناس



Ananaslı Sufle

نفيخة بالأناناس



Armut Tatlısı

حلوى الأجاص



Armut Tatlısı

حلوى الأجاص



Ayva Tatlısı

حلوى السفرجل



Ayvalı Humus

حمص بالسفرجل



Baharatlı Armutlar

أجاص بالبهار



Balkabağı Kupta

كبابية بالقرع



Ballı Anasonlu Kuruyemiş Tatlısı

حلوى بالمكسرات مع العسل واليانسون



Bezeli Ayva Tatlısı

حلوى الدراق بالبازلاء

MEYVE TATLILARI - 2

حلويات الفواكه ٢



Çilekli Bavaruaz

حلوى الفريز



Domates Tatlısı

حلوى البندورة



Ekmekli Şeftali Tatlısı

حلوى الدراق المخبوز



Elma İçinde Kızılık Şerbeti

تفاح مع عصير التوت البري بداخله



Fırında Gratine Çilek

الفريز بالفرن



Fırında Greyfurt Tatlısı

حلوى الكريفون بالفرن



Gerdanlık Tatlısı

حلوى العقد، الكردان



Havuçlu Elma Turtası

تورته بالتفاح مع الجزر



Kabak Tatlısı

حلوى القرع أو اليقطين



Karamelli Elma Tatlısı

حلوى التفاح مع الكاراميل



Kayısı Pare Tatlısı

حلوى فطيرة المشمش



Kayısı Pare Tatlısı

حلوى فطيرة المشمش

MEYVE TATLILARI - 3

حلويات الفواكه ٣



Kayısı Terrin

مشمش



Kaymaklı Elma Tatlısı

حلى التفاح مع القشطة



Kaymaklı Kayısı Jölesi

جيل المشمش مع القشطة



Krem Peynirli Armut Tatlısı

حلى الأجاص مع الكريما بالجبنه



Krem Peynirli Şeftaliler

دراق بكريما الجبنه



Kuryemişli Tatlı

حلى بالمكسرات



Likörlü Çilek

فريز بالخمير



Mango ve Yoğurt Köpüğü

مانجا مع رغوة اللبن



Mercimekli Muska Lahana Sarması

ملفوف اليخنا مع العدس والمسك



Meyve Şişleri

شيش بالفواكه



Meyveli Prenses Tatlısı

حلى الأمراء بالفواكه



Mus

موس ، مشمش مع صفار البيض

MEYVE TATLILARI - 4

حلويات الفواكه ٤



Muslin Soslu Ispanak Salatası

سلطة موسلين بالسبانخ مع الصوصة



Mutluluk Yolu

طريق السعادة



Naneli Çilek Bombası

قنبلة الفرايز مع النعناع



Pirinçli Elma Tatlısı

حلوى التفاح مع الأرز



Pudingli Ayva

سفرجل مع البودنغ



Raventli Muz Köpüğü

نظيرة مع رغوة الموز



Şeftali Tatlısı Fırında

حلوى الدراق بالفرن



Şuruplu Portakal Dilimleri

شراب بشرائح البرتقال



Susamlı Kayısı Tatlısı

حلوى المشمش مع السمسم



Taşra Usulü Bilina Dolması

محشي الريف الروسي على الأصول



Tatlı Elma Kızartması

تفاح حلو محمر



Tavuklu Mus

قشطة بالدجاج



حلويات الحليب Sütlü Tatlıları

1.	بودنج بالليمون	Limonlu puding
2.	بودنج بالماندينا	Mandalinalı puding
3.	سوتلاش (يشبه رز بحليب عندنا)	Sütlaç
4.	سوتلاش بالفرن مع العنب	Üzümlü fırın Sütlaç
5.	سوتلاش مع المسكة	Sakızlı Sütlaç
6.	قشطة	Kaymak
7.	قطايف بالمهلبية	Muhallebili kadayıf tatlısı
8.	كريم شوكولا	Krem şokola
9.	كريم كراميل	Krem karamel
10.	كريما	Krema
11.	كشكة الحليب	Keşkül
12.	كولاتش (هي رقائق العجين مع الحليب) مع التفاح	Elma Güllaç
13.	مهلبية	Muhallebi
14.	مهلبية ممسكة	Sakızlı Muhallebi
15.	هيلاطية	Helatiye tatlısı

SÜTLÜ TATLILAR - 1

حلويات الحليب ١



Çikolatalı Sufle

نفيخة



Çilekli Kazandibi

حلوى بالفريز



Diyet Sütlaç

سوتلاش دايت



Elmalı Güllaç

رقائق عجين بالتفاح



Güllaç

رقائق عجين



Güllaç

رقائق عجين



Helatiye Tatlısı

حلوى الهيلطية



Kaymaçına

نوع من الحلوى تصنع من بيض وحليب



Keşkül

كشكة بحليب



Kolay Kazandibi

حلوى الكاراميل مع البودنغ



Krem Karamel

كريم كاراميل



Krem Şokola

كريم شوكولا

SÜTLÜ TATLILAR - 2

حلويات الحليب ٢



Limonlu Puding

بودنغ بالليمون



Mandalinali Puding

بودنغ بالماندينا



Meyve Soslu Krem Bavaria

بغاروا بالفواكه مع الصوصة



Muhallebi

مهلبية



Muhallebili Kadayif Tatlısı

حلوى قطايف بالمهلبية



Portekiz Sütlacı

سوتلاش، رز بحليب برتغالي



Saadet Parfe

بارفيه السعادة



Sakızlı Muhallebi

مهلبية ممسكة



Sakızlı Sütlaç

رز بحليب، سوتلاش ممسك



Sakızlı Tavukgöğsü

صدر دجاج ممسكة



Supangle / Kakaolu Puding

بودنغ بالكاكو



Sütlaç

سوتلاش



Trileçe Tatlısı



Üzümlü Fırın Sütlaç

سوتلاش مع العنب بالفرن



Yaz Gecesi

ليالي الصيف



حلويات الكيك والكاتو Turta Ve Pasta

1.	تورته – قالب الطوى	Turta
2.	كاتو	Pasta
3.	كاتو سادة	Sada Pasta
4.	كاتو بالكرز	Çilekli pasta
5.	كاتو بالشوكولا	Çikolatalı Pasta
6.	كاتو بالكاكو	Kakaolu Pasta
7.	كاتو بالكراميل	Karameli Pasta
8.	كاتو بالفواكه	Meyveli Pasta
9.	كاتو بالفريز	Çelikli
10.	كاتو بالبسكويت	Bisküvili Pasta
11.	كاتو رول	Rulo Pasta
12.	كاتو بالموز	Muzlu Pasta
13.	كيك بالليمون	Limonlu keki
14.	كيك بالمشمش	Kayısı Keki
15.	كيك بالفواكه المجففة	Meyveli Kuru keki
16.	كيك بالموز	Muzlu Kek

17.	كيك بالجبين مع المشمش	Peynirli kayısı kek
18.	كيك بالسفرجل	Ayvalı kek
19.	كيك بالأناناس	Ananaslı kek
20.	كيك بالعنب والجوز	Cevizli üzümlü kek
21.	كيك بالفريز	Vişneli kek
22.	كريما	Krema

المهندس محمد عامر المخبوب

Kolay Tiramisu كاتو بقشطة اللبن



Çilekli Rulo Pasta كاتو رول بالكرز



Vişneli Damla Çikolatalı Yaş Pasta كاتو بالكرز مع شوكولا على شكل دموع



Tavşanlı Pasta كاتو على شكل أرنب



Bisküvili Rulo Pasta كاتو رول بالبسكويت



Muzlu Rulo Pasta كاتو رول بالموز



Kubbe Pasta

كانو على شكل قبة



Yoğurtlu Çilekli Tatlı حلوى باللبن مع الفريز



Tek Kişilik Fincan Pasta

كانو بالفنجان لشخص واحد



Krepli Çikolatalı Yaş Pasta كانو بالكريب والشوكولا



Kremşantili Pandispanya

اسبانيا كريم شانتيه



Krem Şanti

كريمة شانته



Kedi Dili Pasta كاتو لسان القطة



Ispanaklı Yaş Pasta كاتو طري بالسبانخ



Çilekli Pasta 2 كاتو بالفريز



Çilekli Mini Pasta كاتو صغير بالفريز



Bol Çikolatalı Pasta كاتو غني بالشوكولا



Krem şanti كريمة شانتيه



PASTA TARİFLERİ - 1



Çilekli Aşk Pastası



Elmalı Milföy Pasta



Kayısılı Ağaç Pasta



Krem Peynirli Yaş Pasta



Kestaneli Kalp Pastası



Limonlu Pasta



Avaz Pasta



Patatesli Cevizli Pasta



Şapka Pasta



Aylı Pasta



Elmalı Pasta



Mozaik Pasta

PASTA TARİFLERİ - 2



Pasta Trendy



Prens Pastası



Hızlı Yaş Pasta



Elmalı Milföy Pasta



Pasta Ekolojik



Krokanlı Pasta



Muzlu Rulo Pasta



Yılbaşı Pastası



Kraliçe Pastası



Çok Çilekli Pasta



Pasta Avantgarde



Yanardağ Pastası

PASTA TARİFLERİ - 3



Pasta Uzatmalı Aşık



Kayısı Rulo Pasta



Yanık Şekerli Pasta



Cevizli Elma Pastası



Gönülçelen Pastası



Çilekli Kivili Pasta



Pasta İkinci Baharım



Keşfedilmemiş Pasta



Maksim Gazino Pastası



Frambuazlı Rulo Pasta



Beyaz Çikolatalı Pasta



Zencefilli Elma Pastası

PASTA TARİFLERİ - 4



Rulo Pasta



Şarlot Pasta



Çilekli Pasta



Havuflu Pasta



Kayısıli Pasta



Kızarmış Pasta



İki Renkli Pasta



Muzlu Kolay Pasta



Bisküvili Pasta



Böğürtlenli Pasta



Muzlu Kalp Pastası



Muzlu Jöleli Pasta

KEKLER - 1



Fantom

فانتوم



Florentin

فلورنتين



Kakaolu Kek

كيك بالكاكو



Kayısı Keki

كيك بالمشمش



Limonlu Cheesecake

شيس كيك بالليمون



Limonlu Kek

كيك بالليمون



Limonlu Kek

كيك بالمشمش



Meyveli Kuru Kek

كيك بالفواكه المجففة



Meyveli Pufklar

بوف بالفواكه



Muçari

كيك بالبصل والبيض



Muzlu Kek

كيك بالموز



Peynirli Kayısı Kek

كيك بالجبنة والمشمش

KEKLER - 2



Ananaslı Alt Üst Keki
كيك مقلوب بالأناناس



Ayvalı Kek
كيك بالفواكه



Ayvalı Kek
كيك بالسفرجل



Ayvalı Rulo
رول بالفواكه



Ayvalı Strudel
كيك بالفواكه



Ayvalı Strudel
كيك بالفواكه



Brownie
براوني



Cevizli Üzümlü Kek
كيك بالعنب والجوز



Çikolatalı Ekmek Rulosu
خبز رول بالشوكولا



Çikolatalı Kek
كيك بالشوكولا



Elma Cevizli Tartölet
تورته بالتفاح والجوز



Elmalı Pay
فطيرة بالتفاح

KEKLER - 3



Pornikovy Metanec

بورني كوفي



Şarlot Pasta

كاتو شارلوت



Şeftali Sarması

ملفوف بالدراق



Tahinli Kek

كيك بالطحينة



Tropik Meyveli Kek

كيك بالفواكه الإستوائية



Üzümlü Kek

كيك بالعنب



Visneli Kek

كيك بالكرز



Visneli Yuvarlaklar

أشكال بيضوية بالكرز



YeniBaharlı ve Kakaolu Kek

كيك بالكاكاو والفلفل الحلو



حلويات السكر والشوكولا ŞEKER VE ÇİKOLATA

1.	بالبرتقال	Portakallı
2.	بالبندق	Fındıklı
3.	بالجوز	Cevizli
4.	بالحليب	Sütlü
5.	بالفريز	Çilekli
6.	بالفستق	Fıstıklı
7.	بالفواكه	Meyveli
8.	بالقرفة	Tarçınlı
9.	بالكراميل	Karamelli
10.	باللوز	Bademli
11.	بالليمون	Limonlu
12.	بماء الورد	Güllü
13.	بونبون	Bonbon
14.	بونبون بالفواكه	Bonbon Meyve
15.	بونبون بالحليب	Bonbon Sütlü
16.	بونبون بزبدة وحليب	Bonbon sütlü Tereyağlı
17.	بونبون بطعم	Bonbon Çilekli
18.	بونبون بطعم البرتقال	Bonbon Portakal
19.	بونبون بطعم الليمون	Bonbon Limon

20.	بونبون بقهوة وحليب	Bonbon Kahveli sütlü
21.	توفه بالفواكه	Toffee Meyveli
22.	توفه	Toffee
23.	توفه بالبرتقال	Toffee Portakallı
24.	توفه بالليمون	Toffee Limonlu
25.	دبل – على الوجهين	Çifte
26.	راحة	Lokum
27.	راحة بالورد	Güllü Lokum
28.	راحة سادة	Sade Lokum
29.	راحة مع الفستق	Çifte Kavrulmuş Fıstıklı Lokum
30.	راحة ممسكة	Sakızlı Lokum
31.	سادة	Sade
32.	سكاكر	Akide
33.	سكاكر بالبندق	Fındıklı Akide Şekeri
34.	سكاكر بالقرفة	Tarçınlı Akide Şekeri
35.	سكاكر بالليمون	Limonlu Akide Şekeri
36.	سكاكر مشكلة	Karışık Akide Şekeri
37.	شوكولا	Çikolata
38.	شوكولا بالحليب	Sütlü Çikolata
39.	شوكولا بالفستق	Fıstıklı Çikolata
40.	شوكولا مرة	Bitter Çikolata
41.	قالب شوكولا	Bir Kalıp Çikolata
42.	مانتي بالشوكولا	Çikolatalı Mantı
43.	محشي	Dolgulu
44.	محمص	Kavurulmuş
45.	مخلوط – ممزوج - مشكل	Karışık

46.	مع الرمان	Narlı
47.	مُغطى بالشوكولا	Çık Kapalı
48.	ملبس	Draje
49.	ملبس باللوز	Badem Şekeri
50.	ملبس بالنعناع	Nane Şekeri
51.	ملبس ملون باللوز	Bademli Renkli Draje
52.	ملبسة شوكولا بالبرتقال	Bitter Çikolatalı Portakal Draje
53.	ملبسة شوكولا مرة بالبندق	Bitter Çikolatalı Fındık Draje
54.	ملبسة شوكولا مرة بالعنب	Bitter Çikolatalı Üzüm Draje
55.	ملبسة شوكولا مرة بالفستق	Bitter Çikolatalı Fıstık Draje
56.	مَلْبِنٌ	Köme
57.	ملبن بالرمان مع الفستق	Narlı Sade Fıstıklı Köme
58.	ممسك - بالمسكة	Sakızlı



عامر المخبوب



البسكويت والجوفريت والمغلفات

BISKÜVİ VE GOFRET

1.	بسكويت	Bisküvi
2.	بسكوت الشوفان	Yulafli Bisküvi
3.	بسكويت بالقمح الكامل	Tam Buğdayli Bisküvi
4.	بسكويت بالموز والكريما	Muzlu Kremalı Bisküvi
5.	بسكويت بجيليه البرتقال مع القرفة	Portakal Jöleli Tarçinli Bisküvi
6.	بسكويت بجيليه الماندينا مع القرفة	Mandalina Jöleli Tarçinli Bisküvi
7.	بسكويت الشوفان مع الشوكولا بالحليب	Sütlü Çikolatalı Yulafli Bisküvi
8.	بسكويت سندويش بالكريما والفانيليا	Vanilya Kremalı Sandviç Bisküvi
9.	بسكويت مع الكريما	Kremalı Bisküvi
10.	بسكويت موزايك بالبندق والشوكولا	Fındık Kremalı Mozaik Bisküvi
11.	جوفريت	Gofret
12.	جوفريت بالموز	Muzlu Gofret
13.	جوفريت بالبندق	Fındıklı Gofret
14.	جوفريت بالفريز	Çilekli Gofret

15.	جوفريت قشطة الحليب	Gofret Süt Kremalı
16.	جوفريت لذة مضاعفة، كاكاو مع الفانيليا	Gofret Çifte Lezzet Kakaolu &Vanilyalı
17.	جوفريت لذة مضاعفة، كراميل مع البندق	Gofret Çifte Lezzet Karamelli &Fındıklı
18.	رول بالبندق	Fındıklı Rulo
19.	سندويش بكريمة الجبنة	Peynirli Kremalı Sandviç
20.	عيدان كريكز	Çubuk Kraker
21.	عيدان مع السمسم	Susamlı Çubuk Kraker
22.	كريكز - شيبس	Kraker
23.	كريكز بالجبنة	Peynirli Kraker
24.	كريكز مع اللوز	Badem Kraker
25.	كلاسيك سادة مع الكريما	Klasik Sade Kremalı
26.	كلاسيك مع الموز والكريما	Klasik Muz Kremalı
27.	محمشو بكريمة الكاكاو	Kakaolu Krema Dolgulu
28.	مع البندورة والنعنع	Domatesli Naneli
29.	مع الحليب والكريما	Sütlü Kremalı
30.	نخالة خفيف مع المشمش	Light Kayısıllı Kepekli

جوفريت وبسكويات



Gofret Fındıklı

جوفريت بالبندق



Gofret Fındıklı

جوفريت بالبندق



Gofret Çilekli

جوفريت بالكرز



Gofret Çifte Lezzet
Kakaolu & Vanilyalı
جوفريت لذة مضاعفة
ككاو & فانيليا



Gofret Çifte Lezzet
Kakaolu & Vanilyalı
جوفريت لذة مضاعفة
ككاو & فانيليا



Gofret Kakaolu

جوفريت بالكاكو



Kremalı-Fındık
Kremalı Sandviç Bisküvi
بسكويت سندويش
بالكراميل والبندق



Kremalı-Vanilya
Kremalı Sandviç Bisküvi
بسكويت سندويش
بالكراميل والفانيليا



avorimo-Muzlu
Kremalı Bisküvi
بسكويت بالموز والكراميل

جوفريت وبسكويت ٢



Gofret Çilekli

جوفريت بالفريز



Gofret Çifte Lezzet
Karamelli & Fındıklı
جوفريت لذة مضاعفة
كراميل & بندق



Gofret Çifte Lezzet
Karamelli & Fındıklı
جوفريت لذة مضاعفة
كراميل & بندق



Gofret Kakaolu

جوفريت بالكاكاو



Tam Gofret Süt
Kremalı

جوفريت حليب كامل مع الكراميل



Tam Gofret Ahududu
Kremalı

جوفريت توت العليق مع الكراميل



Favorimo-Çikolata
Kremalı Bisküvi

بسكويت شوكولا مع الكريما



Kremalı-Fındık
Kremalı Sandviç Bisküvi
(MP)

بسكويت سندويش بالبندق والكريما



Kremalı-Vanilya
Kremalı Sandviç Bisküvi
(MP)

بسكويت سندويش بالفانيليا والكريما

بسكويت وجوفريت ٣



Muzlu
Kremalı Bisküvi (MP)

بسكويت بالموز والكريما



Çikolata
Kremalı Bisküvi (MP)

بسكويت بالشوكولا والكريما



Fındıklı Rulo

رول بالبندق



Tam Buğdaylı
Bisküvi

بسكويت بالقمح الكامل



Yulafli Bisküvi

بسكويت بورق العجين



Çikolatam-Sütlü Çikolatalı
Yulafli Bisküvi

بسكويت برفائق العجين
بالطبيب والشوكولا



Fındık
Kremalı Mozaik Bisküvi

بسكويت مزاييك
بالبندق والكراميل



Mini
Mandalina Jöleli Tarçinli
Bisküvi

بسكويت بجيلييه المندالينا والقرفة



Mandalina
Jöleli Tarçinli Bisküvi

بسكويت بجيلييه المندالينا والقرفة

701550 ÇIKOLATA
KARMA KUTU
NESTLE 300 G. (aktüel)

5,95 ₺ KG FİYATI 19,83 ₺

701604 ÇIKOLATA
SÜTLÜ
BUONO DOLCE 550 G. (aktüel)

6,45 ₺ KG FİYATI 11,73 ₺

701731 ÇIKOLATA
TOBLERONE
250 G. (aktüel)

5,95 ₺ KG FİYATI 23,80 ₺

701082 ÇIKOLATA
DAMAK
NESTLE 220 G. (aktüel)

6,75 ₺ KG FİYATI 30,68 ₺

701733 ÇIKOLATA
SÜTLÜ BITTER
TOPI TWIST 350 G. (aktüel)

4,95 ₺ KG FİYATI 14,14 ₺

701734 ÇIKOLATA
BUONO MIX
250 G. (aktüel)

3,95 ₺ KG FİYATI 15,80 ₺

701652 ÇIKOLATA
SÜTLÜ-BITTER
WONNE 340 G. (aktüel)

3,95 ₺ KG FİYATI 11,82 ₺

701667 ÇIKOLATA
SÜTLÜ BITTER
WOLF 432 G. (aktüel)

5,95 ₺ KG FİYATI 13,77 ₺

701665 ÇIKOLATA
SÜTLÜ BITTER
WOLF SPESİYAL 314 G. (aktüel)

6,45 ₺ KG FİYATI 20,54 ₺

701548 LOKUM
FINDIFIST/BADEM
OSMANOĞLU 350 G. (aktüel)

3,95 ₺ KG FİYATI 11,25 ₺

701664 BADEM ŞEKERİ
ÇİK KAPLI
BUONO 200 G. (aktüel)

2,95 ₺ KG FİYATI 14,75 ₺

701731 ÇIKOLATA
MINI POŞET
COKKOLATA 250 G. (aktüel)

2,45 ₺ KG FİYATI 9,80 ₺

701762 ÇIKOLATA
SÜTLÜ KONCERTO
ULKER 500 G. (aktüel)

5,45 ₺ KG FİYATI

700575 (aktüel)

**ŞEKER
MEYVE DOLGULU
DAMLA 350 G.**

2,15 ₺

KG FİYATI 6,14 ₺

Ramazan Bayramınız Kutlu Olsun

Sütlü - Bitter Spesiyel Çikolata WOLF 3,95	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 5,95	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 3,95
Sütlü - Bitter Spesiyel Çikolata WOLF 6,45	Çikolata Toblerone 5,95	Çikolata Karma Kutu Nestle 5,95
Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 6,45	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 4,95	Çikolata Spesiyel WOLF 3,95
Çikolata Damak Nestle 6,75	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 3,95	Mini Çikolata Cokkolata 3,95
Sütlü Çikolata Koncerto Ülker 5,45	Türk Lokumu Osmanoglu 3,95	Çikolata Kapli Badem Kayifi 2,95
Şeker Konak 3,45	Sütlü Çikolata Etil 3,75	Şeker Damla Taysir 2,15

Ramazan Bayramınız Kutlu Olsun

Sütlü - Bitter Spesiyel Çikolata WOLF 6,45	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 5,95	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 3,95
Sütlü Çikolata Buono Dolce 6,45	Çikolata Toblerone 5,95	Çikolata Karma Kutu Nestle 5,95
Çikolata Damak Nestle 6,75	Sütlü - Bitter Madlen Çikolata Wonne 4,95	Çikolata Buono Mix Nestle 3,95
Sütlü Çikolata Koncerto Ülker 5,45	Türk Lokumu Osmanoglu 3,95	Çikolata Kapli Badem Kayifi 2,95
Şeker Konak 3,45	Sütlü Çikolata Etil 3,75	Şeker Damla Taysir 2,15

EFSANE



حلويات المربيات والمربلات

REÇELLER VE MARMELATLAR

1.	أصناف المربى المستورد	İthal Reçel Çeşitleri
2.	برطمان من المربى	Bir Kavanoz reçel
3.	مربى الورد	Gül Reçeli
4.	مربى البرتقال	Portakal Reçeli
5.	مربى التفاح	Elma Reçeli
6.	مربى التين	İncir Reçeli
7.	مربى الدراق	Şeftali Reçeli
8.	مربى السفرجل	Ayva Reçeli
9.	مربى الفريز	Çelik Reçeli
10.	مربى الكرز	Vişne Reçeli
11.	مربى الكريفون	Greyfurt Reçeli
12.	مربى الليمون	Limon Reçeli
13.	مربى المشمش	Kayısı Reçeli
14.	مربى المندالينا	Mandalina Kabuğu Reçeli
15.	مربى شغل بيتي	Ev Yapımı Reçeller
16.	مربى على شكل قطع ومعقد بالغلي	Reçel
17.	مربى مهروس ناعم	Marmelat
18.	مربلات الأجاص	Armut marmelatlı

19.	مرمالات البرتقال	Portakal marmelatlı
20.	مرمالات التين	İncir marmelatlı
21.	مرمالات الخوخ	Erik marmelatlı
22.	مرمالات الدراق	Şeftali marmelatlı
23.	مرمالات السفرجل	Ayva marmelatlı
24.	مرمالات المشمش	Kayısı marmelatlı

المهندس محمد عامر المخبوب

REÇELLER-MARMELATLAR

مربى ومرمالات



Armut Marmelati
مربى الأجاص



Ayva Marmelati
مربى السفرجل



Ayva Reçeli
مربى السفرجل



Erik Marmelati
مربى الخوخ



Greyfurt Reçeli
مربى الكريفون



Gül Reçeli
مربى الورد



İncir Marmelati
مربى التين



İncir Reçeli
مربى التين



Mandalina Kabuğu Reçeli
مربى قشر الماندالينا



Mürdüm Eriği Marmelati
مربى الخوخ



Portakal Ağacı
مربى شجرة البرتقال



Portakal Reçeli
مربى البرتقال



Şeftali Marmelati
مربى الدراق



Şeftali Reçeli
مربى الدراق

المهندس

تاسعاً - البوظة والمثلجات

DONDURMALAR





البوظة والمثلجات

DONDURMALAR

1.	أسكا	Buz Parmak
2.	أسكا بالحليب مغطى بالشوكولا	Magnum Dondurma
3.	بسكوتة البوظة على شكل نجمة	Yıldız Küfah
4.	بوري بوظة	Dondurma Külahı
5.	بوري بوظة ذو رأس دائري	Külah
6.	بوري بوظة متطاوّل	Kornet
7.	بوظة - مثلجات	Dondurma
8.	بوظة بالبندق	Fındıklı Dondurma
9.	بوظة بالتوت الأسود	Karadut Dondurma
10.	بوظة بالجوز	Cevizli Dondurma
11.	بوظة بالدراق	Şeftalili Dondurma
12.	بوظة بالشوكولا	Çikolatalı Dondurma
13.	بوظة بالطحينة	Tahinli Dondurma
14.	بوظة بالعسل واللوز	Bal - Bademli Dondurma
15.	بوظة بالعنب	Üzümlü Dondurma
16.	بوظة بالفانيليا	Vanilyalı Dondurma
17.	بوظة بالفريز	Çilekli Dondurma

18.	بوظة بالفستق الحلبي	Antep Fıstıklı Dondurma
19.	بوظة بالقاوون	Kavunlu Dondurma
20.	بوظة بالقشطة	Kaymak Dondurma
21.	بوظة بالكراميل	Karamelli Dondurma
22.	بوظة بالكاكاو	Kakaolu Dondurma
23.	بوظة بالكرز	Vişne Dondurma
24.	بوظة بالكستناء	Kestaneli Dondurma
25.	بوظة بالليمون	Limonlu Dondurma
26.	بوظة بالمسكة	Sakızlı Dondurma
27.	بوظة بالموز	Muzlu Dondurma
28.	بوظة بالنعنع	Nane Dondurma
29.	بوظة بجوز وتين	İncir- Cevizli Dondurma
30.	بوظة بقطع الشوكولا	Çikolata Parçalı Dondurma
31.	بوظة سادة	Sade Dondurma
32.	بوظة محمرة	Kızarmış Dondurma
33.	حلاوة السميد مع البوظة	Dondurmalı İrmik Helvası
34.	سندويش بوظة	Dondurmalı Sandviç
35.	كنافة بالبوظة	Dondurmalı Künefe

Mine 2
Ağız Çapı: 3.7 cm
Boy: 10.8 cm
Koli İç Adedi: 462

Mine 3
Ağız Çapı: 4.2 cm
Boy: 11.9 cm
Koli İç Adedi: 350

Lale 4
Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 9.5 cm
Koli İç Adedi: 300

Lale 5
Ağız Çapı: 5.2 cm
Boy: 10 cm
Koli İç Adedi: 250

Küçük Kornet
Ağız Çapı: 4.2 cm
Boy: 12 cm
Koli İç Adedi: 324

Süper Kornet
Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 13.2 cm
Koli İç Adedi: 288

Büyük Yıldız Külah
Ağız Çapı: 9.5 cm
Boy: 4 cm
Koli İç Adedi: 200

Orta Yıldız Külah
Ağız Çapı: 8 cm
Boy: 3.4 cm
Koli İç Adedi: 300

Küçük Kapsül
Ağız Çapı: 3.6 cm
Boy: 2 cm
Koli İç Adedi: 600

Küçük Yıldız Külah
Ağız Çapı: 6 cm
Boy: 3.2 cm
Koli İç Adedi: 420

Mini Külah
Ağız Çapı: 4.6 cm
Boy: 3 cm
Koli İç Adedi: 480

أسماء وأشكال عبوات بوازي البوظة

dondurmalar

أنواع البوظة





أشكال المثلجات

DONDURMALAR

المثلجات



Beyaz Çikolatalı Parfe

بارفيه بالشوكولا البيضاء



Çikolatalı Bademli Kup

كوب بالشوكولا مع اللوز



Çikolatalı Kup

كوب بالشوكولا



Çilekli Kup

كوب بالفريز



Dondurmalı Krep

كريب بالبوطة



Krokanlı Parfe

بارفيه



Yufkalı Vanilyalı Dondurma

بوطة بورق العجين مع الفانيليا

المهندس

عاشراً - المشروبات والعصائر

İÇECEKLER

ر



المشروبات الساخنة Sıcak içecekleri



١- الشاي - Çay

1.	شاي	Çay
2.	شاي أخضر	Yeşil Çay
3.	شاي أسود	Siyah Çay
4.	شاي مخمر-تقيل	Demli Çay
5.	شاي بالتفاح	Elma Çay
6.	شاي تركي	Türk Çay
7.	شاي غامق	Koyu Çay
8.	شاي فاتح	Açık Çay
9.	أوراق الشاي	Çay Yaprağı
10.	كاسة شاي	Çay Bardağı
11.	إبريق الشاي	Çay Suharı- çaydanlık
12.	صحن كاسة الشاي	Çay Tabacağı
13.	مصفاة شاي	Çay Süzgeci
14.	مكنة شاي	Çay Makinesi
15.	ملعقة شاي	Çay Kaşığı

		<h2>٢- القهوة – Kahve</h2>
1.	قهوة	Kahve
2.	قهوة تركية مع الشوكولا	Türk kahvesi (Çikolatalı)
3.	قهوة تركية مع فانيلا	Türk Kahvesi(Vanilyalı)
4.	قهوة تركية مع قطرة مسكة	Türk kahvesi (Damla sakızlı)
5.	قهوة ناعمة مطحونة	Toz Kahve
6.	قهوة بدون سكر	Şekersiz Kahve
7.	قهوة سكر وسط	Orta şekerli kahvesi
8.	قهوة تركية	Türk kahvesi
9.	قهوة تركية مع هيل	Türk kahvesi (kakuleli)
10.	قهوة مرّة	Mırra kahvesi
11.	قهوة عربية	Arap Kahvesi
12.	ركوة قهوة	Cezve
13.	صحن فنجان	Fincan Tabacı
14.	طاحونة القهوة	Kahve Değirmeni
15.	طقم فناجين	Fincan Takımı
16.	ملعقة قهوة	Kahve Kaşığı

منوعات		
1.	سحلب ساخن	Sıcak Salep
2.	سحلب مع قطرة مسكة	Salep (Damla Sakızlı)
3.	شوكولا ساخنة	Sıcak Çikolata
4.	ككاو	Kakao
5.	ككاو مع حليب	Sütlü Kakao
6.	كابتشينو	Cappuccino
7.	نسكافيه	Neskafe

المهندس محمد عامر المجذوب

		المشروبات الباردة Soğuk içecekleri
1.	شراب البرتقال	Portakal Suyu
2.	شراب الفواكه	Meyve Nektarı
3.	عصير البندورة	Domates Suyu
4.	عصير الدراق	Şeftali Suyu
5.	عصير الفواكه	Meyve Suyu
6.	عصير الكرز	Vişne suyu
7.	عصير الكيوي	Kivi suyu
8.	عصير تفاح	Elma Suyu
9.	عصير توت أسود	Karadut suyu
10.	عصير توتي فرتوتي	Tutti Frutti
11.	عصير جزر	Havuç Suyu
12.	عصير رمان	Nar Suyu
13.	عصير كريفون	Greyfurt Suyu
14.	ليمونادة	Limonata

15.	حليب	Süt
16.	موز وحليب	Muzlu Süt
17.	عصير اللفت	Şalgam Suyu
18.	كوكتيل	Kokteyl
19.	كوكتيل فواكه	Meyve Kokteyli
20.	لبن عيران	Ayran
21.	طاستان من اللبن	İki Tas Yoğurt
22.	كاسه لبن عيران صغيرة	Küçük Ayran
23.	كاسه لبن عيران كبيرة	Büyük Ayran
24.	كوكا كولا	Coca – Cola
25.	كوكا كولا – زيرو	Coca – Cola – Zero
26.	كوكا كولا – لايت	Coca - Cola Light
27.	كولا	Kola
28.	سبرايت – مشروب غازي	Spirit
29.	صودا	Soda
30.	صودا مع الفواكه	Meyvalı Soda
31.	فانتا – مشروب غازي	Fanta
32.	علبة بيرا	Kutu Bira
33.	مُثلج	Buzlu

34.	مرطبات	Soğuk İçeceği
35.	المشروبات	İçecekler
36.	مشروبات رياضية	Sporcu İçeceği
37.	مشروبات غازية	Gazlı İçecek
38.	مشروبات معلبة	Kutu İçecekler
39.	مكعبات ثلج	Buz Küpleri
40.	بوظ - ثلج	Buz
41.	شاي مثلج	İce Çay
42.	بارد مثل الثلج	Buz Gibi
43.	ماء	Su
44.	ماء الشرب	İçme Suyu
45.	ماء الصودا	Soda Suyu
46.	ماء بارد	Soğuk Su
47.	مياه معدنية	Maden Suyu
48.	مياه نبع طبيعية	Doğal Kaynak Suyu
49.	سدادة القنينة	Mantar
50.	غطاء الزجاجاة	Kapak
51.	فتاحة الزجاجات أو الأواني	Açacak
52.	الشمونة	Pipet

مشروبات - İçkiler



الكحول
Alkol



الـجعة
bira



زجاجة البيرة
bira şişesi



الـغطاء
kapak



الكابوتشينو
cappuccino



الشمبانيا
şampanya



كأس الشمبانيا
şampanya
kadehi



الكوكتيل
kokteyl



القهوة
kahve



السـدادة
mantar



فتاحة القناني
tirbuşon



عصير الفاكهة
meyve suyu



القمع
huni



مكعب ثلج
buz



الإبريق
surahi



الغلاية
su ısıtıcısı



شراب كحولي حلو
المذاق
likör



الحليب
Süt



القدح
kupa



عصير البرتقال
portakal suyu



الإبريق
sürahi



كأس البلاستيك
plastik bardak



النبیذ الأحمر
kırmızı şarap



القشة
pipet



الشاي
Çay



إبريق الشاي
demlik



الدورق العازل
للحرارة
termos



العطش
susuzluk



الماء
Su



الويسكي
viski



النبیذ الأبيض
beyaz şarap



النبیذ
şarap



وحبة توست
Tost Mönü 5 TL

Tost 3.5 TL
Tost Kanık 4 TL



قهوة تركية
Türk Kahvesi 5 TL

قهوة تركية Türk Kahvesi 5.00 TL.

قهوة تركية ممسكة Türk Kahvesi (Damla Sakızlı) 5.00 TL.

قهوة تركية مع الفانिला Türk Kahvesi (Vanilyalı) 5.00 TL.

قهوة تركية مع الهيل Türk Kahvesi (Kakuleli) 5.00 TL.

قهوة تركية مع الشوكولا Türk Kahvesi (Çukولاتalı) 5.00 TL.

قهوة الميلنكش Melengiç Kahvesi 6.00 TL.

قهوة مرة Mirra Kahvesi 6.00 TL.

قهوة مدقوقة Dibek Kahvesi 6.00 TL.

قهوة تركية ناعمة Toz Kahve 5.00 TL.

شوكولا ساحة Sıcak Çikolata 5.00 TL.

سحلب ممسك Salep (Damla Sakızlı) 5.00 TL.



وحبة بنزا صغيرة
Küçük Pizza Mönü 7.5 TL

وحبة بنزا كبيرة
Büyük Pizza Mönü 9.5 TL



وحبة خفيفة
Gözleme Mönü 6 TL

Gözleme 5 TL
(Patatesli / Peynirli / Kaşarlı)



قهوة المسكة
Çedene Kahvesi 6 TL

قهوة مدقوقة
Dibek Kahvesi 6 TL



Karadut 2.5 TL

تون أسود



Kivi 2.5 TL

كيوي



Şeftali 2.5 TL

دراق



Muz 2.5 TL

موز



Bardak Çay 2 TL

كاسة شاي

Çay Fincan	2.50 TL.	فنجان شاي
karadut	2.50 TL.	تون أسود
Şeftali	2.50 TL.	دراق
Elma	2.50 TL.	تفاح
Kivi	2.50 TL.	كيوي
Vişne	2.50 TL.	كرز
Muz	2.50 TL.	موز
Portakal	2.50 TL.	برتقال
Nar	2.50 TL.	رمان
Limon	2.50 TL.	ليمون



وجبة كفتة
Köfte Mönü 17 TL

Köfte - Pilav - Patates
Ayran veya Meğrubit
كفتة - أرز - بطاطا
عيران - أو مشروبات



وجبة دجاج
Tavuk Mönü 15 TL

Tavuk - Pilav - Patates
Ayran veya Meğrubit
دجاج - أرز - بطاطا
عيران - أو مشروبات



بطاطا محمرة
Patates Kızartması 5 TL



طبق فطور
Kahvaltı Tabagi 15 TL

Diğerleri

برك شكل سيجارة	Sigara Böreği	5.00 TL.
سلطة	Salata	5.00 TL.
سلطة سمك التونا	Salata Ton Balıklı	7.00 TL.



المشروبات الكحولية ŞARAP

1.	خمر-مشروب - نبيذ	Şarap
2.	زجاجة بيرا	Bira Şişesi
3.	زجاجة بيرا كبيرة	Fıçı Şişe Bira
4.	شراب كحولي طيب المذاق	Likör
5.	شمبانيا	Şampanya
6.	عرق	Rakı
7.	فودكا أزرق	Blue Votka
8.	كأس ويسكي	Viski Kadeh
9.	كحول	Alkol
10.	مشروب - خمر	İçki
11.	مشروب البيرا	Bira
12.	مشروبات روحية	Meşrubat
13.	نبيذ	Kırmızı Şarap
14.	نبيذ أبيض	Beyaz Şarap
15.	ويسكي	Viski
16.	ويسكي أسكتلندي	Scotch Viski

تنويه: هذه المشروبات محرمة شرعاً وضارة للإنسان وتسبب الكثير من الأمراض الصحية والاجتماعية : مثل تشمع الكبد والسرطانات ، وإنما أذكر هنا في هذا الفصل أسماء هذه المشروبات وأنواعها لكي تتعرف على مسمياتها لكي تتحاشى شربها بالمستقبل عن عمد أو عن طريق الخطأ . وأعوذ بالله من صانعها وبائعها وشاريها . والحمد لله رب العالمين .

ŞARAPLAR / WINES

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES 37,50 cl

TERRA DE FRANCE, CHARDONNAY, LANGUEDOC

TERRA DE FRANCE, SAUVIGNON BLANC, LOIRE

TERRA CALIFORNIA CHARDONNAY

ANTARES CHARDONNAY, CHILE

ANTARES SAUVIGNON BLANC, CHILE

VINTAGE CI IARDONNAY

"BARREL FERMANTED, SUR LIE" DENİZLİ

TERRA ITALIA BAROLO

TERRA SAUVIGNON BLANC

LEONA SULTANIYE-CHARDONNAY

LEONA NARİNCE-CHARDONNAY

BUZBAĞ BEYAZ 25

TILSIM YARI TATLI 40

ROZE ŞARAPLAR / ROSE WINES 37,50 cl

TERRA KALECİK KARASI ROZE

TILSIM ROZE

LEONA BLUSH ROSE

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES 37,50 cl

ANTARES MERLOT, CHILE

ANTARES CABARNET SAUVIGNON, CHILE

TERRA DE FRANCE, CABARNET SAUVIGNON, LANGUEDOC

TERRA DE FRANCE, MERLOT-CABARNET SAUVIGNON, PROVENCE

TERRA DE FRANCE, PINOT NOIR, LANGUEDOC

TERRA ITALIA, CHIANTI, TOSCANA

TERRA ITALIA, BARBERA D'ASTI, PIOMENTE

TERRA CALIFORNIA, ZINFANDEL

VINTAGE-SHIRAZ

VINTAGE SANGIOVESE

PETIT VERDOT, MANİSA / TURGUTLU, AYDIN (PETIT VERDOT)

VINTAGE CABARNET SAUVIGNON

VINTAGE ÖKÜZGÖZÜ

MERLOT-BOĞAZKERE, İZMİR-DİYARBAKIR

BUZBAĞ REZERV 2005, ELAZIĞ-DİYARBAKIR

TERRA SHIRAZ, DENİZLİ

TERRA KALECİK KARASI, DENİZLİ

TERRA ÖKÜZGÖZÜ-BOĞAZKERE, ELAZIĞ-DİYARBAKIR 30

TERRA ÖKÜZGÖZÜ, ELAZIĞ

TERRA BOĞAZKERE, DİYARBAKIR

LEONA, SHIRAZ-ÖKÜZGÖZÜ

LEONA, MERLOT-KALECİK KARASI

BUZBAĞ, ELAZIĞ-DİYARBAKIR 25

KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR / SPARKLING WINES

CAMEO D'ORO



İçecekler

123- Yeni Raki 70 cl/ Votka 70 cl/ Cin 70 cl
124- Yeni Raki 35 cl/ Votka 35 cl/ Cin 35 cl
125- Yeni Raki 30 cl
126- Yeni Raki Yeni Seri	35 cl
Yeni Raki Yeni Seri	70 cl.....
127- Tekirdağ Gold Raki	70 cl.....
128- Tekirdağ Trakya Serisi	35 cl.....
	70 cl.....
129- Tekirdağ Raki	70 cl.....
130- Tekirdağ Raki	35 cl.....
131- Tekirdağ Raki	70 cl.....
132- Mest Raki (Sarımsaklı Mest)	50 cl
133- Beyaz	75 cl.....
134- Beyaz	37,50 cl.....
135- Kırmızı	35 cl.....
136- Kırmızı	37,50 cl.....
137- J.B
138- Johnny Walker
139- Jack Daniel's
140- Chivas Regal
141- Bacardi
142- Tekila
143- Martini
144- Gordon Gin
145- Absolut Votka
146- Smirnoff Votka
147- Bailey's
148- Likör
149- Konyak
150- Kadeh Yeni Raki
151- Kadeh Tekirdağ Raki
152- Kadeh Cin
153- Kadeh Votka
154- Kadeh Şarap
155- Küçük Bira (Efes Pilsen)
156- Büyük Bira
157- Miller, Gusta, Beck's
158- Mariachi, Fosters, Efes Dark



١١ - الزيوت والأسمان YAĞLAR

1.	الدهون الكاملة	Toplam Yağ
2.	دهون مشبعة	Doymuş Yağ
3.	دهن أو شحم الخنزير	Domuz Yağı
4.	زبدة	Tereyağ
5.	زيت	Yağ
6.	زيت البندق	Fındık Yağı
7.	زيت الذرة	Mısır Yağı
8.	زيت الزيتون	Zeytin Yağı
9.	زيت السمسم	Susam ağı
10.	زيت جوز الهند	Hindistan Cevizin Yağı
11.	زيت دوار القمر	Ayçiçek Yağı
12.	زيت سائل	Sıvıyağ
13.	زيت نباتي	Bitkisel Yağı
14.	سمن الجاموس	Manda yağı
15.	سمن بقري	İnek yağı
16.	سمن نباتي	Margarin Yağı
17.	سمنة - زبدة	Sadeyağ
18.	كامل الدسم	Tam yağı
19.	خالي الدسم	Yağsız

المعاصر

الثاني عشر: التوابل والبهارات

BAHARATLAR

ببواب





التوابل والبهارات

ÇEŞNİ VE BAHARATLAR

1.	إكيل الجبل	Biberiye
2.	الشمّر	Rezene
3.	بصل حبيبات	Soğan Granül
4.	بهارات -توابل	Baharat
5.	بهارات للكفتة	Köfte baharatı
6.	بهارات للمحشي	Dolma Baharatı
7.	ثوم حبيبات	Sarımsak Granül
8.	حب الهيل	Kakule
9.	خردل	Hardal
10.	خشخاش أزرق	Mavi Haşhaş
11.	خل	Sirke
12.	خميرة	Maya
13.	حبة البركة	çörekotu
14.	راوند	Ravent
15.	ريحان	Fesleğen
16.	ريحان -الحبق	Fesleğen
17.	زعتر	Kekik

18.	زعترا الجبل	Dağ Kekiği
19.	زعفران	Safran
20.	زنجبيل	Zencefil
21.	سكر	Şeker
22.	سكر مكعبات	Küp Şeker
23.	سكر ناعم وخشن	Kristal Toz Şeker
24.	سكر وسط	Orta Şekerli
25.	سماق	Sumak
26.	سمسم	Susam
27.	سميد	İrmik
28.	فستق للمحشي (سنوبر)	Dolmalık Fıstık
29.	لفل	Biber
30.	لفل حب	Tane karabiber
31.	لفل ناعم	Toz karabiber
32.	فليفلة حمراء حادة	Acı Kırmızı Biber Pul biber
33.	فليفلة ناعمة حلوة	Tatlı tuz biber
34.	قرفة	Tarçın
35.	قرنفل	Karanfil
36.	كاري	Köri
37.	كبابيه (نوع من البهارات)	Kebabıye
38.	كربونات	Karbonat
39.	كركم	Zerdeçal
40.	كزبرة	Kişniş

41.	كمون	Kimyon
42.	كمون خشن (قبل الطحن)	Natürel kimyon
43.	كمون ناعم مطحون	Toz Kimyon
44.	محب	Mahlep
45.	ملح	Tuz
46.	ملح الليمون	Limon Tuzu
47.	ملح خشن	Tuz Çalkalayıcı
48.	نشاء	Nişasta
49.	نعنع يابس	Kuru Nane
50.	يانسون	Anason





Acı Kırmızı Biber
فلفل أحمر حاد



Çörek Otu
عشبة الكعب



Dolma Baharı
بهارات للمحشي



Dolmalık Fıstık
سفرجل



İsot Pul Biber
فليفلة سوداء



Karanfil
قرنفل



Toz Karabiber
فلفل أسود ناعم



Tane Karabiber
فلفل أسود حب



Karbonat
كربونات



Kekik
زعتر



Kimyon
كمون



Kısnış
كزبرة يابسة



Kuş Üzüümü
عنب العصفور



Köfte Baharı
بهارات للكفتة



Köri
كاري



Limon Tuzu
ملح الليمون



Mahlep
محلب



Mavi Haşhaş
خشخاش أزرق



Mangal Çeşni
رائحة للمنقل



Nane
نعنع



Pul Biber
بهارات فليفلة



Tatlı Toz Biber
فليفلة حمراء حلوة



Sarımsak Granül
توم حبيبات



Soğan Granül
بصل حبيبات



Sumak
سماق



Susam
سوسم



Tarçın
قرفة



Yenibahar
بهارات جديدة



Zencefil
زنجبيل



Zerdeçal
كركم



karanfil

mikroplar öldürür
ağız kokusunu giderir
gaz ve balgam söktürür
ateşi düşürür
ishali geçirir



tarçın

ferahlık verir
iştah açar
vücut direncini artırır
kan şekerini düzenler



karabiber

cinsel gücü artırır
bağırsaklardaki
mikrobu öldürür
zindelik verir



safran

ateşi düşürür
öksürüğü keser
cinsel gücü artırır
diş ağrısını geçirir



rezene

anne sütünü artırır
sakinleştirir
stresi önler



dağ kekiği

hazımı kolaylaştırır
idrar ve gaz söktürür



kimyon

anne sütünü artırır
mide sağlığını alır
kolesterolü düşürür
nefes darlığını geçirir



sarımsak

güç ve enerji verir
tansiyonu ve
kolesterolü düşürür
şekeri dengeler



hardal

hazımı kolaylaştırır
kabızlığı önler



biberiye

zindelik verir
damar tıkanıklığını
önler
migreni hafifletir



nane

mide bulantısına iyi
gelir
anne sütünü artırır
ağız kokusunu gider



zerdeçal

soğukalgınlığına v
astıma iyi gelir
gaz ve idrar
söktürür



fesleğen

sakinleştirir
vücudu rahatlatır
iştah açar



zencefil

vücut direncini artırır
zindelik verir
zihinsel gücü artırır



pul biber

bağışıklık sistemini
güçlendirir
hastalıklara karşı
korur

bambum





عبارات في فوائد البهارات Baharatlar Faydaları

1.	القرنفل: يقتل المكروبات يذهب رائحة الفم، يطرح البلغم يخفض الحرارة، يقضي على الإسهال.	Karanfil: mikropları öldürür، ağız kokusunu geçirir، gaz ve balgam söktürür، ateşi düşürür، ishali geçirir
2.	القرقة: يعطي الفرج والمسرة يفتح الشهية يزيد من مقاومة الجسم يضبط كمية السكر في الدم.	Tarçın: ferahlık verir، iştah açar، vücut direncini artırır، kan şekerini düzenler
3.	اللفل الأسود: يزيد من القوة الجنسية يقتل الميكروبات في الأمعاء، يعطي حيوية ونشاط.	Karabiber: cinsel gücü artırır، bağırsaklardaki mikrobu öldürür، zindelik verir
4.	الزعفران: يخفض الحرارة، يوقف السعال يزيد القوة الجنسية يسكن آلام الأسنان.	Safran: ateşi düşürür، öksürüğü keser، cinsel gücü artırır، diş ağrısını geçirir
5.	الشمّر: يزيد من حليب الأم، يهدئ يمنع التوتر.	Rezene: anne sütünü artırır، sakinleştirir، stresi önler
6.	الزعرتر: يُسهل عملية الهضم يدر البول ويطرح الغازات.	Dağ kekiği: hazmı kolaylaştırır، idrar ve gaz söktürür
7.	الكمون: يزيد من حليب الأم، يزيل إنتفاخ المعدة يخفض الكوليسترول، يزيل ضيق التنفس.	Kimyon: anne sütünü artırır، mide şişkinliğini alır، kolesterolü düşürür، nefes darlığını geçirir

8.	الثوم: يعطي القوة والطاقة، يخفض التوتر والكوليسترول، يوازن كمية السكر.	Sarımsak: güç ve enerji verir, tansiyonu ve kolesterolü düşürür, şekeri dengeler
9.	الخردل: يُسهّل عملية الهضم، يمنع الإمساك.	Hardal: hazmı kolaylaştırır, kabızlığı önler
10.	إكليل الجبل: يعطي الحيوية والنشاط، يمنع من انسداد الشرايين، يخفف من صداع الشقيقة.	Biberiye: zindelik verir, damar tıkanıklığını önler, migreni hafifletir
11.	النعناع: جيد لغثيان المعدة، جيد لزيادة إفراز حليب الأم. يُذهب رائحة الفم.	Nane: mide bulantısına iyi gelir, anne sütünü artırır, ağız kokusunu giderir
12.	الكرم: مناسب لأعراض البرد والربو، مدر للبول ويطرح الغازات	Zerdeçal: soğuk algınlığına ve astıma iyi gelir, gaz ve idrar söktürür
13.	الريحان: مهدئ ومسكن، يريح الجسم، فاتح للشهية.	Fesleğen: sakinleştirir, vücudu rahatlatır, iştah açar
14.	الزنجبيل: يزيد من مقاومة الجسم، يمنع الحيوية والنشاط، يزيد من القوة الذهنية	Zencefil: vücut direncini artırır, zindelik verir, zihinsel gücü artırır
15.	اللفل الأحمر: يقوي جهاز المناعة، يقي من الأمراض	Pul Biber: bağışıklık sistemini güçlendirir, hastalıklara karşı korur

المهندس

الثالث عشر - منوعات

ÇEŞİTLELER

ر





مواصفات الأطعمة والحلويات

1.	غذاء محلي	Yerli Besi
2.	غذاء مستورد	İthal Besi
3.	سادة	Sada
4.	مخلوط - مشكل	Karışık
5.	سكر قليل	As Şekerli
6.	سكر وسط	Orta şekerli
7.	مُحلى	Tatlılı
8.	مالح	Tuzlu
9.	ملح قليل	As tuzlu
10.	حلو	Tatlı
11.	حامض	Ekşi
12.	مُحمض	Ekşili
13.	مر	Bitter
14.	كامل	Tam
15.	دسم – مع السمن أو الزيت - مُدهن	Yağlı
16.	كامل الدسم	Tam Yağlı
17.	خالي الدسم	Yağsız
18.	طازج	Taze

19.	بايت - عتيق	Bayat
20.	أخضر - غض	Yeşil
21.	طري	Yumuşak
22.	ناشف - يابس	Kuru
23.	قاسي - صلب	Sırt
24.	مائي - على شكل شوربة	Sulu
25.	دبل - على الوجهين	Çifte
26.	محمص	Kavrulmuş
27.	مُقَدَّد - محمص - مقمر	Kavurmalı
28.	منكّه - مبهر	Çeşnili
29.	مع الأنكينار	Enginarlı
30.	مع الباذنجان	Patlıcanlı
31.	مع البازلاء	Bezelyeli
32.	مع البرتقال	Portakallı
33.	مع البطاطا	Patatesli
34.	مع البندق	Fındıklı
35.	مع البندورة	Domatesli
36.	مع البهار	Baharatlı - Baharlı
37.	مع التفاح	Elmalı
38.	مع الثوم	Sarımsaklı
39.	مع الجبنة	Peynirli
40.	مع الجوز	Cevizli
41.	مع الحليب	Sütlü

42.	مع الخضار	Sebzeli
43.	مع الدجاج	Tavuklu
44.	مع الرز	Pirinçli
45.	مع الرمان	Narlı
46.	مع السبانخ	Ispanaklı
47.	مع السلق	Pazılı
48.	مع السمسم	Susamlı
49.	مع السمك	Balıkli
50.	مع السميد	İrmikli
51.	مع الشعيرية	Şehriyeli
52.	مع الشوكولا	Çikolatalı
53.	مع الصويا	Soyalı
54.	مع الطحين - طحيني	Unlu
55.	مع العدس - بالعدس	Mercimekli
56.	مع العظم - بعظمه	Kemikli
57.	مع الفريز	Çilekli
58.	مع الفستق	Fıstıklı
59.	مع الفطر	Mantarlı
60.	مع الفواكه	Meyveli
61.	مع القرفة	Tarçınli
62.	مع القشطة	Kaymaklı
63.	مع الكاراميل	Karamelli
64.	مع الكاكاو	Kakaolu

65.	مع الكباب	Kebaplı
66.	مع الكرز	Vişneli
67.	مع الكريما	Kremalı
68.	مع الكستنا	Kestaneli
69.	مع الكمون	Çemenli
70.	مع الكوسا	Kabaklı
71.	مع اللبن	Yoğurtlu
72.	مع اللحم	Etli
73.	مع اللوز	Bademli
74.	مع الليمون	Limonlu
75.	مع المسكة - مُمسك	Sakızlı
76.	مع المشمش	Kayışlı
77.	مع الموز	Muzlu
78.	مع النعنع	Naneli
79.	مع النقانق	Sosisli
80.	مع اليخنا	Lahanalı
81.	مع بذر - ذو بذور	Çekirdekli
82.	مع جبنة قشقوان	Kaşarlı
83.	مع جوز الهند	Hindi Cevizli
84.	مع حد - حاد	Acılı
85.	مع خميرة - مخمر	Mayalı
86.	مع رغوة	Köpüklü
87.	مع زيت الزيتون	Zeytinyağlı

88.	مع سكر	Şekerli
89.	مع صوصة	Soslu
90.	مع قشره	Kabuklu
91.	مع القمح الكامل (مع قشره)	Tam Buğdaylı
92.	مع ماء الورد	Güllü
93.	مع مرتديلا	Salamlı
94.	مع نخالة القمح	Kepekli
95.	مع الشوفان	Yulafli
96.	بدون بذر - خالي من البذور	Çekirdeksiz
97.	بدون حد	Acısız
98.	بدون خميرة	Mayasız
99.	بدون رغوة	köpüksüz
100.	بدون سكر	Şekersiz
101.	بدون عظم	Kemiksiz
102.	بدون قشر - لب - النواة	İçi - Kabuksuz
103.	بدون لحم	Etsiz
104.	بدون ملح	Tuzsuz
105.	بارد مثل الثلج - مع بوظ	Buzlu
106.	مستوي	Olmuş
107.	مسلوق	Haşlamalı
108.	مشوي	Izgara - Izgaralı
109.	مقلي	Kızarmış
110.	محمّر على الجمر أو النار	Közlenmiş

111.	محمص - محمر	Kavrulmuş
112.	مشوي ومحمر على الوجهين	Çifte Kavrulmuş
113.	مُدخَن	Füme
114.	مغمور - مغرُق بـ	Boğulama
115.	مطبوخ بقدر فخار	Güveç
116.	محمر - مقلَى حتى الاحمرار	Yahni
117.	مقلم - مهذب - (تقليم الفاصولياء مثلاً)	Saçaklı
118.	مفروم	Kıymalı
119.	مُقَطَّع	Doğranmış
120.	رول - على شكل رول	Rulo
121.	مجروش - مكسر تكسير ناعم	Dövülmüş
122.	جوز مجروش	Dövülmüş Ceviz
123.	مشرح - على شكل شرحات	Dilli
124.	قمح كامل	Tam Buğday
125.	مقطع بشكل ناعم	İnce Doğranmış
126.	محشي - محشو	Dolma
127.	على شكل طبقات	Katlı
128.	مشرح - على شكل شرائح - Sliced	Dilimli
129.	معلب - كونسروة	Konserveli
130.	لذيذ	Lezzetli
131.	نفيس - طيب المذاق	Nefis
132.	رائع	Harika
133.	رائع جداً - خارق	Şahane

134.	بارد	Soğuk
135.	ساخن	Sıcak
136.	فاتر	Ilık

المهندس محمد عامر المخبوب



الأنفعال المسخدمة في تحضير الطعام

1.	يغطس - ينقع - يغمر	Banmak
2.	ينتظر	Beklemek
3.	يفرغ - يخلص من (مثال: يقوم بإزالة القطع الخشنة من البرغل)	Boşaltmak
4.	يقسم - يقطع	Bölmek
5.	يُخمر	Demlemek
6.	يسترح	Dinlemek
7.	يغمس	dipmek
8.	يصف - يضع على شكل صفوف	Dizmek
9.	يُقطع - يُشرح	Doğramak
10.	تقطيع - تشریح	Doğranma
11.	يصب - يسكب	Dökmek
12.	يذيب - يصهر - يسيخ (مثال يذيب الزبدة) أو السمونة	Eritmek
13.	يسلق	Haşlamak
14.	ينسلق	Haşlanmak
15.	يقوم بالسلق	Haşlatmak
16.	يحضر - يُجهز	Hazırlamak

17.	يَسْنُن	Isınmak
18.	يُسِّن - يقوم بالتسخين	Isıtmak
19.	يرطب - يببل - ينقع	Islatmak
20.	يشرب	İçmek
21.	يضيف إلى (مثال يضيف الماء أو الملح إلى الطعام)	İlave etmek
22.	يهرس	Ezmek
23.	يتحرك - يمزج - يخلط (فعل لازم)	Karışmak
24.	يحرك - يخلط - يمزج	Karıştırmak
25.	يقوم بالتسخين حتى الغليان (فعل متعدي)	Kaynatmak
26.	يسخن حتى الغليان - يغلي (فعل لازم)	Kaynamak
27.	يفرم (اللحم)	Kıymak
28.	يقلّي - يقوم بتحمير الطعام	Kızartmak
29.	يقلّي - يُحمرّ	Kızdırmak
30.	يقتطع من .(مثال نقطع جزء من الكفتة النية ونقوم بتقريصها)	Koparmak
31.	يضح - يصب فوق	Koymak
32.	يشوي أو يحمص أو يحمر	Közlemek
33.	يفرغ المحتوى	Boşaltmak
34.	يطهي - يطبخ (فعل متعدي)	Pişirmek
35.	طُبُخ - استوى (من تلقاء نفسه-فعل لازم)	Pişmek
36.	يبشر بالبشارة	Rendelemek
37.	يبرد من تلقاء نفسه (فعل لازم)	Soğumak
38.	يبرد (تبريد الطعام) (فعل متعدي)	Soğutmak

39.	يعصر	Sokmak
40.	يقشر	Soymak
41.	يندهن (فعل لازم)	Sürmek
42.	يدهن - يمد (فعل متعدي)	Sürtmek
43.	يزين، يزخرف يُزين (تزيين الطعام أو قالب الحلوى) (مثال يزين طبق الطعام بالبندورة والخيار)	Süslemek
44.	يتذوق	Tadına Bakmak
45.	يوصي، ينصح بـ	Tavsiye Etmek
46.	يفتت (فت الخبز)	Ufalamak
47.	يرش الطحين أو التخميس بالطحين	Unlanmak
48.	يُطعم - يُغذي	Yedirmek
49.	يأكل	Yemek
50.	يغسل	Yıkamak
51.	يعجن	Yoğurmak

الأفعال المستخدمة في المأكولات ١



Banmak
Dipmek **يغمس**



Bölmek **يقسم**



Beklemek **ينتظر**



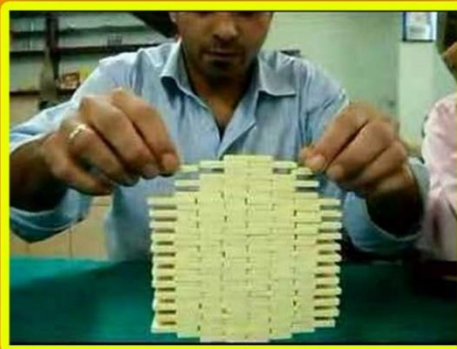
Boşaltmak
يفرغ



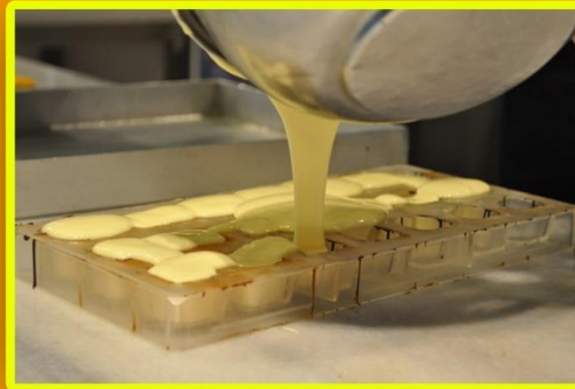
Koymak **يصب، يضع**



Dinlemek **يسترجح، يستمع**



Dizmek **يصف**



Dökmek **يسكب**

الأفعال المستخدمة في المأكولات ٢



Doğramak يقطع إلى شرائح



Eritmek يذوب، يصفى



Haşlamak يسلق



Hazırlamak يجهز، يحضر



Yemek يأكل



İlave etmek يضيف إلى



İçmek يشرب

الأفعال المستخدمة في المأكولات ٣



Pişirmek يطبخ



Isınmek يسخن



Islatmak يربطب يبيلل



Koparmak يقطع



Koymak يصب، يضع



Közlemek يشوي، يحمر، يحمص

الأفعال المستخدمة في المأكولات؛



Rendelemk **يبشر**



Soymak **يقشر**



Yedirmek **يطعم**



Sokmak **يعصر**



Süslemek **يزين**



İçmek **يشرب**



soğutmak **يبرد**

الأفعال المستخدمة في المأكولات



Sürtmek يدهن



Tavsiye Etmek ينصح. يوصي بـ



Tadına Bakmak يتذوق



Ufalamak يفتت الخبز



Yıkamak يغسل



Unlanmak يرش الطحين



yoğurmak يعجن

الأفعال المستخدمة في المأكولات ٦



ezmek تفتيت
يهرس، يسحق



Kızartmak تقلى
يقلي، يحمّر



Kahvaltı yapmak يتناول الفطور



Karıştırmak يحرك، يخلط، يمزج



Kıymak يهرم



Kurutmak يجفف، ينشف



Kaynatmak يغلي



المواد والفيتامينات الموجودة في المأكولات والأطعمة Mineral ve Vitaminler

1.	أصبغة	Boyalar
2.	الأصبغة والملونات	Pigmentler - Renklendirici
3.	إضافات غذائية	Gıda Katkısı
4.	ألومنيوم	Alüminyum
5.	ألياف	Fiber - Lif
6.	بروتين	Protein
7.	بروتينات	Proteinler
8.	بوتاسيوم	Potasyum
9.	حديد	Demir
10.	حمض الفوليك	Folik Asit - Folat
11.	حمض اللاكتيك	Laktik Asit
12.	حموض	Asitler
13.	حموض نووية	Nükleik Asit
14.	دهون غير مشبعة	Doymamışlar Yağı
15.	دهون مشبعة	Doymuşlar Yağı
16.	رماد	Kül

17.	ريبوفلافين	Ribovlavin
18.	زنك	Çinko
19.	زيت نباتي	Bitkisel Yağ
20.	زيوت مهدرجه	Trans Yağ
21.	سكريات	Şekerler
22.	صوديوم	Sodyum
23.	صويا	Soya
24.	طحين القمح	Buğday Unu
25.	فروكوز	Frukoz
26.	فوسفور	Fosfor
27.	فيتامين ب ١ - تيامين	Vitamin B1 (Tiamin)
28.	فيتامين ب ١٢	Vitamin B12
29.	فيتامين ب ٢ - ريبوفلافين	Vitamin B2 (Ribovlavin)
30.	فيتامين ب ٦	Vitamin B6
31.	فيتامين ج - حمض الأسكوربيك	Vitamin C - Sorbik Asit
32.	فيتامين د	Vitamin D
33.	فيتامين ك	Vitamin K
34.	فيتامين ي	Vitamin E

35.	كاربوهيدرات	Karbonhidrat
36.	كالسيوم	Kalsiyum
37.	كبريت	Kükürt
38.	لاكتوز	Laktoz
39.	مبيضات	Beyazlaştırıcılar
40.	المستحلبات	Emülsiyon aşırtıcı
41.	مضادات أكسدة	Antioksidanlar
42.	مطريات	Nem Verici (Gliserol)
43.	معدلات الحموض	Asitliği Düzenleyici
44.	معطرات	Aroma Vericiler
45.	مغذيات - مقويات	Besleyici, Kuvvetlendiriciler
46.	مغنيزيوم	Magnezyum
47.	مقومات	Kıvam Arttırıcı (Pectin)
48.	ملح	Tuz
49.	منضجات	Olgunlaştırıcı
50.	منفشات	Kapartı (Amonyum Hidrojen Karbonat)
51.	منكهات	Tatlandırıcılar
52.	منكهات طبيعية	Doğal Aroma

53.	مواد حافظة	Kimyasal Koruyucular (Potasyum Sorbet)
54.	مواد غير مشبعة	Doymamışlar Madde
55.	مواد فعالة سطحية	Yüzey Aktif Ajanlar
56.	مواد مشبعة	Doymuşlar Madde
57.	نحاس	Bakır
58.	نشاء	Nişasta
59.	نواة القمح	Glüten İçerir
60.	نياسين	Niasin
61.	يود	iyot

Ekmeği

İÇİNDEKİLER:
Buğday unu, Malt unu, Buğday kereği,
İçme suyu, Yaş maya, Tuz, Şeker.
Alerjen Uyarısı :Gluten içerir.

BESİN ÖGESİ TABLOSU
جدول المكونات الغذائية
(90 g Pita Ekmeği için)

Protein	بروتين	8.4
Yağ (Toplam)	دهون إجماليه	0.9
Şeker (Toplam)	سكر	4.3
Enerji	طاقة	259
Karbonhidrat	كربوهيدرات	52.9
Kül	رماد	2.3
Nem	رطوبة	22.8
Diyet Lif	ألياف خفيفة	2.7
Kalsiyum	كالمسيوم	29.9
Potasyum	بوتاسيوم	219.6
Sodyum	صوديوم	349.6
B1 Vitamini (tiamin)	فيتامين ب ١	0.135
B2 Vitamini (riboflavin)	فيتامين ب ٢	0.081
Niasin (nikotinamid, nikotinik asit)	نياسين	1.23
B3 Vitamini (Niasin, nikotinamid, nikotinik asit)	نياسين	1.23

إنتاج تركي ١٠٠٪ / TÜRK MALI 100٪

حافظ عليه بارداً وجافاً

SERİN VE KURU YERDE MUHAFAZA EDİNİZ.

المحتويات :

طحين القمح – طحين الشعير – نخالة القمح
ماء الشرب – خميرة طازجة – ملح – سكر

تحذير لأصحاب الحساسية : يتضمن المحتوى نواة القمح



الترجمة

الطاقة والمكونات الغذائية

لكل ٢٠٠ غرام

لكل ٢٠ غرام

Kcal كيلو كالوري

طاقة

دهون كلية

حموض دهنية مشبعة

كربوهيدرات إجمالية

سكريات

ألياف

بروتين

صوديوم

بوتاسيوم

غير حاوية على دهون مهدرجة أو موهولة



أصحاب المهن الغذائية Gıda Meslekleri

1.	بائع الخضار - خضري	Sebzeci
2.	بائع الفواكه - فاكهاني	Manavcı
3.	بائع اللحومات ومشتقاتها	Kasap
4.	البقال - السمان	Bakkal
5.	جرسون، الشخص الذي يقوم بتلبية طلبات الزبائن في المطاعم والكافيتريات	Garson
6.	صانع أو بائع الأرز المطبوخ	Pilavcı
7.	صانع أو بائع البرك والمعجنات	Börekçi
8.	صانع أو بائع الحلويات	Pastacı
9.	صانع أو بائع الخبز ومشتقاته - الفرن	Fırıncı
10.	صانع أو بائع الكباب	Kebapçı
11.	صانع أو بائع الكفتة	Köfteci
12.	صائد أو بائع السمك	Balıkçı
13.	العشي ، الشخص الذي يقوم بتحضير الطعام	Aşçı



أصحاب المهن الغذائية ١



بائع الحلويات Pastacı



البقال Bakkal



بائع السمك Balıkçı



صانع أو بائع الكفتة Köfteci



اللحام، بائع اللحوم Kasap

أصحاب المهن الغذائية ٢



Sebzeci خضري. بائع الخضراوات



Bakkal البقال



Borekçi صانع أو بائع البيرك والمعجنات



Fırıncı صانع أو بائع الخبز ومشتقاته



Pilavcı صانع أو بائع أنواع الأرز المطبوخ



Kebabçı صانع أو بائع أنواع الكفتة



٧-أواني وأدوات المطبخ والمائدة Mutfak Malzemeleri

1.	إبريق	İbrik
2.	ابريق-كوز	Maşrapa
1.	إبريق من الزجاج	Bardaklı Sürahi
3.	أطباق جلي	Bulaşık
4.	إناء	Kap
5.	إناء السكر	Biber Kabı
6.	إناء الفلفل	Şeker Kabı
2.	إناء لوضع الخل	Sirkeli
3.	البابور	Havlı Gaz Ocağı
7.	براميل ملونة	Barel Renkli
4.	بوتوغاز	Ocak
5.	ترس المجلى	Tezgâh
6.	تنكة	Teneke
7.	جرّة	Testi - Desti
8.	حطب	Odun
9.	حماسة خبز توست	Ekmek Kızartıcısı
10.	حمالة معالق	Kaşıklık
11.	خزانة الأطعمة -نملية	Erzak Dolabı
12.	خزانة المونة لحفظ المواد الغذائية	Kiler Dolabı

13.	خشبة فرم من الخيزران	Bambu Ekmek Tahtası
14.	خفاقة البيض	Çırpma Teli
15.	خفاقة بيض يدوية	Çırpıcı
16.	درج يوجد فيه تقطيعات لوضع الملاعق	Çekmece İçi Kaşıklık
17.	دمجانة ماء	Damacana
18.	رف	Raf
19.	ركوة قهوة	Cezve
8.	زبدية	Tas
20.	زبدية شوربة	çorba kasesi
21.	زبدية للفطور	Kahvaltı kasesi
9.	زبدية مشكلة	Komposto Kâse
10.	زبدية مع غطاء	Kapaklı Kâse
11.	زجاجة - قنينة	Şişe
22.	ساطور	Satır
12.	سبت - سلة	Sepet
13.	سبت صحون للجلي	Bulaşık Sepeti
14.	سبت لتقديم السكاكر - سكرية	Şekerlik
23.	سبت للخبز	Ekmek sepeti
24.	سبت لوضع الصحون (مصحنة)	Tabaklık
25.	سبت لوضع الملاعق من الخيزران	Bambu Kaşıklık
26.	سبت مع غطاء	Kapaklı Sepet
27.	سببات فوق بعضها توضع فيها البطاطا والبصل	Sebzelik
28.	سحارة أو علبة بلاستيكية	Plastik Kasa

29.	سحارة أو علبة بلاستيكية مع غطاء	Kapalı Plastik Kasa
30.	سداة فلين	Mantar
15.	سفرة - مائدة	Sofra
31.	سكين	Bıçak
32.	سكين تقطيع كبيرة	Büyük Doğrama Bıçağı
33.	سكين فولاذ	Çelik Bıçak
34.	سكين لتقطيع الخبز	Ekmek bıçağı
35.	سلة خبز	Ekmek Sepeti
36.	سلة من الحصير	Hasır Sepet
37.	سماور	Semaver
38.	شلمونة	Pipet
39.	شواية	Izgara
40.	شواية ذو وجه مسطح أملس	Düz Ve Izgara Yüzeyle
16.	شوكة	Çatal
17.	شوكة طعام	Yemek Çatalı
18.	شوكة طعام وسط	Tatlı Çatalı
19.	صحن - زبدية	Çanak
41.	صحن سرفيس	Servis tabağı
20.	صحن فنجان	Fincan Tabağı
21.	صحن للسلطة	Salata Tabağı
22.	صحن للمشكل النقارش	Çerezlik
23.	صحن للمشكل النقارش مقسوم لثلاثة أقسام	Çerezlik 3 Bölmeli
24.	صحنون شاي مقلوطة عدد 6	6 Adet Burgulu Çay Tabağı

25.	صحنون طعام عدد ه	6 Adet Yemek Tabađı
42.	صندوق لغسل الخضار	Sebze yıkama kabı
26.	صينية	Tepsi
43.	صينية شاي	Çay tepsesi
27.	صينية شاي فضية	Gümüş Çay Tepsi
44.	طاحونة القهوة	Kahve Deđirmeni
28.	طبق - صحن	Tabak
29.	طقم فناجين	Fincan Takımı
30.	طقم فناجين شاي	Çay fincan takımı
31.	طقومه شوكات - ملاعق - سكاكين	Çatal , Kaşık, Bıçak Takımları
45.	طنجرة ضغط	Düdüklü Tencere
46.	طنجرة ضغط بخار كهربائية	Elektrikli Düdüklü
47.	طنجرة قلي بروتد	Fritöz
32.	علب تخزين وحفظ	Saklama Kabı
33.	علب زجاج للفرن	Cam Fırın Kabı
34.	علبة	Koli
35.	علبة تخزين بلاستيك	Plastik Saklama Kabı
48.	علبة كبريت	Kibrit Kutusu
49.	غريبال	Kalbur- Tef
50.	غلاية ماء	Su Isıtıcı
51.	فتاحة الزجاجات	Şişe Açacak - Tirbuşon
52.	فتاحة العلب (الكونسروة)	Konserve Açacak
53.	فتاحة الفلين	Mantar Açacak

54.	فتاحة علب	Açacak
55.	فحم	Kömür
56.	فراطة خضار وبصل	Sebze Soğan Doğrayıcı
57.	فراطة قمامة	Çöp Öğütücü
36.	فنجان كبير	Kupa
37.	قالب كاتو تيفال	Teflon Kek Kalıba
58.	قداحة بوتوغاز	Ocak Çakmağı
38.	قدر -طنجرة	Tencere
59.	قشارة بطاطا	Petites Soyacağı
60.	قشارة خيار	Hıyar Soyacağı
61.	قطرميز للعسل	Bal Kavanozu
62.	قطرميز للمربي	Reçel Kavanozu
63.	قمح	Huni
39.	كأس ذو كعب	Ayaklı Bardak
40.	كأس -قدح	Kadeh
41.	كاسات مزخرفة	Desenli Bardak
42.	كاسة الشاي	Çay Bardağı
64.	كبجاية مثقبة	Delikli Kepçe
65.	كسارة البندق	Fındık Kıracağı
66.	كفكير – أو وعاء مثقب مثل المصفاية الكبيرة	Kevgir
43.	كوب – كأس	Bardak
44.	لوازم المطبخ	Mutfak Malzemeleri
67.	لوح التقطيع	Kesme Tahtası - Doğrama Tahtası

68.	ماكينة تحضير القهوة	Kahve Makinesi
69.	مبشرة	Rende
70.	مجمرة - ملآن	Mangal
45.	مجموعة أواني طعام	Yemek Seti
46.	مجموعة مبهرة - علبة بهارات	Baharatlık Set
71.	مجموعة من سبكات بلاستيك	Plastik Sepet Seti
47.	مرطبان - قطرميز	Kavanoz
72.	مزيتة	Yağdanlık
73.	مزيتة على شكل برج ايفل	Eiffel Kulesi Yağdanlık
74.	مساكات الفرن والطبخ	Tutacak
75.	مسن سكاكين	Bileği Taşı
76.	مشبك خشبي الرول	Merdane
77.	مصبنة	Sabunluk
78.	مصفاة شاي	Çay Süzgeci
79.	مصفاة، فلتر، مرشح	Süzgeç
80.	مصفايه - منخل	Elek
81.	مغرفة - كبحاية طعام	Yemek Kepçe
82.	مفتاح علب أو سردين	Konserve Açacağı
83.	مفتاح كازوز	Gazoz Açacağı
48.	مقالي تيفال منوعة	Teflon Tava Çeşitleri
49.	مقلاة	Tava
84.	مقلاة بيض	Omlet tavaşı
85.	مقلاة حديد	Çelik tava

50.	مقلاة شوي	Gril Tava - Izgara Tava
51.	مقلاة قلي مسطحة غير عميقة	Sahan
52.	مقلاة مسطحة	Yavan Tava
86.	مكنة شاي	Çay Makinesi
53.	ملعقة	Kaşık
54.	ملعقة خشبية	Tahta Kaşık
87.	ملعقة سرفيس	Servis kaşığı
55.	ملعقة شاي	Çay Kaşığı
56.	ملعقة طعام	Yemek Kaşığı
57.	ملعقة طعام وسط	Tatlı Kaşığı
58.	ملعقة قهوة	Kahve Kaşığı
88.	ملقط السكر	Şeker Maşa
89.	ملقط الغسيل - لقاطة	Mandal
90.	ملقط النار	Ateş Maşası
59.	مملحة	Tuzluk
91.	نملية (خزانة الطعام)	Ekmeklik
92.	هاون - مدق التوم	Harç - Havan
93.	هراسة الثوم	Sarımsak Ezici- Sarımsak Sıkacağı
94.	ورق القصدير أو الألمنيوم	Alüminyum Folyo

Mutfak Malzemeleri



1. Tencere	قِدْرٌ	9. Deterjan	مُطَهِّرٌ
2. Tava	مِقْلَاةٌ	10. Rende	مِسْحَلٌ
3. Tabak	طَبَقٌ	11. Çaydanlık	إِبْرِيقٌ
4. Bardak	كُوبٌ	12. Çay bardağı	فِنْجَانُ الشَّايِ
5. Çatal	شَوْكَةٌ	13. Mikrodalga	فُرْنٌ مِيكْرُووَوِيْفٌ
6. Kaşık	مِلْعَقَةٌ	14. Cezve	رَكْوَةٌ
7. Bıçak	سِكِّينٌ	15. Ocak	مَوْقِدٌ
8. Bulaşık makinesi	غَسَّالَةُ الصَّخُونِ	16. Davlumbaz	طَبْنُوْتَةٌ
		17. Süzgeç	مِصْفَاةٌ

مفردات متنوعة ÇEŞİTLER

1.	إضافات غذائية	Katkılar
2.	الأطعمة والمشروبات	Yiyecek Ve İçecek
3.	أغذية الأطفال	Bebek Maması
4.	اغذية الصغار Baby Food	Mama
5.	أغذية الكلاب	Köpek Maması
6.	أغذية معلبة	Konserve Yemekler
7.	أوراق الشاي	Çay Yaprağı
8.	باكينغ باودر	Kabartma Tozu
9.	بشكل مكعبات	Küp Küp
10.	بصل مقطع بشكل ناعم	Soğan İnce Doğranmış
11.	بطعم ... - بنكهة ... بنكهة الفريز	Aromalı Vişne Aromalı
12.	بقدونس مفرومة ناعمة	İnce Kıyılmış Maydanoz
13.	بوشار	Patlamış Mısır
14.	بيت المونة	Kiler
15.	تخمّة، امتلاء، إشباع - Fullness	Tokluk
16.	جرزة - باقة	Demet

17.	جزرة بقدونس	Demet Maydanoz
18.	حمض الرمان	Nar Ekşisi
19.	خل	Sirke
20.	خميرة	Maya
21.	داخل -نواة	İç
22.	الدهون الكاملة	Toplam Yağ
23.	دهون مشبعة	Doymuş Yağ
24.	دولة القهوة	Cezve
25.	ذواق	Gurme
26.	ربدة نباتية	Margarin
27.	رغوة – رغوة القهوة	Köpük
28.	روح الملح	Tuz Ruhü
29.	سكر بودرة – سكر ناعم	Pudra Şekerli
30.	سن ثوم – فص ثوم	Diş Sarımsak
31.	شماشير الذرة	Mısır Püskü
32.	صلصة أو مربى بندورة – معجون بندورة	Domates Salça
33.	صوصه	Sos
34.	الطاقة	Enerji
35.	طبخ	Aş

36.	طبخ مع مرقة	Sulu Yemek
37.	طبق الخدمة أو السرفيس	Servis Tabagı
38.	طحين	Un
39.	طري - غض	Yumuşak
40.	طعام	Yemek
41.	طعام اليوم	Günün Yemeği
42.	طعام خضروات	Sebze Yemeği
43.	عدم اسوداد (مثال : اسوداد الفطر)	Karamamalar
44.	العصي المملحة	Tuzlu Kraker
45.	غذاء محلي	Yerli Besi
46.	غذاء مستورد	İthal Besi
47.	الغذاء والصحة	Yiyecek Ve Sağlık
48.	غطاء	Kapak
49.	فانيليا ناعمة (بودرة)	Vanilyalı Toz
50.	فطر	Mantar
51.	فطور - سفرة	Sofra
52.	قائمة طعام اليوم	Günün Menüsü
53.	قوام - شكل	Kıvam
54.	كأس ماء	Su Bardağı

55.	كتشب	Ketçap
56.	كيس	Poşet
57.	كيس شاي (كيس الشاي الصغير مع الخيط الذي يوضع ضمن كاسة الشاي ، مثل أكياس شاي ليبتون)	Çay Poşet
58.	اللوازم	Malzemeler
59.	ماء	Su
60.	ماء بارد	Soğuk Su
61.	ماء ساخن	Sıcak Su
62.	ماء فاتر	Ilık Su
63.	ماجي	Bulyon
64.	مخللات	Turşu
65.	مدة – فترة من الزمن	Süre
66.	مدة الطهي أو الطبخ	Piştirme Süresi
67.	مرق	Etli Yemek, Çorba
68.	مطريان مخلل فليفلة	Biber Turşusu Fıçı
69.	معلبات	Konserve
70.	المعمول والحلويات الطحينية	Unlu Mamuller
71.	مغذي جيد	İyi Beslen
72.	ملعقة سكر	Tatlı Kaşığı

73.	ملعقة شاي	Çay Kaşığı
74.	ملعقة طعام	Yemek Kaşığı
75.	ملونات غذائية	Gıda Boyası
76.	المنتج	Üretici
77.	منتجات	Ürünler
78.	المنتجات الغذائية	Gıda Ürünleri
79.	مُنكه	Tadında
80.	نقارش مشكلة	Kokteyl Çerez
81.	نكهة	Çeşni
82.	الوجبات الرئيسية	Ana Yemekler
83.	وجبة	Çanak
84.	وجبة – قائمة الطعام	Menü
85.	وجبة الإفطار	Kahvaltı
86.	وجبة العشاء	Akşam Yemeği
87.	وجبة الغذاء	Öğle Yemeği
88.	وجبة لأربع إلى ست أشخاص	4- 6 Kişilik Menü
89.	ورق الربدة	Yağlı Kâğıt
90.	ورق العجين	Yufka
91.	وصف - تعريف	Tarife

أدوات ولوازم المطبخ ١



Ayaklı Bardak

كأس مع كعب



Kadeh

قدح



Çay Bardağı

كاسة شاي



Kupa

كوب



Maşrapa

ابريق



Fincan Takımı

طقم فناجين



Çay Makinesi

ماكينة شاي



Semaver

سماور



Cezve

دولة قهوة



Şişe

زجاجة، قنينة



Damacana

دمجانة



Testi

جرة

أدوات ولوازم المطبخ ٢



Çatal
شوكة طعام



kaşık
ملعقة



Bıçak
سكين



Tahta Kaşık
ملعقة خشبية



yemek Kepçe
كبحاية طعام



Delikli Kepçe
كفكير



Konserve Açacağı
مفتاح كونسروة



Mantar Açacak
فتاحة فلين



Fındık Kıracağı
كسارة بندق



Hıyar Soyacağı
تشارة خيار أو بطاطا



Şişe Açacak
فتاحة زجاجات



Çay Süzgeci
مصفاة شاي

أدوات ولوازم المطبخ ٣



Tabak

صحن



Kâse

زبدية



Harç - Havan

هاون ، مدق ثوم



Fritöz

طنجرة بروتد



Düdüklü Tencere

طنجرة بخار



Tencere

طنجرة



Teflon Kek Kalıba

قالب كاتو تفلون



Gril Tava - Izgara Tava

مقلدة شوي



Tava

مقلدة



Çerezlik

صحن نقارش



Kapaklı Kase

زبدية تخرين مع غطاء



Tepsi

صينية

أدوات ولوازم المطبخ



Şekerlik
سكرية. سبت للحلوى



Sarımsak Ezici-
Sarımsak Sıkacağı
هراسة ثوم



Plastik Kasa
سحارة بلاستيك



Rende
بشارة



Ocak Çakmağı
قداحة غاز



Kibrit Kutusu
كبريت



Kömür
فحم



Sebzelik
سلة خضار



Odun
حطب



Yağdanlık
مزيتة



Tuzluk
مماحة



Huni
قمح



Pipet
سلمونة



Alüminyum Folyo
ورق الألمنيوم



Elek
غريال

المهندس

قسم الجمل والعبارات المتداولة

CÜMLE VE İBARETLER

الجذوب





١- في المقهى

Kafede

1.	ماذا تشربون؟ ماذا تريدون أن تشربوا	Garson: Siz ne içersiniz?
2.	هل تشرب شيء؟	Garson: Bir şey içer misiniz?
3.	اثنان شاي لتكن مخمرة.	İki çay lütfen, demli olsun!
4.	لي زجاجة بيرا (إيفس) زجاجة صغيرة، لطفاً.	Bana bir şişe Efes birası, ufak şişe lütfen!
5.	إذا بتسمح ممكن قهوة؟	Mümkünse bir kahve rica edeceğim?
6.	قهوتك كيف تحب أن تكون؟ شلون قهوتك؟	Garson: Kahveniz nasıl olsun?
7.	سكر قليل أو سكر زيادة؟	Az şekerli mi çok şekerli mi?
8.	أريد واحد قهوة لتكن سكر وسط.	Bir kahve istiyorum, orta şekerli olsun!
9.	أنا شاي إذا بتسمح.	Ben çay rica edeceğim.
10.	كيف تريد الشاي أن يكون؟	Garson: Çayın nasıl olsun?
11.	الشاي تريده فاتح (خفيف) أو غامق (ثقيل) – مخمر؟	Çay açık mı , koyu mu?
12.	ليكن فاتح (خفيف).	Açık olsun.

13.	سكر وسط لطفاً.	Orta şekerli lütfen.
14.	الشاي سيبرد.	Çaylar soğuyacak.
15.	كاسة ماء من فضلك.	Bir bardak su rica ederim.
16.	من سيشرب مزيداً من القهوة؟	Başka kim kahve içecek?

المهندس محمد عامر المخبوب



٢- في المطعم - ١

Restoranda-1

1.	عفواً هل هذه الطاولة فارغة؟	Affedersiniz, bu masa boş mu?
2.	مرحباً، هل يوجد مكان عندكم بجانب النافذة (الزجاج)؟	Merhaba , cam kenarında yeriniz var mı?
3.	لنجلس على مائدة واحدة (على نفس المائدة).	Aynı masaya oturalım.
4.	ماذا سنأكل؟	Ne yiyelim?
5.	أنا لا أعرف. دعنا نطلب قائمة الطعام أولاً.	Bilmem, fiyat listesini isteyelim önce.
6.	دعنا نشاهد القائمة	Hadi liste bakalım.
7.	حضرة الجرسون؟	Bakar mısınız?
8.	قائمة طعامكم من فضلك.	Yemek listenizi rica ediyorum.
9.	ماذا تحب- ماذا ترغب؟	Ne arzu edersiniz?
10.	اجلب لي شوربة عدس، لطفاً	Bana bir mercimek çorbası lütfen.
11.	أريد بيتزا بالخضار.	Sebzeli pizza istiyorum.

12.	واحد بيززولا، واحد دونر كباب، وواحد سلطة، لطفاً	Bir pirzola, bir döner kebab ve bir salata lütfen.
13.	هل تعلم؟ بأن البفتيك أعلى من الكفتة .	Biliyor musun ki ? Biftek köfteden daha pahalı.
14.	هل تأكلون شيئاً آخر؟	Başka bir şey yer misiniz?
15.	طبيعي سيدي، من بعد الشوربا ماذا ستأخذون؟	Tabii efendim, çorbadan sonra ne alırsınız?
16.	جرب وتذوق !!	Bir tadına bak!!
17.	هل يوجد بداخلها لحم؟	Bunda et var mı?
18.	هذه الشوكة وسخة، هل يمكنك أن تبداها؟	Bu çatal kirli, değiştirebilir misiniz?
19.	ممکن أن تناولني الملح لطفاً!	Lütfen, tuzu uzatır mısınız?
20.	جرسون، اجلب لي الحساب؟	Garson hesabı getirir misiniz?
21.	هذا الحساب غلط، هل يمكنك أن تدققه؟	Bu hesap yanlış, kontrol edebilir misiniz?
22.	نحن ننتظرکم مرة ثانية سيدي	Sizi yine bekleriz efendim.



٣- في المطعم-٢

Restoranda-2

1.	هل تدلني على مطعم جيد من فضلك؟	Bana bir lokanta tavsiye eder misiniz?
2.	أهلاً وسهلاً بكم ياسيدي أي خدمة؟	Hoş geldiniz Müşteri beyefendi ،Ne arzu etmiştiniz?
3.	هل لديكم مكان لشخصين؟	İki kişilik yeriniz var mı?
4.	هل حجزت مكاناً؟	Yer ayırtmış mıydınız?
5.	أريد مكاناً لثلاثة أشخاص.	Üç kişilik yer istiyorum.
6.	أريد الجلوس بجانب النافذة.	Pencere kenarında oturmak istiyorum.
7.	هل عندكم صالون للعائلات؟	Aile salonumuz var mı?
8.	من فضلك مائدة لشخصين.	İki kişilik için bir masa lütfen.
9.	أريد مائدة في قسم غير المدخنين	Sigara içilmeyen bölümlüde bir masa istiyorum.
10.	قائمة الطعام من فضلك.	Menü lütfen.
11.	ياجرسون ، لو سمحت ؟	Garson،bakar mısınız?
12.	تفضل ياسيدي . أي خدمة؟	Buyurun efendim ne arzu etmiştiniz?
13.	ماذا ننصحنا حضرتك؟	Ne tavsiye edersiniz?
14.	نحن مشهورون بالشاورما واللحم بعجين وكباب الإسكندر.	Dönerimiz،lahmacunumuz ve İskender kebabımız meşhurdur.

15.	هل لديكم وجبات نباتية؟	Vejetaryen menünüz var mı?
16.	أنا نباتي.	Ben vejetaryenim.
17.	هل يمكنني الحصول على مثل هذه الوجبة؟	Şu tabağın aynısından ben alabilir miyim?
18.	أريد وجبة واحدة من الشاورما.	Bir porsiyon döner istiyorum.
19.	أريد سندويش شاورما	Bir sandviç döner istiyorum.
20.	لحم مشوي، دجاج، سمك، أرز، فطير، كبدة.	Izgara ,tavuk ,pilav,pide h.
21.	ماذا تريدوا أن تشربوا؟	Ne içmek istersiniz?
22.	أريد أن أشرب لبن عيران، شاي، ماء.	Ayran ،çay,su içmek istiyorum.
23.	هل لي بكوب من الماء؟	Bir bardak su rica edebilir miyim?
24.	هل تريدون فاكهة؟	Garson: Meyve ister misiniz?
25.	أعطني من فضلك شوكة، ملعقة، سكيناً.	Çatal kaşık bıçak verir misiniz lütfen?
26.	الحساب من فضلكم؟	Hesap lütfen?
27.	أسعاركم مرتفعة.	Fiyatlarınız yüksek.
28.	كان الطعام لذيذاً.	Yemek çok güzeldi.
29.	لو سمحت، الحمام في أي جهة (طرف)؟	Affedersiniz lavabo ne tarafta?
30.	لو سمحت، المراض في أي جهة (طرف)؟	Affedersiniz ، tuvalet ne tarafta?



٤- في السوبرماركت Süpermarkette-1

في السوبر ماركت - ١

1.	مرحباً.	Merhaba.
2.	مرحباً، تفضل أي خدمة؟	Merhaba, buyurun ne istemişsiniz?
3.	عفواً أين سلة التسوق؟	Affedersiniz! Alışveriş sepeti nerede?
4.	عفواً أين عربة التسوق؟	Affedersiniz! Alışveriş araba nerede?
5.	زجاجة ماء من فضلك.	Bir şişe su lütfen.
6.	علبة عصير فواكه من فضلك.	Bir kutu meyve suyu lütfen.
7.	هل تعطيني نصف كيلو من الجبن؟	Yarım kilo peynir verir misiniz?
8.	هل تعطيني كيلو واحد من السمن؟	Bir kilo tereyağı verir misiniz?
9.	رغيف واحد خبز من فضلك.	Bir tane ekmek lütfen.
10.	علبة لبن زبادي من فضلك.	Bir kutu yoğurt lütfen.
11.	أعطني باكيت واحد من الزبدة.	Bir paket margarin lütfen

12.	هل تعطيني زجاجة حليب من فضلك؟	Bir şişe süt verir misiniz?
13.	عشر بيضات من فضلك.	On yumurta lütfen.
14.	نصف كيلو لحم بقر ولتكن مقطعة على شكل رأس العصفور من فضلك	Yarım kilo dana eti, kuşbaşı olsun, lütfen
15.	هل تعطيني ٢٥٠ غرام من السجق؟	İki yüz elli gram sucuk verir misiniz?
16.	دجاجتين من فضلك.	İki tane tavuk lütfen.
17.	هل تعطيني فخذين من الدجاج.	İki tane tavuk budu verir misiniz?
18.	هل تعطيني لتراً من زيت الزيتون.	Bir litre zeytinyağı verir misiniz?
19.	هل تعطيني كيساً من الملح.	Bir torba tuz verir misiniz?
20.	هل تعطيني نصف كيلو من الزيتون الأسود ونصف كيلو من الزيتون الأخضر.	Yarım kilo siyah zeytin ve yarım kilo yeşil zeytin verir misiniz?
21.	هل تعطيني قالباً من الصابون.	Bir kalıp sabun verir misiniz?
22.	هل تعطيني مسحوق غسيل من فئة ثلاثة كيلو غرام.	Üç kiloluk deterjan verir misiniz?
23.	أريد علبة شاي أسود بعبوة نصف كيلو غرام.	Bir siyah çay yarım kiloluk kutusu istiyorum.
24.	عفواً إذا بسمح؟ ما هذا؟	Bakar mısınız? Bu ne?
25.	هذا مربى الكرز	Bu kiraz reçel.
26.	مممم، كم سعره؟	mmm. bu ne kadar?
27.	١٠ ليرات سيدتي	10 lira efendim.
28.	هل هو من إنتاج هذا الموسم؟	Bu mevsim yapımı?

29.	بالطبع سيدتي، ممتاز جداً ، أنصحك به	Tabii efendim ، çok güzel. Sana tavsiye ederim.
30.	تمام، سأخذه	Tamam, ، bunu alacağım
31.	عفواً أين الصندوق - الكاشير؟	Lütfen ، Kasa nerede?
32.	هاهو. على الطرف اليميني.	İşte efendim ، sağ taraf .
33.	شكراً جزيلاً	Çok teşekkür.
34.	عفواً سيدتي، (ما في شيء محرز للشكر)	Bir şey değil efendim.
35.	عند الصندوق، تفضلي ياسيدتي.	(Kasada) ، Buyurun efendim.
36.	مجموعهم جميعاً كم؟	Bunlar hepsini ne kadar
37.	دقيقة من فضلك، سأقوم بحسابهم.	Bir Dakka efendim. Bunları Hesap edeceğim.
38.	مجموعهم ٣٠٠ ليرة	Hepsini toplam 300 lira .
39.	تمام، تفضل النقود، لكن لم تعطيني الفيش (الفاتورة)	Tamam, ,paranı burun ،ama fişi bana vermedin.
40.	أنا أعتذر سيدتي، لقد نسيت، تفضلي إليك الفيش.	Özür dilerim efendim ، unuttum. Burun fişi işte
41.	تمام، عمل موفق لك.	Tamam, ، sana hayırlı işler
42.	مع السلامة سيدتي	Güle güle efendim.



٥ - في السوبرماركت - ٢

Süpermarkette-2

1.	تفضلني سيدتي.	Buyurun efendim
2.	هل عندك جبنة بيضاء؟	Beyaz peynir var mı?
3.	يوجد، كم تريدین؟	Var. Ne kadar istiyorsunuz
4.	الكيلو بكم ليرة؟	Kilosu kaç lira?
5.	الكيلو ٣٠ ليرة.	Kilosu 30 lira
6.	رجاءً نصف كيلو جبنة بيضاء.	Lütfen yarım kilo beyaz peynir
7.	ماذا تريدین غیره؟	Başka arzunuz?
8.	البيضة الواحدة كم سعرها؟	Bir yumurta kaç lira?
9.	البيضة الواحدة بليرة واحدة	Bir yumurta 1 lira
10.	رجاءً خمس بيضات.	Lütfen beş yumurta
11.	نعم، غیره ماذا تريدین؟	Evet, Başka ne arzunuz?
12.	زجاجة عسل، ٣٠٠ غرام زيتون.	Bir şişe bal, üç yüz gram zeytin
13.	زجاجة العسل بـ ٢٠ ليرة، كيلو الزيتون ١٠ ليرة، ٣٠٠ غرام ٣ ليرة.	Bir şişe bal 20 lira. Zeytinin kilosu 10 lira. 300 gramı 3 lira
14.	كلهم جميعاً كم أصبح مجموعهم؟	Hepsi toplam ne kadar yapıyor?
15.	١٥ ليرة جبنة، ٥ ليرات بيض، ٢٠ ليرة عسل، ٣ ليرات زيتون أيضاً، كلهم أصبح مجموعهم ٤٣ ليرة.	15 lira peynir, 5 lira yumurta, 20 lira bal, 3 lira da zeytin, hepsi toplam 43 lira yapıyor.
16.	شكراً، عمل موفق.	Teşekkür ederim. Hayırlı işler!



٦- عند الخبز

Fırında

1.	صباح الخير.	İyi sabahlar.
2.	صباح الخير سيدي، تفضل	İyi sabahlar efendim. Burun.
3.	هل هذا الخبز طازج؟	Bu ekmeğe taze mi?
4.	نعم طازج، سيدي	Evet, taze, efendim
5.	كم سعر الواحدة	Bir tane ne kadar?
6.	سبعون قرشاً سيدي.	Yetmiş kuruş efendim.
7.	أريد ثلاث أرغفة.	Üç tane istiyorum.
8.	هل يوجد كعك سميت قياس كبير؟	Simit büyük boyu var mı?
9.	يوجد سيدي.	Var efendim.
10.	أريد واحدة	Bir tane istiyorum.
11.	أريد أيضاً كيلو واحد من الكعك بالسهم.	Bir kilo susamlı galeta de istiyorum
12.	هل يوجد كيك طازج؟	Taze kek var mı?
13.	نعم، يوجد.	Evet, var
14.	هل يمكنني مشاهدته؟	Bunu Bakabilir miyim?
15.	تفضل سيدي. هاهو	Burun efendim, işte
16.	هذا الكيك بكم؟	Bu kek ne kadar?
17.	هذا بعشرون ليرة	Bu yirmi lira.
18.	تمام، دعني أخذه	Tamam, bunu alayım.

19.	ماذا تريد غيره؟	Başka bir şeyi ne istiyorsunuz?
20.	أبدأ هذا كل شيء.	Hiç , hepsini bu.
21.	كم أصبح المجموع؟	Toplam ne kadar oldu?
22.	ثلاث وثلاثون ليرة ونصف.	33.5 otuz beş bükük lira
23.	تمام، إليك النقود.	Tamam, , para işte
24.	شكراً "جزيلاً"، سهّل الله عملك	Çok teşekkür ederim, kolay gelsin.
25.	مع السلامة	Güle güle.

المهندس محمد عامر المخبز



٧- في سوق الخضار Pazarda

1.	بكم سعر كيلو البرتقال؟	Portakal bir kilosu ne kadar?
2.	ليرتين ونصف، سيدتي	2.5 TL İki buçuk lira efendim.
3.	كم كيلو تريدون سيدتي؟	Kaç kilo istiyorsunuz efendim.
4.	لا، لا أريد لأن هذا البرتقال طري جداً	Hayır, istemiyorum , çünkü bu portakal çok yumuşak.
5.	عندي من النوع القاسي إذا أردت سيدتي؟	Sert sınıfı bende var istiyorsan efendim. ?
6.	بكم الكيلو منه؟	Kaç kilosu?
7.	أربع ليرات سيدتي، لكن ممتاز جداً.	ama o çok güzel..4 TL Dört lira efendim
8.	غال جداً ، أريد أرخص.	Çok pahalı , daha ucuz istiyorum.
9.	من أجلك ثلاث ليرات ونصف، ماذا قلت؟	Senin için 3,5 lira otuz buçuk lira. Ne dersin?
10.	ثلاث ليرات تمام؟	3 TL üç lira olur mu?
11.	تمام، كم كيلو تريدون؟	Olur, efendim , kaç kilo istiyorsun?
12.	أريد اثنان كيلو غرام	2 İki kilo istiyorum.

13.	هل يوجد عندك موز محلي؟	İthal muzu var mı?
14.	لا، سيدتي.	Hayır efendim.
15.	هذه الفاصولياء بكم الكيلو؟	Bu fasulye kaç kilosu?
16.	ست ليرات سيدتي.	6 TL Altı lira efendim
17.	أريد كيلو غرام واحد.	1 Bir kilo istiyorum.
18.	هل لديك بندورة قاسية؟	Sert domates var mı?
19.	نعم يوجد.	Evet , var
20.	بكم الكيلو؟	Kaç kilosu?
21.	ليرة ونصف	1.5 TL Bir buçuk lira
22.	أريد ثلاث كيلو ونصف.	3 Üç kilo istiyorum.
23.	غيره سيدتي، هل تريد شيئاً آخر؟	Başka efendim , bir şeyi daha istiyor musun?
24.	لا، هذا كل شيء ، كم أصبح المجموع	Hayır, , hepsini bu, toplam kaç oldu?
25.	المجموع سبعة عشر ليرة ونصف.	Toplam 17,5 TL on yedi buçuk lira
26.	سبعة عشر ليرة يكفي.	17 TL On yedi yatar .
27.	تمام، لا يوجد مشكلة، صحة وهنا.	Tamam, problem yok ,afiyet olsun

28.	تفضل هذه ٢٠ ليرة	Buyurun bu 20 Yirmi Lira.
29.	تمام، هذه ثلاث ليرات تتمة المبلغ، صحيح هكذا؟	Tamam, , Bu 3 üç Lira paranızın üstü , Tamam mı?
30.	شكراً لك، لكن أريد كيساً آخر	ama başka bir ,Sana Çok teşekkür poşet istiyorum
31.	تمام، تفضلي هذا كيس آخر لك، مع السلامة	Tamam, sana başka poşet buyurun. Güle güle

المهندس محمد عامر المجذوب

المطبخ التركي



Türk Mutfağı



١- دجاج بالبطاطا

Tavuklu Patates

1.	زمن التحضير: ١٠ دقائق	Hazırlama Zamanı: 10 dk.
2.	مدة الطهي: ٤٠ دقيقة	Piştirme Süresi: 40 dk.
3.	المدة الإجمالية: ٥٠ دقيقة	Toplam Süre: 50 dk.
4.	عدد الوجبات : ٤	Porsiyon: 4
5.	حجم الوجبة: ٥٠ غرام	Porsiyon Ebat: 50 g
6.	الحريرات: ١٢٧ كيلو كالوري	Kalori: 127 kcal
7.	الدهن: ٦,٢ غرام	Yağ: 6,2 g

اللوازم : Malzemeler

8.	٣ ملاعق طعام زبدة نباتية (مار غارين)	3 yemek kaşığı margarin
9.	ورك دجاج عدد ٤	4 adet piliç kalça
10.	بصل يابس عدد واحد	1 adet kuru soğan

11.	فطر عدد ١٠	10 adet mantar
12.	من أجل الخضار:	Sebzesi için:
13.	بطاطا عدد ٥	5 adet patates
14.	كاستين شرب من الحليب	2 su bardağı süt
15.	نصف علبة من جبنة السندويش القابلة للدهن	½ Kutu peynirli sandviç sürme
16.	بندورة عدد ٢-	2 adet domates
17.	سن توم - عدد ٣	3 diş sarımsak
18.	ملعقة طعام زعتر - عدد ١	1 tatlı kaşığı kekik
19.	ملعقة طعام فليفلة حمراء مطحونة - عدد ١	1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
20.	ملعقة طعام ملح - عدد ١	1 tatlı kaşığı tuz

التحضير: Hazırlanış

21.	قم بتقسيم ورك الدجاج إلى أربع أقسام	Piliç kalçaları dörde bölün
22.	قم بتقطيع البصل اليابس من أجل الطهي	Kuru soğanı yemeklik doğrayın
23.	قم بسحب الفطر ثم قم بتقسيمه إلى أربع أقسام	Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
24.	من أجل ألا يسود الفطر قم بوضعه بحامض الليمون	Mantarları kararmamaları için limonlu su da bekletin

25.	قم بتقشير البطاطا، وبعد تقسيمها إلى قسمين من الوسط، قم بوضعها في زبدية مليئة بالماء.	Patateslerin kabuklarını soyup ortadan ikiye kestikten sonra su dolu kâse içinde bekletin
26.	قم بتقشير البندورة وشردها إلى مكعبات	Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
27.	قم بتحمية الزبدة في مقلاة مسطحة ثم أضف إليها ورك الدجاج وحم بقليها حتى تحصل على لون جيد مقبول.	Yayvan bir tavada margarini kızdırıp içine piliç kalçaları ekleyip tavuklar iyice renk alıncaya kadar kavurun
28.	من بعد الحصول على لون جيد للدجاج قم بإضافة البصل المقطع -الفطر - ملح - فلفل أسود، استمر حتى يتم التخلص من ماء الفطر	Tavuklar renk aldıktan sonra Doğradığınız soğanı، mantarları، tuz ve karabiberi ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.
29.	ضع في زبدية مستقلة نصف علبة الجبنة والشوم المفروم مع ملعقة طعام من الزعتر.	Ayrı bir kâseye ½ kutu peynir sürmeyi، kıyılmış sarımsakları، 1 tatlı kaşığı kekiği.
30.	أضف ملعقة طعام من الفليفة الحمراء المطحونة، ملعقة طعام من الملح، ثم قم بإضافة مقدار من الحليب، قم بخفق المزيج بشكل جيد بواسطة شوكة أو الخفاقة	1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi، sütü، 1 tatlı kaşığı tuzu koyup süttten bir miktar ilave edip bir çatal veya çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın
31.	أخيراً قم بإضافة الحليب المتبقي ثم قم بإضافة البندورة المقطعة إلى الخليط السابق.	En son olarak içine kalan sütü ekleyip karıştırın ve doğranmış domatesleri ilave edin.

32.	قم بتشريح البطاطا التي قمت بوضعها في الماء إلى شرائح رقيقة ثم قم بصفها في صينية الفرن.	Suda beklettiğiniz yarım patatesleri ince ince dilimleyip dilimleri ayırmadan fırın tepsisine dizin.
33.	قم بوضع الدجاج فوق البطاطا ثم قم أخيراً بصب صوصه البندورة فوقها.	Patateslerin üzerine sote tavukları koyup en son olarak domatesli sosu dökün.
34.	في حرارة فرن قدرها ٢٠٠ درجة قم بطهي الطعام لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة، صحتين وعافية.	Yemeği önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip sıcak olarak servis edin. Afiyet olsun...

المهندس محمد عامر المخبز





٢- كفتة ناشفة Kuru Köfte

الموازم: Malzemeler:

1.	٦٠٠ غرام من لحم الخروف المفروم - قليل الدهن	600 g az yağlı koyun kıyması
2.	بصلة قياس وسط عدد واحد	1 orta boy soğan
3.	خبز توست شرحات عدد ٥	5 dilim tost ekmeği
4.	ثلاث بيضات	3 yumurta
5.	١٠٠ غرام زبدة نباتية (مار غارين)	100 g margarin
6.	كاسة طحين عدد ١	1 bardak un
7.	نصف جزرة بقدونس	½ demet maydanoz
8.	ملعقة شاي من الكمون	1 çay kaşığı kimyon
9.	ملح + فلفل أسود	Tuz ve karabiber

التحضير: Hazırlanış:

10.	قم ببشر البصل مع اللحم المفروم للمعجن	Kıymayı yoğuracağınız kaba soğanı rendeleyin.
-----	---------------------------------------	---

11.	إذا كان الخبز قديماً (بايت) قم بترطيبه (تبليله بالماء) وبعد عصره قم بتفتيته	Ekmekleriniz bayatsa ıslatıp sıktıktan sonra ufalayın.
12.	إذا اضطر الأمر قم بتفتيته بعد بله بالماء	Gerekse yoksa ıslatmadan ufalayın.
13.	أضفه إلى اللحم المفروم الذي تم عجنه.	Kıymayı yoğurma kabına koyun.
14.	قم بكسر البيض ثم أضفها إلى اللحم المفروم	Yumurtaları kırıp kıymaya ilave edin.
15.	أضف الملح والفلفل الأسود والكمون.	Tuz, taze çekilmiş karabiber ve kimyonu ilave edin.
16.	قم بعجن البقدونس المفرومة بشكل ناعم	İnce kıyılmış maydanozu katıp iyice yoğurun.
17.	قم بتغطيتها وانتظر ٢٠ دقيقة.	Üzerini örtüp 15 – 20 dakika dinlendirin.
18.	قم بفرد الطحين في صينية	Bir tepsiye unu eleyerek yayın.
19.	بعد انقضاء الوقت قم بكبكة الكفتة على شكل أصابع	Köfte harcı dinlendikten sonra köfteleri uzun parmak gibi yuvarlayıp şekil verin.
20.	قم بوضع الكفتة بعد رشها بالطحين، ثم قم بإذابة الزبدة في مقلاة.	Köfteleri unlanmış tepsiye koyarak unlayın. Yağı bir tavada eritin.
21.	عندما يتم تحمية الزبدة، قم بقلي الكفتة في الزبدة من جميع الأطراف.	Yağ kızınca una bulanmış köfteleri kızgın yağda her tarafını kızartın.
22.	قم بوضع الكفتة بعد استوائها فوق ورق التنشيف، وبعد تصفيتها قم بتبديلها إلى صحن المائدة.	Kâğıt havlu üzerine çıkartın. Yağları süzöldükten sonra servis tabağına aktarın.
23.	قم بإضافة طبق البطاطا المقلية للتوا إلى جانبها.	Anında kızarmış patatesle servis edin.



٣- كفتة نية بدون لحم

Çiğ Köfte

اللوازم: Malzemeler

1.	أربع كاسات ماء من البرغل الناعم	Dört su bardağı ince bulgur
2.	بصل يابس عدد ٢	İki adet kuru soğan
3.	سن ثوم عدد ٢	İki diş sarımsak
4.	ثلاث ملاعق طعام من صلصة أو مربى البندورة (بندورة يابسة)	Üç yemek kaşığı domates salçası
5.	أربع ملاعق طعام من صلصة الفليفلة	Dört yemek kaşığı biber salçası
6.	ثلاث ملاعق طعام من الزيت	Üç yemek kaşığı sıvı yağ
7.	ثلاث ملاعق سكر من الملح	Üç tatlı kaşığı tuz
8.	ملعقتان سكر من الفلفل الأحمر	İki tatlı kaşığı pul biber
9.	ملعقة سكر واحدة من الفليفلة الناعمة	Bir tatlı kaşığı toz biber
10.	نصف ملعقة طعام من الفلفل	Bir buçuk yemek kaşığı isot
11.	بصل أخضر مع البقدونس	Taze soğan ile maydanoz

طريقة التحضير
Hazırlanış

12.	نأخذ البرغل الخشن مع الصلصة والبهارات ونقوم بالعجن نقوم بتقطيع البصل والثوم بالروبوت(الخلاط) أو بالبشارة حتى نحصل على شكل ناعم.	Genişçe bir kabımıza Bulguru ، salçaları ve baharatları yoğurmak için alıyoruz ، soğan ve sarımsağı robottan veya rendeden geçirerek püre şekline getiriyoruz
13.	نقوم بإزالة البصل والثوم الخشن المظهر، بعد أن نقوم بسكب ملعقتان من الزيت نقوم ببدء عملية العجن.	Soğan ve sarımsağında kabın içine boşaltıp 2 yemek kaşığı sıvı yağımızı döktükten sonra yoğurmaya başlıyoruz.
14.	بعد أن نحصل على قوام واحد للبرغل مع اللوازم الأخرى، نسكب قليلاً من الماء ويمكن أن نقوم بالترطيب بيديك، نسكب الماء حتى نحصل على لون وشكل مناسب (وفي حال كانت الخلطة جافة نقوم بسكب قليل من الماء)، ثم نقوم بالعجن.	Bulgur ile diğer malzemeler bir bütün haline geldikten sonra ، üzerine hafif su döküp (elimizi ıslatarak da yapabiliriz) çiğ köfte rengini ve şeklini alana kadar (kurudukça az su dökün) yoğuruyoruz.
15.	بعد أن نشعر بيدنا بلمس خفيف وناعم للكفتة النية، نقوم بوضعها في فمنا ونتذوقها، نقوم بضبط المعايير حسب ذوقنا، أخيراً نضيف البقدونس والبصل الأخضر مع بعضهما ونقوم بعجنهما مرة واحدة ،	Çiğ köftenin yumuşadığını elinizle hissettikten sonra ağızınıza götürüp tadına bakıp ، damak zevkimize göre tadını ayarlıyoruz. En son maydanoz ve taze soğanı ilave edip birlikte bir kere daha yoğuruyoruz.
16.	بعد ذلك نقوم بتقطيعها بأيدينا إلى قطع، ونعطيها الشكل المناسب وبشكل نهائي، نقوم بتزيين طبق الخدمة بخضروات وشرائح الليمون،	Daha sonra elimizle parçalar koparıp، sıkıp şekil veriyoruz. En son olarak yeşillikler ve limon dilimleriyle süsleyip servis tabağına alıyoruz.



٤- كاتو بالشوكولا والفريز

Çikolatalı Çilekli Pasta

Malzemeler: اللوازم

1.	١٥٠ غرام من الزبدة النباتية (مار غارين)	150 gram margarin
2.	٢٠٠ غرام سكر بودرة	200 gram pudra şekeri
3.	بيضان	2 adet yumurta
4.	كاسة ونصف لبن رائب	1,5 su bardağı yoğurt
5.	كاستان من الطحين	2 su bardağı un
6.	أربع ملاعق طعام من الكاكاو	4 yemek kaşığı kakao
7.	باكيت واحد فانيلا	1 paket vanilya
8.	باكيت واحد من الباكينغ باودر	1 paket kabartma tozu
9.	نصف كيلو من الفريز الطازج	Yarım kg taze çilek
10.	من أجل الكريما:	Kreması için:
11.	باكيت واحد من بودرة الفانيلا	1 paket vanilyalı toz puding

12.	كأسان من الحليب	2 su bardağı süt
13.	من أجل النقع	Islatmak için:
14.	كاسة واحدة من الماء	1 su bardağı süt
15.	من أجل التزيين:	Üzeri için:
16.	كأكاو	Kakao

التحضير: Hazırlanışı

17.	ضع زبدية عميقة في درجة حرارة الغرفة	Derin bir kâse içerisinde oda sıcaklığında bekletip
18.	قم بخفق الزبدة التي تم تطريتها مع السكر البودرة والبيض حتى يصبح قوامها مثل الكريما.	Yumuşattığınız margarini, pudra şekerini ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
19.	حين حصولك على قوام الكريما، أضف اللبن ثم قم بالخلط. مع المتابعة بعملية الخلط.	Krema kıvamına geldikten sonra yoğurdu ekleyip, karıştırmaya devam ediniz.
20.	قم بإضافة الكاكاو، الفانيلا، والطحين، والباكينغ باودر، وقم بخلط المزيج. بعد ذلك،	Daha sonra içine kakaoyu, vanilyayı ve eleyerek un – kabartma tozunu ilave edip, karıştırınız
21.	قم بتجهيز قالب بوضع ورق الزبدة فوقه.	Kek harcını, yağlı kâğıt serdiğiniz açılır-kapanır kek kalıbına döküp, kaşığın sırtı ile üzerini düzeltiniz.
22.	قم بوضع المزيج في فرن درجة حرارته ١٨٥ درجة مئوية لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة.	Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
23.	بعد استواء الكيك، قم بوضع بودرة الفانيليا في داخل طنجرة صغيرة مع الحليب.	Kek pişerken, küçük bir tencerenin içerisine vanilyalı toz pudingi ve sütü koyup
24.	بعد الحصول على قوام متجانس قم بوضعه على نار وسط وقم بطهييه مع الخلط.	Sos kıvamına gelene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak pişirip,

25.	قم بتبريد الكيك المطبوخ ثم قم بوضعه في قالب، قم بوضعه في طبق الخدمة ثم بواسطة سكين طويلة قم بتقسيمه من الوسط إلى قسمين، بعد التأكد من برودته.	Soğutunuz. Pişen keki kalıbın içinde soğutup, servis tabağına aldıktan sonra uzun bir bıçak yardımı ile ortadan ikiye kesiniz.(kekin iyice soğumuş olmasına dikkat ediniz.
26.	في حال لم يتم تبريد الكيك بشكل جيد، قم بتقطيع الفريز بعد غسله إلى القطع التي ترغبها،	Kek iyice soğumaz ise keserken, parçalanabilir.) Taze çilekleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra istediğiniz büyüklükte doğrayınız.
27.	قم بتزطيب كل قسم من الكيك الذي تم تقسيمه بواسطة الحليب البارد،	Kekin her iki katını da soğuk süt ile ıslatınız.
28.	قم بدهن الكريما في القسم السفلي للكيك،	Servis tabağına aldığınız süt ile ıslanmış kekin alt katına önce kremayı sürünüz.
29.	قم بصف الفريز المقطع فوق الكريما.	Kremanın üzerine doğranmış çileklerden diziniz.
30.	قم بوضع الفريز فوق أعلى قسم من الكيك	Çileklerden bir kısmını en üstünü süslemek için ayırınız. Kremanın üzerine kekin.
31.	ضع الطبقة العليا ثم قم بتزيينه بالكريما المتبقية	Katını koyup, üzerine kalan kremayı sürünüz.
32.	قم بتزيين الكريما المتبقية بالفريز، فوق الطبقة العلوية قم بواسطة مصفاة بوضع الكاكو.	Kremanın üzerini kalan çilekler ile süsleyip, en üstüne bir süzgeç yardımı ile kakao serpiniz.
33.	قم بوضع الكيك في الشلاجة لمدة ساعة، وعندما يصبح بارداً قم بتقديمه.	Pastayı buzdolabında bir saat bekletip, soğuk olarak servis ediniz.



٥- حليب السوتلاش

Sütlaç Tarifi

اللوازم: Malzemeler

1.	واحد كيلوغرام من الحليب البارد	1 kg soğuk süt
2.	كاستين شاي من الأرز	2 çay bardağı pirinç
3.	واحد ليتر من الماء	1 litre su
4.	ثلاث ملاعق طعام من طحين الأرز	3 yemek kaşığı pirinç unu
5.	كاستان ونصف ماء من السكر الناعم	2,5 su bardağı toz şeker
6.	قرفة	Tarçın

طريقة التحضير

Hazırlanış

7.	اغسل الأرز بالماء ثم ضعه على النار	Pirinci yıkayıp su ile ateşe koyun
8.	قم بغلي الماء مع الأرز حتى يختفي الماء منه	Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın
9.	بعد الغلي حتى خروج الماء من الأرز، أضف الحليب البارد، قم بتحريكه ١-٢ مرتين، انتظر حتى الغليان، في هذه الأثناء قم بعجن طحين الأرز مع كأس من الماء في زبدية	Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın، soğuk sütü ekleyin. 1-2 defa karıştırıp، kaynamasını bekleyin. Bu arada bir kâsede pirinç ununu 1 su bardağı soğuk su ile ezin.
10.	قم بأخذ ١-٢ كجاية من الحليب من الطنجرة التي تغلي وقم بإضافتها إلى الزبدية.	Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kâseye ekleyin.

11.	عندما يصبح طحين الأرز الذي أخذته دافئاً قم بإضافته إلى الطنجرة، ثم خلال ذلك قم بتحريكه وطبخه لمدة عشر دقائق قم بإضافة ٢,٥ كأسه شرب من السكر الناعم وقم بخلط المزيج على مرحلتين خلال مدة الغليان	(pirinç unu ılınmış olmalı). Pirinç ununu tencereye ekleyin, ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. 2.5 su bardağı toz şekeri ilave edip karıştırın ve 1-2 taşım kaynatın.
12.	قم بسكب السوتلاش في زبادي، وعندما يتم - تبريده قم برش بالقرفة فوقه	Sütlacı kâselere paylaşırın. Soğuyunca üzerlerine tarçın serpin

المهندس محمد عامر المجذوب



٦- عبارات وإرشادات في المنتجات الغذائية Gıda Ürenlerin İbareti

1.	لا تترك (المنتج) لأشعة الشمس المباشرة	Doğrudan Güneş Işığına Maruz Bırakmayınız
2.	نوصي باستهلاك المنتج حسب التاريخ المتسلسل الموجود على وجه الباكيت	Tavsiye Edilen Tüketin Tarihi Ve Parti Seri No" Su Paketin Ön Yüzündedir
3.	منتجاتنا لا تحتوي على أي كحول أو شحم خنزير أو مواد مضافة	Mamullerimizin Hiç Bir Çeşidinde Alkol, domuz yağı, katkıları
4.	احفظها في مكان بارد وجاف	Serin ve Rutubetsiz yerde muhafaza ediniz
5.	منتجاتنا مطابقة لمواصفات الأغذية التركية	Mamullerimizin Türk Gıda Kodeksine Uygundur
6.	رقم قيد العملية:	İşlem Kayıt No: Tr -1-1-000025
7.	الشركة المصنعة:	Üretici Firma:
8.	تاريخ التصنيع أو الإنتاج :	Üretim Tarih- İmal yeri:
9.	آخر مدة للاستعمال:	Son kullanmak Tarih:
10.	آخر زمن للاستهلاك (صالح لغاية).	Son Tüketim Tarihi
11.	رقم الرخصة:	Ruhsat numarası : - Ruhsat No:
12.	صاحب الرخصة:	Ruhsat Sahibi:

TARTINI **Turta** 180g e

Enerji ve Besin Ögeleri (100G'da)	
Enerji (Kj/kcal)	1791/426
Yağ (g)	16,2
Doymuş Yağ (g)	8,6
Trans Yağ (g)	0,07
Karbonhidrat (g)	68,3
Şeker (g)	33,7
Lif (g)	2,0
Protein (g)	4,1
Tuz (g)	0,4

TARTINI - FRAMBUAZLI TURTA - İçindekiler: **Buğday Unu (Gluten içerir)**, Bitkisel Yağ (Hurma, Soya, Ayçiçek, Pamuk), Şeker, **Yumurta**, **Tereyağı (Süt Ürünü)**, Kayısı Çekirdeği Unu, Glukoz-Fruktoz Şurubu, **Süit Tozu**, Nem Verici (Gliserol), Tuz, Koruyucu (Potasyum Sorbat), **Malt Ekstrakt (Arpa Ürünü)**, Kabartıcı (Amonyum Hidrojen Karbonat), Aroma Vericiler, Asitliği Düzenleyici (Sitrik Asit), Emülgatör (**Soya Lesitini**), Frambuaz Sosu %25,6 [Şeker, Glukoz Şurubu, Frambuaz Pulpu %15,9, Vişne Pulpu, Kıvam Arttırıcı (Pektin), Asitliği Düzenleyici (Sitrik Asit, Tokazayum Sitrat), Aroma Verici, Koruyucu (Potasyum Sorbat)].

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Parti Seri No'su paketin ön yüzündedir. Doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayınız. Serin ve Rutubetsiz yerde muhafaza ediniz. Mamullerimizin Hiç Bir Çeşidinde Alkol, Domuz Yağı ve Katkıları Yoktur. İşletme Kayıt No: TR-11-K-000025

Üretici Firma: Eti Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. Eskişehir Karayolu 3. Km Bozüyük - Bilecik / Türkiye Türkiye'de üretilmiştir.

8 690526 092539

TRANS YAĞ İÇERMEZ

Net: 180g

Kod No: 9253

www.eti.teti.com

- لتحميل ومشاهدة المزيد من الكتب اضغط على روابط مكتبة الموسوعة الشاملة:

<https://drive.google.com/open?id=0B4axHI2sdVBzfk5KNm80TFpVOHZVNFJoWXVwUWR1SWMYU1NqWm9nOFozWVd6ZjhuVDIPWEE&authuser=0>

ويمكنكم أيضا الاشتراك بمجموعة "الموسوعة الشاملة في اللغة التركية" على صفحة الفيس بوك لكي يصلكم كل ما هو جديد من هذه الكتب والبرامج

على الرابط " <https://www.facebook.com/groups/1446126149017845/>

مع تمنياتي لكم بالفائدة والمتعة



**الموسوعة الشاملة في
اللغة التركية**

المهندس محمد عامر المجذوب

المهندس محمد عامر المجذوب

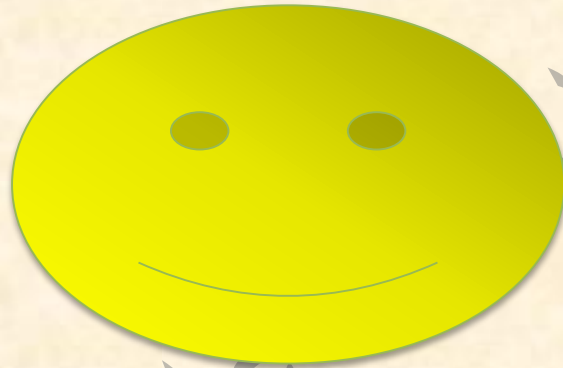
www.facebook.com/amermajz

amermajz@windowslive.com

amermajz@gmail.com

<https://twitter.com/amermajz>





نهاية الكتاب