

KOCHKURSE 2018 / 2

# KOMM TÜRKISCH KOCHEN



mohr

WEIN & KULINARIK



RHEINGAU

# SAYNURS VEGANE KÜCHE AUS DEM ORIENT



- Teigröllchen mit Linsen und Möhengemüse, Koriander, Curry und Granatapfelessenz
- Warmer Humus mit gerösteten Pinienkernen
- *Simit* – türkische Sesamkringel
- Fenchel mit Karotten, Süßkartoffeln, Perlzwiebeln und Orangen
- Mit Spinat und Pinienkernen gefüllte Champignons
- Auberginensandwich im Fladenbrot
- Lauchrollen – gefüllt mit Reis, Kräutern, Pinienkernen und Korinthen

**Termine:** Fr 21.09. | Sa 22.09. | Fr 05.10. | Sa 06.10. | 15:30 – 21:30 Uhr

**Preis:** 88,00 Euro pro Person/Kurs

---

# SAYNURS MEZETADEL TAUSEND UND EINE NACHT VEGETARISCH



- *Yogurtlu Havuc* – Möhren in Joghurt
- *CigKöfte* – scharfe Bulgurfrikadellen
- *Nuraniye* – Zucchini in Joghurt mit Reis und Kräutern
- *Humus* mit Roter Beete und Pinienkernen
- *Ispanak Börek* – mit Spinat und Käse gefüllte Yufka
- *Schaksuka* – pikantes Auberginengemüse
- *Enginar Dolma* – gefüllte Artischocken in Weinblätter-Wickel
- *Girit Ezmesi* – dreierlei Käsecreme mit Pinienkernen, Walnüssen und Pistazien

**Termine:** Fr 06.07. | Sa 07.07. | Fr 28.09. | Sa 29.09. | 15:30 – 21:30 Uhr

**Preis:** 98,00 Euro pro Person/Kurs



# SAYNURS LIEBLINGSKÜCHE VON DER SCHWARZMEERKÜSTE



- Mamas *Börek* mit mit Spinat und Schafskäse aus der Pfanne
- *Pide* – Teigschiffchen mit Hackfleisch und Kräutern
- *Kuymak* – Fondue mit Maismehl und Käse
- *Hamsi Tava* – gebratene Sardellen
- *Kaygana* – Omelette mit Mangold, Lauchzwiebeln und Kräutern
- *Karalahana Sarmasi* – gefüllte Grünkohlblätter
- *Laz Böregi* – Süßspeise aus Trabzon
- Maismehl-Auberginen mit Joghurt-Kräuter-Dip

**Termine:** Fr 23.11. | Sa 24.11. | Fr 07.12. | Sa 08.12. | 15:30 – 21:30 Uhr

**Preis:** 108,00 Euro pro Person/Kurs

---

# SAYNURS TAUSEND UND EIN GESCHMACK



- Lachsrollen mit Avocado-Garnelencreme und Mozzarella
- *Ayva Dolma* Quitten, gefüllt mit Reis, Hackfleisch und Granatapfelessenz
- Pistazien-Lamm-Kebab
- Garnelen mit Avocado in Senfsoße
- *Baba Ghanoush* – Auberginencreme mit Granatapfelbeeren
- Geröstete Rote Paprika mit Schafskäse
- *Sarma* – Spitzkohl gefüllt mit Bulgur und Kräutern
- Lammleber mit roten Zwiebeln

**Termine:** Fr 24.08 | Sa 25.08. | Fr 14.12. | Sa 15.12. | 15:30 – 21:30 Uhr

**Preis:** 118,00 Euro pro Person/Kurs

# LASSEN SIE SICH VON SAYNUR SONKAYA-NEHER IN DIE WELT DER ORIENTALISCHEN KÖSTLICHKEITEN ENTFÜHREN – KOMMEN SIE TÜRKISCH KOCHEN.

Ob allein oder zu zweit, es erwartet Sie ein unterhaltsamer, genussvoller Nachmittag/Abend. Die gekochten Speisen werden gemeinsam verzehrt, was übrig bleibt, kann nach Hause mitgenommen werden. Für weitere Informationen, wenden Sie sich bitte an Saynur Sonkaya-Neher.

[sonkaya-neher@weingut-mohr.de](mailto:sonkaya-neher@weingut-mohr.de)

## **Alle Kochkurse enthalten die folgenden Leistungen:**

- ▶ Riesling Sekt Brut als Aperitif
- ▶ Inkl. Getränkepauschale mit Wasser, Saft, Wein zum Essen und türkischem Mocca
- ▶ Weinverkostung mit biovegane Weinen
- ▶ Sämtliche Kochzutaten und Utensilien, Kochschürze als Leihgabe
- ▶ Präsentation und Erläuterung der Zutaten
- ▶ Einführung in die Zubereitung

---

## **Weingut Mohr – Wein & Kulinarik Rheingau**

Rheinstraße 21 | D-65391 Lorch | Tel: 0 67 26 - 94 84

Besuchen Sie uns auf Facebook: [facebook.com/WeingutMohrLorch](https://www.facebook.com/WeingutMohrLorch)

Besuchen Sie uns auf Instagram: [@kommtuerkischkochen](https://www.instagram.com/kommtuerkischkochen)