

ORMAN KEBABI

(favourite recipe)

1 kg meat cut in cubes (Kusbasi)
4 large potatoes
4 onions
5 carrots
5 carrots
¼ celeriac
3 tomatoes

1 small can peas
1 table spoon majoram (Kekik)
1 spoon bell pepper paste
1 l water
salt and pepper

Cut onion into small pieces, fry in margarine until yellow. Add meat in cubes and onions, let fry for another 5 minutes. Add vegetables and potatoes in cubes and seasoning. Pour over boiling water and bell pepper paste. Add sat and pepper to taste.

Cooking time: about 40 minutes



BANANAS A LA SENA (Dessert)

Peel bananas. Cover with egg white and rolled oats, fry to golden brown. Sprinkle with cinnamon, cover with grape syrup. Don't refrigerate, don't cover.



Wir sprechen über unseren Einkauf und verteilen die Aufgaben.
We speak about our shopping and distribute the work.



Nach dem Einkauf haben wir begonnen, die Zutaten klein zu schneiden.
After shopping we've begun to cut the ingredients.



Nun haben wir alle Zutaten in eine Schüssel getan und haben angefangen zu kochen.
Now, we did all the ingredients in a dish and we started to cook.

Da unser Gericht 40 Minuten kochen musste, saßen wir erst am Tisch und haben etwas getrunken.
Our dish must be cooked for 40 minutes so we sat at the table and drank ice-tea.



Jetzt war das Essen fertig und steht auf dem Tisch.
Now, the meal was ready on the table.



Das Essen schmeckte gut. Es ist ein türkisches Rezept.
The meal tasted good. It's turkey recipe.

Nach dem Essen mussten wir noch spülen, abtrocknen und aufräumen.
After the meal we must wash up, dry and put in order.



ORMAN KEBABI (Lieblingsrezept)

1 Kilo gewürfeltes Fleisch (Kubasi)
4 große Kartoffeln
4 Zwiebeln
5 Möhren
¼ Knolle Sellerie

1 kleine Dose Erbsen
1 Eßlöffel Majoran
1 Löffel Paprikamark
1 Liter Wasser
Salz und Pfeffer

Zwiebeln klein-hacken, in Margarine dünsten bis diese gelblich sind. Das Fleisch würfeln und zusammen mit den Zwiebeln fünf Minuten dünsten. Das in Würfel geschnittene Gemüse, Kartoffeln und Gewürze hinzufügen, kochendes Wasser darüber gießen. Das Paprikamark beimischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochzeit: ca. 40 Minuten

Bananen á la sena (Nachtisch)

Bananen schälen und in Eiern und Haferflocken wälzen. Anschließend gold-braun in der Pfanne braten. Zum Schluss Himbeersirup darüber gießen. Nicht kalt stellen.