

## Kochkurse im *Domizil-Lina-Art* ab 2010

Viele von unseren bisherigen Gästen haben den Wunsch geäußert, einmal die türkische Küche selbst auszuprobieren. Diesen Wunsch wollen wir gerne aufgreifen, indem wir ab der Saison 2010 mit einem besonderen Angebot starten:

Kochen Sie einen landestypischen Güveç . rollen Sie Sigara-Börek mit einer leckeren Füllung oder bereiten Sie türkische Suppen, Vorspeisen und ein süßes Tath zu. Ich werde Sie durch die landestypische Küche begleiten. Ich gebe Ihnen Tipps und Tricks und eine kleine Rezeptsammlung mit auf den Weg. Ruhe und Entspannung sollen auch hier nicht zu kurz kommen. Wir haben drei Nachmittage für den Kochkurs vorgesehen. Wir starten um 16.30 Uhr und essen dann gemeinsam zu Abend. Sie werden drei Gänge kochen und die dazugehörigen Beilagen zubereiten.

Der Preis für den dreitägigen Kurs beträgt 65 Euro und beinhaltet Kursgebühr und anschließendes Abendessen-

### Orientalischer Reissalat (8 Personen)

3 Tassen Kaffeetassen Reis	6 Tassen Wasser (besser noch Brühe)
2 reife Tomaten	2 grüne Spitzpaprika
½ Salatgurke	100 g getrocknete Aprikosen
100 g Mandeln oder Walnüsse	
1 Teelöffel Kreuzkümmel	1 Teelöffel Kurkuma
1 Messerspitze Zimt	1 Zitrone
Petersilie	Ca. 4 – 5 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer	

#### Zubereitung

Den Reis mit der Brühe köcheln bis die Brühe aufgesaugt ist, abkühlen lassen. Tomaten, Gurke und Paprika in kleine Würfel schneiden, Aprikosen, Mandeln und Petersilie kleinhacken. Nun alle Zutaten unter den Reis mischen, Gewürze, Zitronensaft und Öl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Variationen

Geröstete Pinienkerne, Basilikum, Chili, grüner Koriander

