

Acı, Tatlı, Ekşi...

Tanıyalım Dünya Lezzetlerini!

Her ülkenin kendine özgü yemekleri vardır. Bu yemekler ülkelerin ulusal ya da geleneksel yemekleri olarak adlandırılır. Haydi, bazı ülkelerin geleneksel yemeklerini birlikte tanıyalım.

Dergimizin ekinde, bu sayfalarda anlatılan yemeklerin çıkartmaları var. Tabakların üzerine doğru çıkartmaları yapıştır. Kore'nin ve Tayland'ın geleneksel yemeklerini biz yapıştırdık bile.



Kimçi: Lahananın yanı sıra turp, sarımsak, kırmızıbiber, soğan gibi sebzeler kullanılarak yapılan bir çeşit turşudur. Tadı ekşidir.

KORE



Falafel: Nohut, maydanoz, soğan ve baharatlarla yapılır. Top şekline getirilerek kızartılır.

MISIR



Pizza: Yuvarlak açılan bir hamurun üzerine peynir, mantar, zeytin, sebze gibi çeşitli malzemeler koyularak pişirilir.

İTALYA



Sushi: Genellikle çiğ deniz ürünleri, pirinç, sebze gibi malzemeler kullanılarak yapılır. Yosun yaprağına sarılarak hazırlanır.

JAPONYA

Sen daha önce bu yemeklerden hangilerini denedin?



MEKSİKA

Tako: Tortilla adı verilen yassı bir ekmeğin arasına et, peynir, çeşitli sebzeler ve acı sos koyularak yapılan bir sandviçtir.

Döner: Bir şişin üzerine geçirilerek pişirilmiş ettir. Bazen ekmek arasında, bazen lavaşa sarılarak, bazen de pilavla birlikte tüketilir.



TÜRKİYE

Waffle: Şekilli kalıplarda pişirilerek hazırlanan bir çeşit hamur tatlısıdır. Üzerine meyve, çikolata, fıstık gibi malzemeler koyularak sunulur.

Pad thai: Pirinç unundan yapılan erişteye yer fıstığı, soğan, yumurta, şeker, fasulye gibi malzemeler eklenerek yapılır. Acı, tatlı ve ekşi sosla birlikte tüketilir.



BELÇİKA



ALMANYA

Pretzel: Alman simidi olarak da bilinen, düğüm benzeri özel bir şekil verilen bir ekmek çeşididir.



TAYLAND