

YÖRESEL YEMEKLER / REGIONAL FOOD



Güllüklü Çorba: Alanya'ya özgü bu geleneksel çorba, köfteli bir lezzettir. Osmanlı mutfağından günümüze ulaşmış ve özellikle düğün, bayram gibi özel günlerde ikram edilmiştir.

Güllüklü Soup: This traditional soup from Alanya is a meatball delicacy. It has its roots in Ottoman cuisine and has been served on special occasions such as weddings and festive holidays.

Güllüklü Suppe: Diese traditionelle Suppe aus Alanya ist eine Fleischbällchen-Spezialität. Sie stammt aus der osmanischen Küche und wurde zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Festtagen serviert.



Taratorlu Piyaz: Antalya'ya özgü bu piyaz, haşlanmış kuru fasulye, soğan, domates ve zeytinyağıyla zenginleştirilir. Tarator adı verilen özel tahinli sosuyla Akdeniz mutfağının eşsiz örneklerinden biridir ve Osmanlı döneminden bu yana sofralarda yerini almaktadır.

Taratorlu Piyaz: This piyaz, unique to Antalya, is enriched with boiled beans, onions, tomatoes, and olive oil. With its special tahini sauce called tarator, it is one of the unique examples of Mediterranean cuisine and has been part of the tables since the Ottoman period.

Taratorlu Piyaz: Dieser Piyaz, eine Spezialität aus Antalya, wird mit gekochten Bohnen, Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl verfeinert. Mit seiner speziellen Tahin-Sauce, dem sogenannten Tarator, ist er eines der einzigartigen Beispiele der mediterranen Küche und gehört seit der osmanischen Zeit zu den festen Bestandteilen der Tische.



Hünkar Beğendi: Osmanlı saray mutfağından günümüze ulaşan bu yemek, közlenmiş patlıcan püresi üzerine kuzu eti yahni ile hazırlanır. Türk mutfağının en seçkin örneklerinden biridir.

Hünkar Beğendi: A dish from the Ottoman palace cuisine, prepared with lamb stew served over a roasted eggplant purée. One of the finest examples of Turkish gastronomy

Hünkar Beğendi: Ein Gericht aus der osmanischen Palastküche, zubereitet mit Lammragout auf einem Püree aus gerösteten Auberginen. Eines der edelsten Beispiele der türkischen Küche



Manti: Anadolu mutfağının en bilinen yemeklerinden biri olan mantı, küçük hamur parçalarının içine kıyma konularak hazırlanır ve genellikle yoğurt ile servis edilir.

Manti: One of the most famous dishes of Anatolian cuisine, mantı consists of small dough parcels filled with minced meat, usually served with yogurt.

Manti: Eines der bekanntesten Gerichte der anatolischen Küche: kleine Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, die meist mit Joghurt serviert werden.

YÖRESEL YEMEKLER / REGIONAL FOOD



Bakla Piyazı: Taze baklaların, soğan, zeytinyağı ve limon ile harmanlanmasıyla hazırlanan bu yöresel piyaz, Akdeniz mutfağının hafif ve sağlıklı örneklerinden biridir.

Fava Bean Salad: This regional piyaz, made by mixing fresh broad beans with onions, olive oil, and lemon, is a light and healthy example of Mediterranean cuisine.

Saubohnen-Salat: Dieser regionale Piyaz, zubereitet aus frischen Saubohnen, Zwiebeln, Olivenöl und Zitrone, ist ein leichtes und gesundes Beispiel der mediterranen Küche.



Menemen: Domates, biber ve yumurta ile hazırlanan, Türk kahvaltı kültürünün vazgeçilmez lezzeti.

Menemen: A staple of Turkish breakfast, made with tomatoes, peppers, and eggs.

Menemen : Ein unverzichtbarer Bestandteil des türkischen Frühstücks, zubereitet mit Tomaten, Paprika und Eiern.



Gözleme: Yufka hamuru içine peynir, ıspanak, patates veya kıyma konularak sac üzerinde pişirilen geleneksel Türk lezzeti.

Gözleme : A traditional Turkish pastry made by filling thin dough with cheese, spinach, potatoes, or minced meat and cooking it on a griddle.

Gözleme : Eine traditionelle türkische Spezialität, bei der dünner Teig mit Käse, Spinat, Kartoffeln oder Hackfleisch gefüllt und auf einer Plattenpfanne gebacken wird.



Buğdaylı Darı Çorbası: Buğday ve darı ile hazırlanan, besleyici ve hafif bir Anadolu çorbası. Geleneksel tarifleriyle Türk mutfağının şifalı örneklerinden biridir.

Wheat and Millet Soup: A nutritious and light Anatolian soup made with wheat and millet. A traditional recipe and a wholesome example of Turkish cuisine.

Weizen- und Hirsesuppe : Eine nahrhafte und leichte anatolische Suppe aus Weizen und Hirse. Ein traditionelles Rezept und ein gesundes Beispiel der türkischen Küche.

Yerel üreticilerden alınan malzemelerle hazırlanan bu yemekler, hem kültürel mirasın korunmasına hem de sürdürülebilir turizme katkı sağlar.

These dishes, prepared with ingredients sourced from local producers, contribute both to the preservation of cultural heritage and to sustainable tourism.

Diese Gerichte, zubereitet mit Zutaten von lokalen Produzenten, tragen sowohl zur Bewahrung des kulturellen Erbes als auch zum nachhaltigen Tourismus bei.