"MATBAH" WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS
AND GOURMETS TO THE STYLISH

"OTTOMAN PALACE CUISINE"

MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE

Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

Caferiye Sokak No. 6 Sultanahmet - TURKIYE **T:** +90 212 514 6151 **F:** +90 212 514 6152 **www.matbahrestaurant.com**

Asırlık Tariflerle

Türk Mutfağı

Turkish Cuisine

with Timeless Recipes

Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

21-27 Mayıs 2022

Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

Caferiye Sokak No. 6 Sultanahmet - TURKIYE **T:** +90 212 514 6151 **F:** +90 212 514 6152 **www.matbahrestaurant.com**

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI
TURKISH CUISINE WEEK
21-27 Mayıs 2022

Çorba / Soup

Düğün Çorbası / Wedding Soup
Kuzu eti, yumurta, salça limon suyu ve soğan suyu ile hazırlanır,
Prepared with lamb, flour, egg, tomato paste, lemon juice and onion juice,

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Starters

Vişneli Yaprak Sarma / Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844)
Pirinç, soğan, kuş üzümü ve çam fıstığı içiyle doldurulan, Vişne taneleri
Vine leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts,
cooked lightly in olive oil and served chilled.

Tarator Soslu Barbunya Pilaki / Borlotti Beans in Olive Oil with Tarator Sauce
Kuru barbunya, havuç ve biber salçasıyla pişirilmiş, barbunya pilakisi
Borlotti beans olive oil cooked with cranberry beans,
carrot and pepper paste, served with homemade tarator sauce.

Zeytinyağlı Enginar / Stuffed Artichokes in Olive Oil (17th c./yy)
Bezelye, havuç ve patates ile pişirilmiş, dereotu ve zeytinyağı ile tatlandırılmış enginar
Artichokes cooked with green peas, carrots and potatoes flavored with dill and olive oil

Ana Yemek / Main Course

Kavun Dolması / Stuffed Melon (15th c./yy)
Dana eti, pirinç, baharatlar, badem, Antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun
Cored melon stuffed with beef meat, baked with rice, herbs, almonds, currants, and pistachio

Tatlı / Dessert

Leblebi Helvası / Chickpea Halva
Leblebi unu, şeker, tereyağı, sıcak süt ile pişirilen geleneksel Osmanlı tatlısı.
Traditional Ottoman dessert cooked with chickpea flour, sugar, butter and hot milk.

Türk Çayı & Türk Kahvesi eşliğinde / Accompanied by Turkish Tea or Turkish Coffee

Şerbetler / Sherbets

Demirhindi Şerbeti / Tamarind Sherbet