



Firin Yemekleri Aus dem Lehmofen Servierfertig in ca. 20 Minuten

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 324. | Coban Kavurma (Lammpfanne) | 7,50€ |
| 325. | Hindi Kavurma (Truthahnpfanne) | 7,50€ |
| 326. | Türlü (Gemüsetopf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln Tomaten, Paprika)
Mit Bulgur (Weizengrütze), Knoblauch-Joghurt-Sauce und Fladenbrot | 6,50€ |
| 327. | Ispanak (Spinat mit Käse überbacken) k
Mit Bulgur (Weizengrütze), Knoblauch-Joghurt-Sauce und Fladenbrot | 6,50€ |

Die Gerichte (324,325) werden mit Tomatensauce, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Champignons im Lehmofen zubereitet. Sie werden in Tonschalen mit Bulgur (Weizengrütze), Knoblauch-Joghurt-Sauce und Hausgemachtem Fladenbrot Serviert.

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 328. | Lahmacun (Türkische Pizza) | 6,00€ |
| 329. | Kıymalı Pide (Fladen mit Lammhackfleisch) | 6,50€ |
| 330. | Sebzeli Pide (Fladen mit Gemüse und Käse überbacken) k | 6,00€ |
| 331. | Ispanaklı Pide (Fladen mit Spinat und Käse überbacken) k | 6,00€ |

Alle Teigwaren werden mit gemischtem Salat serviert.

Zusatzstoffe/Allergene: Bulgur (Weizengrütze)= 4,l,g,a,j (Weizen)
Fladenbrot = k,j (Weizen)
Tomatensauce = 4,l,a,k,j (Weizen)
Knoblauch-Joghurt-Sauce = k