

Tradicionalni turski doručak: Nova epizoda Gastronomada u nedelju, 25. juna, u 13:15, na RTS 1

Turska kuhinja jedna je od najraznovrsnijih, a razlikuje se od regiona do regiona. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Bursu, staru prestonicu Osmanskog carstva i upoznala se sa tradicijom i gastronomijom koja se čuva vekovima. Od Semihe i Murdžan naučila je kako se priprema lahmadžun, jelo koje se najčešće jede za doručak, a prodaje se i na kioscima brze hrane. Lahmadžun nazivaju i turska pica, iako ga hrskavo testo i bogato začinjeno meso čine mnogo slasnijim. Kao dodatak, Kaja je u studiju napravila i gozleme, tradicionalne slane turske palačinke ili pitice koje se najčešće prave od beskvasnog testa. Nadev može da bude različit u zavisnosti od regiona ili ukusa, a najčešće su to spanać i feta sir, mleveno meso i luk, rendani kačkavalj, krompir i pečurke.