

トルコ料理とトルコ文化をたのしむ会

みなさん、トルコ料理を召し上がったことはありますか？世界三大料理のひとつですが、今回の講師であるコヌックさんいわく、トルコ料理は東地中海料理とのこと。トマトやヨーグルトを使った料理が多くあります。その中から今回は家庭で作れるトルコ料理を学びつつ、コヌックさんの楽しいお話をうかがいたいと思います。



講師紹介：Sener Konuk（セネル コヌック）さん



イスタンブール出身。25年前に来日、以降現在まで関西在住。
芦屋川のトルコ料理レストラン「土耳其料理サクルエブ」オーナー
ホームページ：http://www.sakliev.com/

~~~~~  
メニュー（予定）

- ・ヨーグルトときゅうりのサラダ（ジャジユク）
- ・ひよこ豆の煮込み（ノフティメ）
- ・チーズ春巻き（シガラビョレイ）
- ・野菜のピラフ・ライスプディング

日時：2014年 3月 1日（土） 10時～12時

参加費：1500円（1名分、材料費込）

会場：神戸学生青年センター・ホール

定員：15名

申込：2月22日（土）までに

TEL078-851-2760、FAX078-821-5878、E-mail：info@ksyc.jp でお申込ください

■主催：多文化と共生社会を育むワークショップ・（公財）神戸学生青年センター

■協力：FMわいわい ■神戸まちづくり六甲アイランド基金助成事業

■申し込み・問い合わせ：

神戸学生青年センター：TEL 078-851-2760 FAX 078-821-5878

E-mail；info@ksyc.jp、ホームページ http://ksyc.jp/

多文化と共生社会を育むワークショップ；tabunkakyouseiws@yahoo.co.jp

