

# Typisch Türkisch Tafeln

## „SOFRALar“ – Das erste Kochbuch vom Food-Blog KochDichTürkisch.de

**Düsseldorf, 2.10.2012:** Seit fünf Jahren präsentiert der Food-Blog KochDichTürkisch.de die türkische Esskultur mit all ihrer Raffinesse und ihrer Vielfalt. Mit „SOFRALar“ (Übs.: gedeckte Tafeln), bringt das KochDichTürkisch-Team nun das erste Kochbuch heraus. 80 leckere Rezepte werden dabei thematisch in sieben typisch türkischen Tafeln vorgestellt (am 2.7.2013 ist die 2. verbesserte Auflage erschienen).

SOFRALar ist aber mehr als nur ein Kochbuch, denn es bietet einen liebevollen Blick in die gelebte türkische Koch- und Esskultur, mit persönlichen Anekdoten und Hintergrundinformationen seitens der Redaktion von KochDichTürkisch.de. Appetitanregende Fotos und Schritt-für-Schritt-Anleitungen laden dazu ein, selbst den Kochlöffel zu schwingen und anatolische Köstlichkeiten zu zaubern. Darüber hinaus garantieren Video-Tutorials, die per eingebetteten QR-Codes abgerufen werden können, das 100% Gelingen und den unkomplizierten Einstieg in die türkische Küche. Für die richtige Aussprache der Gerichte, bietet SOFRALar Aussprachehilfen, um als Koch und Gastgeber vollends zu überzeugen (z.B. Cacık wird auf Deutsch ausgesprochen [dschadschk]).

KochDichTürkisch.de ist der führende Food-Blog zum Thema Türkisch Kochen auf Deutsch. Bereits seit fünf Jahren erfreut KochDichTürkisch.de alle interessierten Hobbyköche jeglicher Couleur, mit Rezepten und Geschichten direkt aus türkischen Töpfen in Deutschland und Anatolien. Die türkische Küche gehört zu den abwechslungsreichsten Länderküchen der Welt. Aufgrund der über Jahrtausende alten Einflüsse unterschiedlicher Kulturen, zeichnet sie sich durch eine Vielfalt von Gerichten aus, die sowohl ihren Platz in der Alltagsküche gefunden haben, als auch zu festlichen Anlässen serviert werden.

Mit SOFRALar macht Orhan Tançgil, Herausgeber und Gründer von KochDichTürkisch.de, gemeinsam mit den Co-Autoren Orkide Tançgil, Nilüfer Şahin und Yusuf Şahin die türkische Küche für alle transparent und ladet zum unkomplizierten und einfachen nachkochen ein. Die vorgestellten sieben thematischen Tafeln dienen dabei als Vorschlag und als Anreiz für den Leser, um eigene Menüs anhand der Rezepte zusammenzustellen.

Das Kochbuch „SOFRALar“ (ISBN 978-3-9815476-1-0) hat 208 Seiten und ist ab dem 14. Oktober 2012 zum Preis von € 29,95 im Handel erhältlich oder kann **online bestellt** werden unter:

- [http://bit.ly/sofralar\\_shop](http://bit.ly/sofralar_shop)

Mehr **Infos** zum Kochbuch unter:

- <http://kochdichturkisch.de/kochbuch/>

zum **Blättern**:

- [http://bit.ly/SOFRALar\\_demo\\_kapitel](http://bit.ly/SOFRALar_demo_kapitel)

## Hinweis für Journalisten/Medienvertreter

Wir laden Sie herzlich zum Buchverkauf inklusiver Verkostung am 20.10.2013 ab 15.00 Uhr bei KochDichTürkisch in der Birkenstr. 122 in 40233 Düsseldorf ein. Für die Teilnahme bitten wir um eine kurze Rückmeldung.



# Bildmaterial und Beispielseiten

Begleitendes Bildmaterial für diese Pressemitteilung finden Sie unter:

- [Link: Cover SOFRAlar \(300ppi, RGB\)](#)
- [Links: Beispiel Innenseiten \(300ppi, RGB\)](#)  
[Inhaltsverzeichnis](#)  
[Aile Sofrasi – Familien-Tafel 1](#)  
[Aile Sofrasi – Familien-Tafel 2](#)  
[Kısır – Bulgursalat](#)  
[Havuçlu Yoğurt – Möhren-Joghurt-Creme](#)  
[Rakı Sofrasi – Rakı Tafel 1](#)  
[Rakı Sofrasi – Rakı Tafel 2](#)  
[Seniha Annenin Elmalısı – Oma Seniha's Apfelkuchen](#)  
[Künefe – Engelshaar](#)
- [Link: Cover-3D SOFRAlar seitlich \(300ppi, RGB\)](#)
- [Link: Cover-3D SOFRAlar Front \(300ppi, RGB\)](#)
- [Link: KochDichTürkisch-Team \(300ppi, RGB\)](#)

## Autoren

Herausgeber Orhan Tançgil, seines Zeichens Gründer und Mastermind hinter KochDichTürkisch, macht mit den weiteren Autoren Orkide Tançgil, Nilüfer Şahin und Yusuf Şahin, türkische Alltagsküche transparent und einfach nachkochbar.

## Über KochDichTürkisch.de

Gegründet 2007, ist KochDichTürkisch.de heute viel mehr als der ursprüngliche Video-Foodblog. Um das Kernthema der einfach nachkochbaren Rezepte herum, ist eine vielseitige Website entstanden, die den Lesern neben der Trink- und Esskultur, auch die türkische Lebenswelt näher bringt.

Als führende Website zum Thema **Türkisch Kochen** zählt sie jeden Monat mehr als 30.000 Besucher, hat über 8.500 Facebook-Fans und über 4.300 YouTube-Fans. Schon mehrmals wurde im Rundfunk und in Printmedien über KochDichTürkisch berichtet. Das Team besteht aus Familienmitgliedern und Freunden, die in der Redaktion, Gestaltung und Technik Aufgaben übernommen haben.

## Doç Verlag

Mit der Veröffentlichung von SOFRAlar startet der Doç Verlag in Düsseldorf. Das Verlagsprogramm wird sich auf Themen von „neuen Deutschen“ konzentrieren. Fernab von Schlagwörtern wie Integration und Leitkultur, geht es um die unverkrampfte Verbindung der althergebrachten Kultur der Eltern mit der deutschen Kultur.



## Pressekontakt

Doç Verlag, Orhan Tançgil  
Birkenstr. 122, 40233 Düsseldorf  
Mobil: 01781657467  
E-Mail: [presse@kochdichtuerkisch.de](mailto:presse@kochdichtuerkisch.de)  
Internet: [www.kochdichtuerkisch.de](http://www.kochdichtuerkisch.de), [www.doç.de](http://www.doç.de)

