

Кухня турецких киприотов представляет впечатляющую и притягательную для русского человека смесь нескольких стилей и даже эпох кулинарного искусства. Это турецкая кухня с традиционными восточными приемами приготовления мяса, мучных изделий, риса и разнообразных сладостей. Однако, это отнюдь не знакомая всем кухня Средней Азии и Кавказа. Кухня турецких киприотов отличается неповторимыми оттенками, которые могут быть обнаружены далеко не в каждом ресторане. В некоторых кафе и ресторанах ориентируются в основном на традиционную Анатолийскую кухню, уже знакомую всем по Стамбулу и Анталии. Кухня турецких киприотов это необычная смесь турецкой, греческой и европейской (английской) кухонь.

Кухня турецких киприотов широко использует в своем меню оливковое масло, сыр из овечьего молока, свежую рыбу и разновидности жареного на гриле мяса. Несомненно, что здесь основное влияние оказали турецкая и греческая кухни.

Наряду с турецким кулинарным стилем, влияние на особенности составления меню на Северном Кипре, также оказала близость Леванты – восточного побережья Средиземного моря.

Мезе это традиционные закуски перед основным блюдом (англичане называют это «стартер», в русском понимании – это разнообразные виды салатов и закусок). Во всех ресторанах Северного Кипра мезе включает в себя 10-15 небольших порций горячих и холодных закусок и традиционных местных соусов, на выбор посетителей. Сначала подается холодные, а потом горячие закуски.

Обычно холодное мезе состоит из маринованных и соленых оливок, разнообразной маринованной зелени и чеснока, йогурт со свежим огурцом и мятой (джаджик – по турецки), острого зеленого перца, долма (рис завернутый в виноградные листья), свежий овощной салат, гороховая паста (хумус – по турецки) и прочие холодные закуски.

Горячее мезе включает жареного осьминога или кальмара, жаренный сыр (хеллим – по турецки), небольшие аппетитные поджаренные колбаски из баранины (шефтали), которые Вы можете найти и попробовать только на Северном Кипре, тушеные или фаршированные баклажаны, протертые овощные или рыбные супы.

После мезе подают основное блюдо. Наиболее популярно на Северном Кипре приготовление мяса в стиле «барбекю» - на открытом огне, над древесными углями, на вертеле или на решетке – так же как готовят баранину в Турции. Бараний бок запекается также в традиционной каменной печи. Это блюдо в греческом стиле называется «клефтико». Очень популярна на Северном Кипре свежая рыба, жареная целиком, либо кусочками на вертеле. Из овощных блюд наиболее известным на острове является «гювеч» - тушеные и запеченные в духовке овощи и грибы под сыром. Рядом с основным блюдом всегда подается рис (пилав – по турецки) и картофель фри .

В конце любого ужина подается разнообразный выбор восточных сладостей и огромный выбор свежих фруктов, а напоследок всегда предлагается выпить чашечку настоящего турецкого кофе.