

Gewürz Namen Deutsch Türkisch



<i>Türkisch</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Türkisch</i>	<i>Deutsch</i>
<i>Yenibahar</i>	<i>Piment</i>	<i>Karabiber</i>	<i>Schwarzer Pfeffer</i>
<i>Tarcin</i>	<i>Zimt</i>	<i>Kimyon</i>	<i>Kreuzkümmel</i>
<i>Keklik</i>	<i>Oregano</i>	<i>Sumak</i>	<i>Sumach</i>
<i>Susam</i>	<i>Samenkörner</i>	<i>Cörek Otu</i>	<i>Schwarzkümmel</i>
<i>Gül Suyu</i>	<i>Rosenwasser</i>	<i>Kekik</i>	<i>Oregano</i>
<i>Karanfil</i>	<i>Nelke</i>	<i>Kisnis</i>	<i>Koriander</i>
<i>Cemen otu</i>	<i>Bockshornklee</i>	<i>Ufra Biberi</i>	<i>Chili</i>
<i>Mahlep</i>	<i>Steinweichselkern</i>	<i>Sakiz Agaci</i>	<i>Matixstrauch</i>
<i>Safran</i>	<i>Safran</i>	<i>Salep</i>	<i>Sahlep</i>
<i>Beyaz Biber</i>	<i>Weißer Pfeffer</i>	<i>Sarimsak</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>Kekik</i>	<i>Thymian</i>	<i>Kakule</i>	<i>Kardamon</i>
<i>Tatli Biber</i>	<i>Paprika Edelsüß</i>	<i>Biber Renkli</i>	<i>Pfeffer Bunt</i>
<i>Hindistan Eviczi</i>	<i>Muskatnuss</i>	<i>Zerdecäl</i>	<i>Kurkuma</i>
<i>Köri</i>	<i>Curry</i>	<i>Paprika</i>	<i>Paprika</i>
<i>Majaoran</i>	<i>Majoran</i>	<i>Reyhan</i>	<i>Basilikum</i>
<i>Kimyon Tohumo</i>	<i>Kümmel</i>	<i>Kirmizi Biber Sicak</i>	<i>Paprika Scharf</i>
<i>Siyha Kimyon</i>	<i>Schwarzer Kümmel</i>	<i>Dereotu</i>	<i>Dill</i>

<i>Biber Gevregi</i>	<i>Chili Flocken</i>	<i>Yabani Kekik</i>	<i>Wilder Origanum</i>
<i>Saylan Tarcini</i>	<i>Cylon Zimt</i>	<i>Isot Kunduzo</i>	<i>Isot Biber</i>
<i>Harrissa</i>	<i>Harrissa</i>	<i>Tarcin Cicekleri</i>	<i>Zimtblüten</i>

© Türkei zweite Heimat 04.2025