

---

# Die Persische Küche Ein Persisches Kochbuch Mit R

---

Persisch-deutsches Glossar zum Transcriptions-Lesebuch der persischen Sprache

Die besten Persischen Eintöpfe

New Persian Cooking

Oral Literature of Iranian Languages: Kurdish, Pashto, Balochi, Ossetic, Persian and Tajik: Companion Volume II

Der Einfluss des Arabischen und Persischen auf das Türkische

New Food of Life

A Treasury of Persian Cuisine

Jaan - Die Seele der persischen Küche

Persischen Pilaw kochen

Persischen Pilaw kochen

Persisches Kochbuch

The Saffron Tales

Asia polyglotta

New Persian Cooking

Die Arabische, Persischen und türkischen Handschriften der kaiserlich-königlichen Hofbibliothek zu wien

Die arabischen, persischen, türkischen Handschriften der kaiserlichen und königlichen Hofbibliothek zu Wien ...: (X, 723 p.)

New Persian Language and Linguistics

The Art of Persian Cooking

Die arabischen, persischen und türkischen Handschriften der k.k. orientalischen Akademie zu Wien

Aus meinen persischen Papieren

Die persischen Handschriften der Herzoglichen Bibliothek zu Gotha

Die arabische, persischen und türkischen Handschriften der kaiserlich-königlichen Hofbibliothek zu Wien

Aspects of Iranian Linguistics

Leckere persische Vorspeisen

In a Persian Kitchen

From a Persian Kitchen

“Die” arabischen, persischen und türkischen Handschriften der Kaiserlich-Königlichen Hofbibliothek zu Wien

Die persischen Handschriften der K. Hof- und Staatsbibliothek in Muenchen

Die arabischen, persischen und türkischen handschriften der Kaiserlich-königlichen hofbibliothik zu Wien

Hier fließt die Liebe. Persische Küche

Die arabischen, persischen und türkischen Handschriften der Kaiserlich-Königlichen Hofbibliothek zu Wien

A Taste of Persia: An Introduction to Persian Cooking

Schwierigkeiten im DaZ-Erwerb bei Lernenden mit Persisch als L1

The Legendary Cuisine of Persia

Die Arabischen, Persischen und Türkischen Handschriften der Kaiserlich-Königlichen Hofbibliothek zu Wien: 1865

Salamati

Persisch vegetarisch

The Persian Kitchen

Persian Origins--  
Geschmackvolle Persische Kebabs

*Die Persische Küche Ein Persisches Kochbuch Mit R*

Downloaded from [hl.uconnect.hl.u.edu](http://hl.uconnect.hl.u.edu) by guest

---

## **TOMMY HARRISON**

---

*Persisch-deutsches Glossar zum Transcriptions-Lesebuch der persischen Sprache* Sara Tabandeh  
Much more than just a Middle Eastern cookbook, In a Persian Kitchen offers a look at a rich culinary culture in delightful detail. With colorful notes that reflect her family's traditions, Maideh Mazda offers readers the possibility of creating the delicate flavors of Persian cuisine. Maideh prioritizes economy and availability of ingredients, while at the same time offering wholly authentic recipes for such delicacies as: Pomengranate Sauce Ashe Reshte, a hearty beef noodle and lentil soup scented with cinnamom Ashe Torsh, a delicate dried fruit soup with cinnamon and mint And many more...  
Notes on preparation and reflections on her experience of Persian food and eating customs growing up in a traditional Azerbaijani household make this book "a pleasure to read" —The New York Times.  
Die besten Persischen Eintöpfe Tuttle Publishing

In diesem Buch finden Sie eine Sammlung einfacher, köstlicher und beliebter persischer Pilaws, die ich Schritt für Schritt zu erklären versuche, damit auch unerfahrene Köche davon profitieren können. Soweit ich mich erinnere, war Kochen schon immer meine Leidenschaft und ich war daran interessiert, internationale Gerichte zu kochen und zu probieren. Nachdem ich meine Ausbildung an einer internationalen Schule für kulinarische Kunst und Konditorei abgeschlossen habe, habe ich mit Respekt vor allen Küchen das Gefühl, dass die persische Küche ihren richtigen Platz unter den Küchen der Nationen noch nicht gefunden hat. Deshalb habe ich beschlossen, dieses Buch zu schreiben, um die persische Küche der Welt vorzustellen. Ich glaube, dass jeder Mensch, der einmal persisches Essen probiert, seinen wunderbaren Geschmack nie vergessen wird.

*New Persian Cooking* Hippocrene Cookbook Library (P

Interest in the Persian language has grown during the last few decades, as a consequence of which numerous studies and analyses of different size have been made. The present bibliography is a selection of essays, articles and monographs on the New Persian Language (including the variants Dari and Tajik and in addition local and regional accents such as Tehrani, Isfahani, and ShiraziPersian) written - up to the year 2001 - in the following languages: Persian, Arabic, English, French, German, Italian. Apart from the subject matter aspects like relevance to Persian, topicality and reliability were decisive, too. The present material has not been listed according to strict library usage, but the author has tried to combine the accuracy and conciseness of the entries with userfriendliness. Certain kinds of type (small capitals, italics) are intended to make it easier for the reader to find their way through the mass of information and moreover the reader is given further details which possibly offer more information than the title itself. For optimal use of the enclosed bibliography five indexes (Chronological Index, Subject Index, Language Index, Word Index, Person and Title Index) have been provided which offer the reader special information.

Oral Literature of Iranian Languages: Kurdish, Pashto, Balochi, Ossetic, Persian and Tajik: Companion Volume II Stamford House Publishing

A heartwarming story of resilience, homesickness and good Persian cooking in 70 glorious recipes. 'By eating my food, you come into my family. You are sitting with me, with my grandparents, parents and cousins, talking, sharing and enjoying the feeling of being together.' Hamed Allahyari cooks to connect - for that joyful moment you can say salamati (Persian for 'health' and 'cheers') around the table. A restaurateur in Iran, it was natural for Hamed to gravitate to food after a long and perilous journey to settlement in Melbourne. He road-tested his dishes at hundreds of cooking classes, eventually launching his heartfelt cafe and SalamaTea restaurant. With every swipe of warm pita through herbed dadami dip, every bite of braised lamb with dried lime and saffron rice, every sip of homemade sour cherry tea, Hamed shines a light on his past in his native Tehran and continues to build an optimistic Australian future. This book is a gateway to Persian culinary culture, with recipes that are simple, celebratory and appealing, flexible and full of flavour. Wherever you live and whatever your background, you are invited to join the feast.

**Der Einfluss des Arabischen und Persischen auf das Türkische** I.B. Tauris

In diesem Buch finden Sie eine Sammlung einfacher, köstlicher und beliebter persischer Gerichte, Desserts und Beilagen, die ich Schritt für Schritt zu erklären versuche, damit auch Kochanfänger davon profitieren können. Soweit ich mich erinnere, war Kochen schon immer meine Leidenschaft und ich war daran interessiert, internationale Gerichte zu kochen und zu probieren. Nachdem ich meine Ausbildung an einer internationalen Schule für kulinarische Kunst und Konditorei abgeschlossen habe, habe ich mit Respekt vor allen Küchen das Gefühl, dass die persische Küche ihren richtigen Platz unter den Küchen der Nationen noch nicht gefunden hat. Deshalb habe ich beschlossen, dieses Buch zu schreiben, um die persische Küche der Welt vorzustellen. Ich glaube, dass jeder Mensch, der einmal persisches Essen probiert, seinen wunderbaren Geschmack nie vergessen wird. Jedes Rezept in diesem Buch wurde getestet und ich habe mein Bestes getan, um Jahre an Erfahrung in der persischen Küche mit den Lesern zu teilen, in der Hoffnung, dass es nützlich sein wird.

**New Food of Life** Sara Tabandeh

Persian Cooking.

**A Treasury of Persian Cuisine** GRIN Verlag

Imparts Shirin Simmons' knowledge of traditional cuisine of Persia: subtle, distinctive, elegant and varied. This title includes anecdotes, stories about family traditions, as well as accounts about Shirin's travels through various regions of the country, from prerevolution onwards. It is packed with advice on ingredients and cooking techniques.

Jaan - Die Seele der persischen Küche Robinson

Recipes from one of the oldest civilizations in the world, plus color photos and "fascinating historical tidbits" (Library Journal). Winner of the Glenfiddich Award Known today as Iran, Persia is known for one of the oldest and greatest cuisines of the world. It is refined, sophisticated, subtle yet distinctive, elegant and varied. Fruits, nuts, herbs, and spices are combined with rice, fish, and meat in combinations whose ancient influence can be found in the cooking of the Middle East, Spain, and

India. Persian cuisine is perfectly suited to today's style of eating—many of the dishes are vegetarian, and the marriage of sweet and savory, such as grains and pulses stewed with fruit and spices, make for unforgettable meals. The sweetmeats and pastries are especially mouthwatering. Written by an Englishwoman who married an Iranian and lived in the country for a quarter century—learning about Persian cooking from her mother-in-law and other friends and relatives—this cookbook takes us on a culinary adventure. It also illustrates the diversity of food as represented by its many different religions—Christian, Jewish, Muslim, and Zoroastrian—while explaining the customs and traditions which make up the exotic and colorful threads in a cuisine which spans more than three thousand years. "In addition to loads of background text covering history and geography, each recipe has its own introduction that places it in cultural and culinary context . . . One showstopper recipe sure to be a hit at a dinner party, the giant meatball from Tabriz hides as a surprise within it a whole chicken . . . An important volume in any international cookery collection." —Booklist

*Persischen Pilaw kochen* Mage Publishers

In diesem Buch finden Sie eine Sammlung von einfachen, köstlichen und beliebten persischen Vorspeisen, die ich Schritt für Schritt zu erklären versuche, damit auch unerfahrene Köche davon profitieren können. Soweit ich mich erinnere, war Kochen schon immer meine Leidenschaft und ich war daran interessiert, internationale Gerichte zu kochen und zu probieren. Nachdem ich meine Ausbildung an einer internationalen Schule für kulinarische Kunst und Konditorei abgeschlossen habe, habe ich mit Respekt vor allen Küchen das Gefühl, dass die persische Küche ihren richtigen Platz unter den Küchen der Nationen noch nicht gefunden hat. Deshalb habe ich beschlossen, dieses Buch zu schreiben, um die persische Küche der Welt vorzustellen. Ich glaube, dass jeder Mensch, der einmal persisches Essen probiert, seinen wunderbaren Geschmack nie vergessen wird. Jedes Rezept in diesem Buch wurde getestet und ich habe mein Bestes getan, um Jahre an Erfahrung in der persischen Küche mit den Lesern zu teilen, in der Hoffnung, dass es nützlich sein wird.

*Persischen Pilaw kochen* Otto Harrassowitz Verlag

From pomegranate soup to saffron ice cream, the subtleties of Persian cuisine and its unique mix of flavors are unlike any other style of cooking. The traditional emphasis on the use of seasonal ingredients and the importance of a complementary mix of herbs, vegetables, meat, fish, fruit, and spices make for fresh, modern meals based on flavor profiles that have been used for centuries. This highly illustrated cookbook offers an enticing introduction to traditional Persian cuisine through recipes and ingredients accessible to the everyday cook. As a medical doctor, Jila Dana-Haeri has adapted traditional Persian recipes for today's more health-conscious readers and cooks. Featuring beautiful photographs by award-winning food photographer Jason Lowe, this book is essential for the at-home culinary explorer.

**Persisches Kochbuch** Sara Tabandeh

A collection of 230 classical and regional Iranian recipes along with 120 color illustrations of food and Persian miniatures. Includes descriptions of ancient and modern ceremonies, poetry, tales, travelogue pieces, and anecdotes that provide an introduction to Persian art and culture.

*The Saffron Tales* Independently Published

In diesem Buch finden Sie eine Sammlung von einfachen, köstlichen und beliebten persischen

Eintöpfe, die ich Schritt für Schritt zu erklären versuche, damit auch unerfahrene Köche davon profitieren können. Soweit ich mich erinnere, war Kochen schon immer meine Leidenschaft und ich war daran interessiert, internationale Gerichte zu kochen und zu probieren. Nachdem ich meine Ausbildung an einer internationalen Schule für kulinarische Kunst und Konditorei abgeschlossen habe, habe ich mit Respekt vor allen Küchen das Gefühl, dass die persische Küche ihren richtigen Platz unter den Küchen der Nationen noch nicht gefunden hat. Deshalb habe ich beschlossen, dieses Buch zu schreiben, um die persische Küche der Welt vorzustellen. Ich glaube, dass jeder Mensch, der einmal persisches Essen probiert, seinen wunderbaren Geschmack nie vergessen wird.

*Asia polyglotta* Grub Street Publishers

A Taste of Persia is a collection of authentic recipes from one of the world's oldest cuisines, chosen and adapted for today's lifestyle and kitchen. Here are light appetizers and kababs, hearty stews and rich, golden-crust rices, among many other dishes, all fragrant with the distinctive herbs, spices, or fruits of Iran. Each recipe offers clear, easy-to-follow, step-by-step instructions. Most take less than an hour to prepare; many require only a few moments; many others can be made in advance. Besides its 100 recipes and 60 photographs, the book includes a useful dictionary of Persian cooking techniques and ingredients, a list of specialty stores around the nation that sell hard-to-find items, and a brief history of Persian cookery. Together these make a complete introduction to this wonderful cuisine.

*New Persian Cooking* Allen & Unwin

'Barberries, fresh herbs, date molasses, dried limes, saffron; Yasmin's Persian pantry staples are a roll call of my favourite ingredients. Her recipes are a mouthwatering showcase of a beautiful country' Yotam Ottolenghi 'Not just a great cookbook but a book full of stories – a love letter to Iran and its people' Diana Henry Armed with little more than a notebook and a bottle of pomegranate molasses, British-Iranian cook Yasmin Khan traversed Iran in search of the country's most delicious recipes. Her quest took her from the snowy mountains of Tabriz and the paddyfields of Gilan to the cosmopolitan cafés of Tehran and the pomegranate orchards of Isfahan, where she was welcomed into the homes of artists, farmers, electricians and teachers. Through her travels, she gained a unique insight into the culinary secrets of the Persian kitchen and the lives of ordinary Iranians today. In *The Saffron Tales*, Yasmin weaves together a tapestry of stories from Iranian home kitchens with exclusive photography and fragrant, modern recipes that are rooted in the rich tradition of Persian cooking. All fully accessible for the home cook, Yasmin's recipes range from the inimitable fesenjoon (chicken with walnuts and pomegranates) tokofte berenji (lamb meatballs stuffed with prunes and barberries) and ghalyieh maygoo (prawn, coriander and tamarind stew). She also offers a wealth of vegetarian dishes, including tahcheen (baked saffron and aubergine rice) and domaj (mixed herb, flatbread and feta salad), as well as sumptuous desserts such as rose and almond cake, and sour cherry and dark chocolate cookies. With stunning photography from all corners of Iran and gorgeous recipe images, this lavish cookbook rejoices in the land, life, flavours and food of an enigmatic and beautiful country.

**Die Arabische, Persischen und türkischen Handschriften der kaiserlich-königlichen Hofbibliothek zu wien** Independently Published

The subtleties of Persian cuisine and their exciting mix of flavours are totally distinct from other

styles of cooking and make it one of the great cuisines of the world. The traditional emphasis on the use of fresh and seasonal ingredients and the importance of a complementary mix of herbs, vegetables, meat, fish, fruit and spices, accords well with the modern desire for healthy eating and a balanced diet. This highly-illustrated cookbook offers an enticing introduction to traditional Persian cuisine through recipes that are accessible to the non-professional cook and are based on ingredients that are readily available in the West. As a medical doctor aware of today's health concerns, Jila Dana-Haeri has adapted traditional Persian recipes for today's more health-conscious readers and cooks. Using ingredients that are readily available to create dishes that are both healthy and nutritious, the authors demonstrate that Persian food can be made easily anywhere in the world. Featuring beautiful photographs by award-winning food photographer Jason Lowe, this book will be essential for anyone interested in sampling Persian cuisine and expanding their cultural horizons.

*Die arabischen, persischen, türkischen Handschriften der kaiserlichen und königlichen Hofbibliothek zu Wien ...: (X, 723 p.)* Bloomsbury Publishing

D. Durkin-Meisterernst, Late Features in Middle Persian Texts from Turfan, T.E. Gindin, The Tafsr of Ezekiel: Four Copyists or Four Authors?, J. Gippert, Early New Persian as a Medium of Spreading Islam, E.M. Jeremias, The Formation of Early New Persian Poetry, A. de Jong, Pa-zand and "retranscribed" Pahlavi: On the Philology and History of Late Zoroastrian Literature, J. Josephson, Nominal Sentences and Copula in Middle and Early New Persian, G. Lazard, Du pehlevi au persan: diachronie ou diatopie?, D.N. MacKenzie, The Missing Link, M. Maggi, New Persian Glosses in East Syriac Texts of the Eighth to Tenth Centuries, P. Orsatti, SyroPersian Formulas in Poetic Form in Baptism Liturgy, L. Paul, Early JudaeoPersian in a Historical Perspective: The Case of the Prepositions be, u, pa(d), and the Suffix ra, S. Shaked, Early JudaeoPersian Texts. With Notes on a Commentary to Genesis, D. Shapira, JudaeoPersian Translations of Old Persian Lexica: A Case of Linguistic Discontinuity, W. Sundermann, Ein manichaischer Lehrtext in neupersischer Sprache, D. Weber, Die PahlaviOstraca von Ca-I Tarxa-nE'qabad

**New Persian Language and Linguistics** Bloomsbury Publishing

Persisches Kochbuch: Entdecken Sie die Seele der persischen Küche Die persische Küche hat etwas wunderbar Geheimnisvolles. Sie ist umgeben von einer herrlichen Aromenvielfalt, von einer Harmonie zwischen Zutaten und Gewürzen. Ja, sie hat eine tiefe Seele. "Jaan" - so nennt unsere Autorin Zohre Shahi dieses Herz der persischen Kochkunst. Die gebürtige Iranerin gewährt Ihnen einen Blick in ihre Kochtöpfe und zeigt auf eindrucksvolle Art und Weise, welch großartiger Genuss in ihnen steckt. Tauchen Sie in eine faszinierende Welt ein - mit emotionalen Geschichten und köstlichen, einfachen persischen Rezepten. Allesamt mit Zutaten gespickt, die Sie hierzulande besorgen können. Ohne viel Schnickschnack lassen die Gerichte sich prima nachkochen. "Jaan" - das

persische Kochbuch mit der Multikulti-Küche zum Nachmachen Kochbuch-Autorin Zohre Shahi lebt in Deutschland und ist im Iran geboren. Die Leidenschaft fürs Kochen verdankt sie ihrer Großmutter aus Teheran. Zohre Shahis komplette Familie hat persische Wurzeln, der Schwiegersohn ist Palästinenser aus Israel. Eine interkulturelle Familienkonstellation, die eine außergewöhnliche Küche und ein besonderes Kochbuch zum Vorschein bringt. Persische, israelische und palästinensische Rezepte sind in diesem sehr persönlichen Buch miteinander vereint und zeigen, dass Genießen und Gastfreundschaft überall großgeschrieben wird. Und, dass sich der Orient ganz unkompliziert in Ihre Küche holen lässt!

**The Art of Persian Cooking** Рипол Классик

Originally published by Doubleday in 1961.

Die arabischen, persischen und türkischen Handschriften der k.k. orientalischen Akademie zu Wien  
Independently Published

Die Gärten Irans sind prachtvoll und farbenfroh. Die Vielfalt ihrer Pflanzenwelt steht dabei sinnbildlich für die reiche persische Kultur. Wolfgang Günter Lerch durchstreift Persien seit fünf Jahrzehnten. In dieser Zeit hat er die politische Entwicklung Irans journalistisch begleitet. Vor allem aber hat er das Land, seinen kulturellen Reichtum und die Gastfreundschaft seiner Bewohner zu schätzen gelernt. Eine Auswahl seiner Aufzeichnungen, seiner „persischen Papiere“, ist hier versammelt: Wolfgang Günter Lerch nimmt uns mit ins Teheran der Revolutionszeit, zu den Königsgräbern Naghsch-e Rostam in der Steinwüste, auf den Basar von Isfahan und in die paradiesischen Provinzen rund um das Kaspische Meer. Er macht uns mit großer Dichtkunst und Philosophie vertraut, mit der Religion des Zarathustra und dem Glauben der Bahai. Immer wieder greift er dabei aus in die weit zurückreichende Geschichte Persiens. In Lerchs persönlichen Betrachtungen stecken der ganze Reichtum und die Vielfalt der Kulturgeschichte Persiens.

**Aus meinen persischen Papieren** Bloomsbury Publishing

A new History of Persian Literature in 18 Volumes. Persian literature is the jewel in the crown of Persian culture. It has profoundly influenced the literatures of Ottoman Turkey, Muslim India and Turkic Central Asia and been a source of inspiration for Goethe, Emerson, Matthew Arnold and Jorge Luis Borges among others. Yet Persian literature has never received the attention it truly deserves. A History of Persian Literature answers this need and offers a new, comprehensive and detailed history of its subject. This 18-volume, authoritative survey reflects the stature and significance of Persian literature as the single most important accomplishment of the Iranian experience. It includes extensive, revealing examples with contributions by prominent scholars who bring a fresh critical approach to bear on this important topic. This companion volume deals with two of the most under-researched areas of study in the Modern Iranian field: the Persian oral and popular literature of Iran, Tajikistan and Persian-speaking Afghanistan on the one hand; and the written and oral literatures of the Kurds, Pashtuns, Baloch and Ossetians on the other.