Essen

niemals mit der linken Hand essen

Arrak - schon ab 40 Volumenprozent Alkohol, aber der wirkliche Arrak beginnt ab 50 Umdrehungen; er muss also brennen. Versetzt wird er mit Wasser und Eis, wodurch das im Alkohol gelöste Anis ausflockt und eine milchig weise Flüssigkeit entstehen lässt, wovon der Arrak auch seinen Kosenamen „Milch der Weisheit“ ererbt hat

taouk	- Hühnchen –
Sawani	- Lammkeulen-Kasserole mit Cayenne
Khubz oder eish	– dem jordanischen Fladenbrot
Lahim Kharouf bi Laban	- Lammragout mit Joghurt
Galaya Bandura	– Tomatenvorspeise
Mazzat / mezzeh	- schmackhafte Vorspeisen, dürfen direkt mit der Hand gegessen werden
mansaf	- das jordanische Nationalgericht aus Lammfleisch, Jogurtsoße und Reis
laban	- aromatischen Kräutern gewürztes, in Jogurt gekochtes Lamm
magloubah	- "umgekippt") gekocht - Hühnchen oder Lamm mit Gemüse und Safran-Kardamom-Reis
baba ghannoush,	- Dip aus gekochten Auberginen mit Sesam
Koubba maqliya	- fritierte Bällchen mit einer aromatischen Fleisch- und Zwiebelfüllung und einer Kruste aus Weizenpaste
fattayer und sambusek	- kleine mit Hackfleisch, Ziegenkäse oder einer Spinatkräuter-mischung gefüllte Teigtaschen
tabouleh	- Salate wie etwa der aus frisch gehackter Petersilie, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Minze, Bulghur und Zitronensaft
Ful medames	- gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Kreuzkümmel und reichlich Olivenöl
shish kebab	- aus Lamm- oder Rindfleisch
shish taouk	- aus Hähnchenfleisch
kufta kebab	- aus Lammhackfleisch
Farooj	- am Spiess gegrilltes Hähnchen, das mit Brot und Salat
sayadiya	- Spezialität fisch mit Zitronensosse
Shawerma/ sandweech	- dünnen Stücken vom Rind oder Lamm, die von einem senkrechten Spieß geschnitten und in warmem Pittabrot serviert werden
Shawerma taouk	- mit Hühnerfleisch

falafel	- kleine fritierte Bällchen aus einem Teig aus Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen. Normalerweise werden die kleinen kross gebackenen Kugeln in ein Fladenbrot gewickelt und mit Sesam und Salat serviert
Za'ater	(gefräster Thymian)
Jameed Sauce	aus Hammelmilch
SÜßES	
baklawa	- dünnem Teig, ist mit gehackten Nüssen gefüllt und Honigsirup überzogen
Kanafa	- ist ein zerrissener, mit Nüssen oder Ziegenkäse gefüllter und in Sirup gebackener Teig
Ma'amoul	- ist mit Rosenwasser zart parfümiertes Feingebäck mit Nüssen oder Datteln
mohallabiya	- Milchpudding mit Rosen- oder Orangenaroma
Sahlab	- heisses Milchgetränk mit gemahlener Sahlab-Wurzel, das mit gehackten Pistazien, Zimt und Rosenwasser abgeschmeckt wird.
ataif	– zum Ramadan kleine fritierte Pfannkuchen mit Nüssen oder Käse gefüllt
Ataif mihshi	- gefuellte Fladen, frittiert
Kahwa	- Arabischer Kaffee
Shai bi nana	- frischer Minztee