

DICIONÁRIO GREGO - PORTUGUES PARA COMIDAS

Base: Oliva Tomato



Trofi	Comida
Alati	Sal
Alevri	Farinha de trigo
Amigdalota	Um biscoito tipo macaroon, geralmente feito nas ilhas e servido em casamentos e batizados
Arni	Cordeiro. Geralmente assado com batata ou no espeto.
Astakos	Lagosta. Frequentemente cozido e servido com macarrão.
Avgo	Ovos
Avgolemono	Um molho quente feito com ovos, limão e caldo. Servido com carnes, em sopas, com legumes.
Arakas	Ervilhas, geralmente cozidas em molho de tomate
Bakaliaros	Bacalhau, na maioria das vezes consumindo o bacalhau em conserva salgado, que era dessalinizado e cozido com molho de tomate ou frito.
Bakalavas	Pastelaria à base de massa folhada, mel e nozes
Bamies	Quiabo. Cozido com molho de tomate em caldeirada ou assado no forno com tomate e azeite.
Bifteki	Empada de carne. Normalmente uma mistura de carne moída com ervas, pão ralado e ovo.
Biscoto	Biscoito
Briam	Uma mistura de vegetais, incluindo batata, abobrinha, berinjela e cebola cozida ou assada no azeite de oliva.
Diples	Pastelaria feita com massa, frita em azeite e mergulhada em mel
Dolmades	Arroz ou carne envolto em folhas de videira, geralmente servido com avgolemono
Domata	Tomate
Domatokeftedes	Rissóis de tomate. Rissóis feitos com tomate, farinha e ervas fritas
Elia	Oliva
Elaiolado	Azeite
Eksohiko	Carne cozida com pimentão, tomate, cebola e queijo em papel encerado.
Fava	Um purê feito com favas que são ervilhas amarelas.
Fakes	Lentilhas, tradicionalmente cozidas numa sopa espessa com azeite e servidas com vinagre.
Fasolakia	Vagem. Costumam ser cozinhadas com molho de tomate e azeite.
Fasolia	Um termo geral para leguminosas.
Feta	Queijo semimole feito de leite de ovelha e cabra
Frappe	Um popular café gelado feito de café instantâneo
Frouta	Fruta
Gala	Leite
Galaktobouriko	Um doce feito com massa folhada e recheio de creme
Garides	Camarão
Gavros	Anchovas. Eles são marinados em vinagre e sal ou fritos.
Graviera	Um queijo duro, amarelo e salgado feito de leite de ovelha
Horiatiki (salata)	Traduzida como salada de aldeia, nos Estados Unidos é conhecida como salada grega. Feito com tomate, pepino, pimento verde, cebola, queijo feta e azeite.
Hirino	Carne de porco
Hilopitas	Massa de ovo geralmente cortada em pequenos quadrados.
Horta	Verdes. Fervido e consumido com azeite e limão.
Hortopita	Torta saborosa feita com massa folhada grossa e verduras.
Htapodi	Polvo. Servido grelhado ou marinado.
Kafes	Café
Kalamarakia	Lula ou lula. Frequentemente servido frito como aperitivo.
Karidopita	Bolo de nozes. Um bolo feito com nozes e calda
Kefaloturi	Queijo amarelo duro feito de leite de ovelha ou de cabra
Keftedes	Pequenas almôndegas fritas geralmente feitas de carne de vaca e porco moídas.
Kokoretsi	Carnes de órgãos e pedaços de pão doce são passados por um espeto e embrulhados com os intestinos (geralmente de cordeiro) e então grelhados em um espeto ou grelha até ficarem crocantes. Tradicionalmente preparado para a Páscoa.
Kolokithakia	Abobrinha
Kolokithopita	Torta salgada de abobrinha
Kolokithokeftedes	Rissóis de Abobrinha
Kokinisto	Comida feita com tomate, da palavra <i>kokkino</i> que significa vermelho.
Kotopoulo	Frango
Koulourakia	Cookies, geralmente em forma de anel ou trançado.
Kounoupidi	Couve-flor. Normalmente consumido cozido no tomate
Kourabiesdes	Biscoitos de manteiga de Natal cobertos com açúcar de confeiteiro.
Krasi	Vinho
Ladi	Pode se referir a qualquer óleo, mas geralmente significa azeite de oliva
Lahanika	Vegetal
Lahano	Repolho
Lahanodolmades	Dolmades feitos com repolho
Lathero	Pratos estufados (às vezes assados), geralmente à base de vegetais feitos com azeite e tomate
Magieritsa	Uma sopa à base de miudezas de borrego e avgolemono (molho de ovo e limão), servida tradicionalmente na véspera da Páscoa.
Makaronia	Espaguete
Melitzanes	Berinjela
Melitzanosalata	Molho de berinjela
Melomakarona	Cookies de mel. Biscoitos feitos tradicionalmente para o Natal com mel, azeite e nozes.
Mezes	Pequenas porções ou petiscos de comida para acompanhar uma bebida.
Moustokouloura	Biscoitos elaborados com mosto de vinho.
Mousakas	Caçarola à base de batata, berinjela e carne moída.
Moshari	Vitela
Nero	Água
Nistisimo	Alimentos que aderem ao jejum ortodoxo grego (nistia)
Omeleta	Omelete
Orektiko	Entradas
Ouzo	Bebida alcoólica de destilação de anis
Pagoto	Sorvete
Papoutsakia	Um prato de berinjelas assadas recheadas com carne moída, queijo e tomate.
Paximadi	Um biscoito, geralmente referindo-se ao biscoito de cevada de Creta
Pasteli	Um doce feito de sementes de gergelim e mel.
Pastitsio	Uma caçarola feita com massa, carne moída, bechamel e tomate.
Pão Pita	Refere-se às saborosas tortas feitas com massa folhada, mas também ao pão sírio.
Piperia	Pimentas
Psaria	peixe
Ravani	Um bolo feito com semolina e calda.
Revithia	Grão de bico
Rigani	Orégano
Rizi	Arroz
Saganaki	Queijo frito
Salata	Salada
Saltsa	Molho
Sardela	Sardinhas. Normalmente servido grelhado ou curado
Siko	FIG
Skordalia	Um molho de alho feito com alho, pão ou batata e azeite
Soupa	Sopa
Soutzoukakia	Bolinhas de carne cobertas com molho de tomate picante
Souvlaki	Espetos com carne de porco (às vezes com frango)
Spanakopita	Torta de espinafre feita com massa folhada e espinafre e com ou sem queijo feta.
Spanakorizo	Prato feito com espinafre e arroz cozido com um pouco de tomate.
Stifado	Refere-se a um ensopado feito com cebolas baby, tomate e temperos, geralmente com vitela, mas também feito com coelho ou frango.
Taramosalata	Molho à base de uma mistura de ovas de peixe, pão e azeite.
Tiiganito	Frito
Tiri	Queijo
Tiropita	Torta saborosa de queijo geralmente feita com queijo feta.
Trahanas	Massa em forma de pellet feita com leite
Tsoureki	Um pão doce feito com ovos e temperos diversos. Semelhante a um brioche. Feito tradicionalmente para a Páscoa.
tzatziki	Molho à base de iogurte, alho, azeite e endro.
Vasilopita	Bolo feito para o Ano Novo em comemoração a São Basílio. Uma moeda está escondida no bolo, acredita-se que a pessoa que recebe a moeda tem boa sorte para o ano.
Vissino	Cereja azeda
Vissinada	Bebida de cereja azeda, servida frequentemente no verão.
Vodino	Carne (vaca)
Vrasto	Fervido
Yemista	Tomates recheados, pimentões e / ou abobrinhas apenas com arroz ou ervas ou com carne moída.
Yiaourti	logurte
Yiovarelakia	Bolinhas de carne e arroz cozidos em molho avgolemono
Yiouvetzi	Caçarola, geralmente um tipo de carne cozida com macarrão
Ylyko	Doce / sobremesa
Ylyko Koutaliou	Colher doces. Conservas de frutas inteiras que são servidas aos convidados em colherinha e prato.
Zahari	Açúcar
Zimi	Massa
Zomos	Caldo