Kunden Kochmagazin
eurogida®
...täglich mediterrane Frische

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN
NR. 18
August | 2018

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

ÇEŞME

EINE PERLE IN IONIEN

İYONYA'DA BİR İNCİ; ÇEŞME

eurogida.de

ÇEŞME KÖFTE
ÇEŞME KÖFTESİ
10

KOL BÖREK
KOL BÖREĞİ
16

FRISCHERS WEINTRAUBENKOMPOTT
TAZE ÜZÜM KOMPOSTOSU
26

DIE DIGITALE UND REALE WELT VERSCHMELZEN IN DER ERWEITERTEN WIRKLICHKEIT

AR City App präsentiert die Technologie der erweiterten Wirklichkeit (augmented reality). Erleben Sie Lieblingsmarken und -produkte in einem neuen und faszinierenden Format. Durch Augmented Reality lassen sich nicht nur atemberaubende Nutzererlebnisse schaffen, sondern auch nützliche Informationen zu Ihrer Marke oder Ihrem Produkt anrufen.

Neugierig geworden? Dann laden Sie jetzt die AR City App herunter und scannen Sie die jeweilige Seite hier im Eurogida Kochmagazin, auf der Sie das AR City Logo sehen. Die erweiterte Wirklichkeit wird Sie begeistern!

DİJİTAL VE GERÇEK DÜNYA FARKLI BİR GERÇEKLİK BOYUTUNDA BİRLEŞİYOR

AR City App bu yeni teknolojiyle size sevdiğiniz ürün ve şirketleri bambaşka ve büyüleyici bir şekilde sunuyor. Artırılmış Gerçeklik (Augmented Reality) çarpıcı kullanıcı deneyimleri yaratmakla kalmaz aynı zamanda en sevdiğiniz marka ve ürünlerle ilgili bilmek isteyebileceğiniz tüm detayları size aktarır.

Meraklandınız mı? App Store ya da Play Store'dan hemen uygulamayı indirin ve dergide AR City logosu gördüğünüz sayfaları mobil cihazınızla tarayıp bu yeni teknolojinin keyfini çıkarmaya başlayın.

AR City

www.arcitymedia.de

Auf jeder Seite auf der Sie das AR City Logo sehen, können Sie die erweiterte Wirklichkeit erleben.

Bu logoyu gördüğünüz her sayfada AR City artırılmış gerçeklik teknolojisi keyfini yaşayabilirsiniz.

INDEX
İÇİNDEKİLER

IMPRESSUM

Agentur / Verlag:
AR City Media GmbH
Pariserstraße 51 I 10719 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 91466492
Fax: +49 (0) 30 91485957
E-Mail:mail@arcitymedia.de
Website:www.arcitymedia.de
Geschäftsführer: Dipl. –Ing. (FH)
Barış Yaşa

Herrausgeber: AC eurogida GmbH
Beusselstraße 44 n-q I 10553 Berlin
Telefon: +49 (30) 39 49 40 09
E-Mail: info@eurogida.de
Website: www.eurogida.de
Geschäftsführer: Celal Irgi

Chefredakteur: Macit Şahyazıcı
Redaktion: Ali Yapıcı &
Dipl. –Ing. (FH) Barış Yaşa
Übersetzung: Übersetzungsbüro A
Marketing: Ali Yapıcı &
Dipl. –Ing. (FH) Barış Yaşa
Bildbearbeitung, Layout und Satz:
AR City Media GmbH

Produktion / Druck:
Concept Medien & Druck GmbH
Bülowstraße 56-57 I 10783 Berlin

Auflage: 10.000 Stück

© AR City Media GmbH

Quelle: "Gesund türkisch kochen-leicht gemacht"; Bundesministerium für Gesundheit / Österreich; MOOR Yazılım Danış. ve Rek. Hiz. Ltd. Şti.
Quelle Fotos: 123rf.com
Fotografie: Merve Ağın

10 ÇEŞME KÖFTE
ÇEŞME KÖFTESİ

12 KUMRU-SANDWICH
KUMRU

14 FRISCHE BOHNEN MIT OLIVENÖL
ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

16 KOL BÖREK
KOL BÖREĞİ

18 LAMM AM SPIESS
KUZU ŞİŞ

20 QUELLER-SALAT
DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

21 WEINTRAUBEN: EINE HEILQUELLE
BİN BİR ŞİFA KAYNAĞI: ÜZÜM

24 KUCHEN MIT FRISCHEN WEINTRAUBEN
TAZE ÜZÜMLÜ TART

26 FRISCHERS WEINTRAUBENKOMPOTT
TAZE ÜZÜM KOMPOSTOSU

27 SPIELKALENDER
KALENDER
MAÇ TAKVİMİ

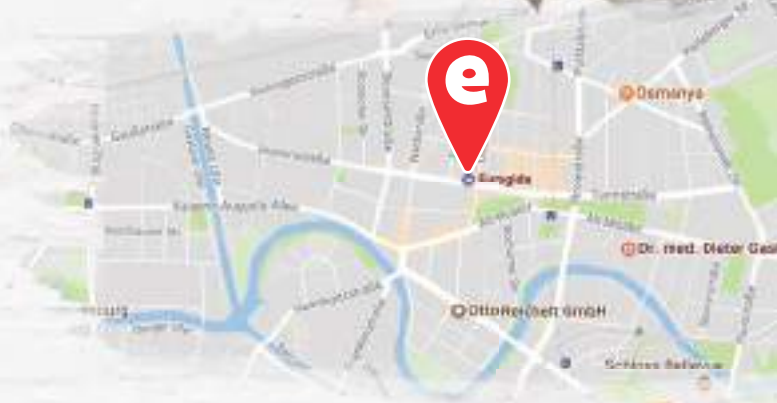
28 DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA

eurogida

täglich mediterrane Frische

Obst & Gemüse *Feinkost* *Fleischerei* *Backwaren*

1. Tiergarten
   Turmstraße 43 10551 Berlin
2. Wilmersdorf
   Bundesallee 180 10717 Berlin
3. Neukölln 1
   Karl-Marx-Str. 225 12055 Berlin (P)
4. Wedding 1
   Müllerstr. 32A-33 13353 Berlin (P)
5. Wedding 2
   Badstr. 9 13357 Berlin (P)
6. Spandau
   Breitestr. 37 13597 Berlin
7. Schöneberg
   Potsdamerstr. 152 10783 Berlin
8. Steglitz
   Albrechtstr. 19 12167 Berlin (P)
9. Kreuzberg
   Wrangelstr. 85 10997 Berlin
10. Tempelhof
    Tempelhofer Damm 2, 12101 Berlin
11. Reinickendorf
    Wilhelmsruher Damm 129, 13439 Berlin (P)
12. Charlottenburg
    Wilmersdorfer Str. 46, 10627 Berlin (P)
13. Neukölln 2
    Hermannstraße 218, 12049 Berlin



FILIALE TIERGARTEN

Unsere Filiale in der Turmstraße in Tiergarten ist über 450 m² groß. Dort finden die Kunden, wie in unserem anderen Filialen, frische, ausgewählte, mediterrane Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

TIERGARTEN ŞUBESİ

Tiergarten, Turmstraße`de yer alan şubemiz 450 m² den daha fazla alana sahiptir. Bu şubemizde diğer şubelerimizde olduğu gibi müşterilerimize taze ve seçkin Akdeniz ürünlerini sunuyoruz.

Ziyeretinizden memnun olacağız!

Turmstraße 43,
10551 Berlin

Bus / Otobüs:
TXL, M27, 101, 123
(Turmstraße / Oldenburger Str.)

U-Bahn / S-Bahn:
U9 Turmstraße

Montag – Freitag / Samstags:
Pazartesi - Cuma / Cumartesi:
07.00 - 21.00

Tel: 030 / 39 87 53 98
Fax: 030 / 39 87 95 50

FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FACEBOOK'tan takip edin.

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

GAZİ®

Hayat seninle güzel

PEYNİR **SAĞLIKTIR.**
PEYNİR **LEZZETTİR.**
PEYNİR **HAYATTIR.**

PEYNİR GAZİ' DİR!

YENİ

gazi.de

ÇEŞME

EINE PERLE IN IONIEN

İYONYA'DA BİR İNCİ; ÇEŞME

ÇEŞME, DAS 94 KM WESTLICH VON IZMIR LIEGT UND SICH AN DER SPITZE DER HALBINSEL IONIEN BEFINDET, BESITZT SAMTWEISSE, AUSSERGEWÖHNLICHE STRÄNDE, EIN GLASKLARES, SAUBERES MEER, WARME HEILQUELLEN, EIN FARBENFROHES NACHTLEBEN UND BIETET DIE MÖGLICHKEIT FÜR VIELE EXTREMSPORTARTEN. DER ORT IST NICHT NUR EINES DER BELIEBTESTEN TOURISMUSZENTREN DER TÜRKEI, SONDERN AUCH INTERNATIONAL BEKANNT. ÇEŞME LIEGT INMITTEN DER RUINEN VON ERYTHRAI, EINE DER 12 IONIEN-STÄDTE DER ANTIKE. DIE REGION HAT ES IM JAHR 2010 AUF DIE LISTE DER NEW YORK TIMES FÜR ORTE GESCHAFFT, DIE MAN AUF DER WELT UNBEDINGT BESUCHEN SOLLTE.

İZMİR'İN 94 KM BATISINDA BULUNAN VE KENDİ İSMİNİ TAŞIYAN YARIMADANIN EN UÇ NOKTASINDA KURULAN ÇEŞME, BEMBEYAZ OLAĞANÜSTÜ KUMSALLARA SAHİP UZUN SAHİL ŞERİDİ, TERTEMİZ DENİZİ, ŞİFALI SICAK SULARI, RENKLİ GECE HAYATI, EKSTREM SPOR İMKANLARIYLA TÜRKİYE'NİN GÖZDE TURİZM MERKEZLERİNDEN BİRİ OLUP AYNI ZAMANDA ULUSLARARASI BİR ÜNE DE SAHİPTİR. ANTİK ÇAĞDA 12 İYON DEVLETİNDEN BİRİ OLAN ERYTHRAI'NIN KALINTILARI İLE İÇ İÇE OLAN ÇEŞME, 2010 YILINDA NEW YORK TIMES GAZETESİ TARAFINDAN; DÜNYADA GÖRÜLMESİ GEREKEN YERLER LİSTESİNDE SEKİZİNCİ SIRADA YER ALMIŞTIR.

Alaçatı / Çeşme

Çeşme Burg / *Çeşme Kalesi*

Çeşme ist eine der Regionen, die die meisten Besucher in der Türkei verzeichnet. Aufgrund seiner Geschichte und den natürlichen Schönheiten ist sie zu einem unverzichtbaren Tourismusgebiet geworden. Die Burg von Çeşme, eine der wichtigsten historischen Stätten der Stadt, wurde im Jahr 1508 erbaut. Man hat es geschafft, die Burg bis in unsere Zeit zu schützen und zu erhalten. Das sich in der Burg befindende Çeşme Archäologie-Museum beherbergt 477 Werke aus den Ausgrabungen in der Umgebung. Außerdem dient die Karawanserei, die im Jahr 1525 seitens des Sultans Süleyman I. gebaut wurde, heute als Hotel und ist einen Besuch in jedem Fall wert. Die antike Stadt Erythrai im Ildırı Dorf, 26 km entfernt von Çeşme, ist ein weiterer wichtiger historischer Ort des Gebiets. Bei den Ausgrabungen wurden neben Ruinen des Athena-Tempels auch ein antikes Theater, Stadtmauern und viele weitere Zeugnisse der Vergangenheit gefunden. Im Dorf Germiyan hingegen, das innerhalb der Grenzen von Çeşme liegt, kann man Beispiele der osmanischen Architektur besichtigen.

Türkiye'nin en çok ziyaretçi ağırlayan ilçelerinden biri olan Çeşme; gerek tarihi dokusu gerekse doğal güzellikleri ile vazgeçilmez bir turizm bölgesi olmuştur. Çeşme'nin en önemli tarihi değerlerinden biri olan Çeşme Kalesi 1508 yılında inşa edilmiş ve çok iyi korunarak günümüze kadar ayakta kalmıştır. Kalenin içinde bulunan Çeşme Arkeoloji Müzesi'nde, civardaki kazı çalışmalarından çıkan toplam 477 adet tarihi eser sergilenmektedir. Ayrıca 1525 yılında Kanuni tarafından yaptırılan Kervansaray, bugün otel olarak kullanılsa da görülmeye değer bir eserdir. Çeşme'ye 26 km mesafede bulunan Ildırı Köyü'nde yer alan Erythrai Antik Kenti, bölgenin bir diğer önemli tarihi simgesidir. Kentteki kazı çalışmalarında, Athena tapınağına ait kalıntıların yanı sıra, antik tiyatro, şehir surları ve antik kente ait birçok kalıntı ortaya çıkarılmıştır. Çeşme sınırları içinde bulunan Germiyan Köyü'nde ise Osmanlı mimarisinin örnekleri görülebilir.

Die unzähligen Buchten von Çeşme, die sich aufgrund ihrer sauberen und goldfarbenen Strände einen Namen gemacht haben, sind über die 29 km lange Küste der Halbinsel verteilt. Der Altınkum Strand, mit dem kühlen Wasser des Ägäischen Meers, ist bei den Touristen aufgrund seiner atemberaubenden Natur sehr beliebt. In Ilıca, einem ebenfalls sehr beliebten Ort von Çeşme, gibt es sehr viele Hotels und Pensionen. Gleichzeitig bietet er eine Heilquelle mit dem thermalen Wasser des Meeres. Für alle Besucher, die neben Meer, Strand und Sonne auch Spaß und Sport suchen, ist Alaçatı der richtige Ort. Neben den albanischen Bürgersteigen, Steinhäusern, Windmühlen und Unterhaltungsmöglichkeiten ist die Küste in V-Form in Alaçatı eines der wichtigsten Orte für Windsurfen in Europa. Der Pırlanta (Diamant) Strand in Çiftlik-

Windmühle - Alaçatı
Yel Değirmenleri - Alaçatı

Die antike Stadt Erythrai / *Erythrai Antik Kenti*

köy ist von April bis November der Ort für Enthusiasten des Kitesurfens. Çeşme besitzt außerdem einzigartige Gebiete fürs Tauchen, Jagen, Campen und Segeln.

İsmini tertemiz, altın kumsallı sahilleri ile duyuran Çeşme'nin sayısız koyları, yarımadanın 29 kilometreyi bulan sahil şeridi boyunca dağılmıştır. Ege Denizi'nin serin sularını seven yerli ve yabancı turistlerin en çok ilgi gösterdiği Altınkum Plajı; masmavi bir denize ve harika bir doğaya sahiptir. Çeşme'nin en büyük ve popüler yerlerinden bir diğeri olan Ilıca; birçok otel ve pansiyonda da bulunan ve denizin içinde kaynayan termal suları ile aynı zamanda bir şifa merkezidir. Deniz, kum ve güneşin yanı sıra eğlence ve spor aktivitesi arayan misafirler için Alaçatı vazgeçilmez duraklardan biridir. Arnavut kaldırımları, taş evleri, yel değirmenleri ve eğlence mekânlarıyla da göz alan Alaçatı, V biçimindeki sahil formuyla, rüzgar sörfü için Avrupa'daki en önemli sörf merkezlerindendir. Çiftlikköy'de bulunan Pırlanta Plajı da Nisan ayından Kasım ayına kadar kitesurf tutkunlarının uğrak noktasıdır. Çeşme'de ayrıca su altı dalışı, avcılık, kampçılık ve yatçılık için eşsiz bölgeler bulunmaktadır.

In Çeşme, einem der Urlaubsorte in der Türkei, der die meisten Touristen empfängt, gibt es eine Vielzahl von Unterkunftsmöglichkeiten. Aufgrund der Tatsache, dass die Strandsaison in Çeşme von Juni bis November anhält, das warme Klima für Sportaktivitäten bestens geeignet ist und das Nachtleben bis in die Morgenstunden pulsiert, ist der Ort vor allem bei ausländischen Touristen sehr beliebt. Es gibt im Stadtzentrum und in der Umgebung viele Fünf-Sterne-Hotels, Boutique-Hotels und Pensionen.

Türkiye'nin en çok turist ağırlayan tatil beldelerinden biri olan Çeşme'de, konaklama seçenekleri oldukça fazladır. Haziran ayından kasım ayına kadar deniz mevsiminin devam etmesi, sıcak iklimi ve spor etkinliklerine uygun havası, sabahın ilk ışıklarına kadar süren gece hayatı ile yerli ve yabancı turistlerin uğrak noktası olan Çeşme; hem merkezinde hem de civarında, beş yıldızlı oteller, butik oteller, pansiyonlar gibi her bütçeye uygun konaklama seçeneklerine sahiptir.

Çeşme Yachthafen
Çeşme Yat limanı

Wir kümmern uns um Ihre Versicherungs- und Finanzfragen!

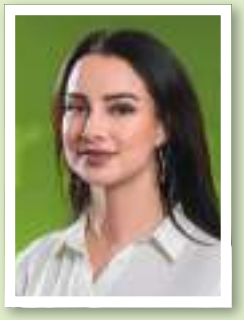
Aziz Akseki
Agenturinhaber

Sarah Tietjen
Büroleitung

Mukaddes Sahin
Agenturassistentin

Tarik Akan
Versicherungsfachmann
im Außendienst

Karolina Eron
Versicherungskauffrau
im Innendienst



Anastazja David
Kundenberaterin im
Innendienst

Sascha Schwan
Versicherungskaufmann
im Außendienst

Mert Cakmak
Auszubildender

Emre Akseki
Student

Haydar Sami Emre
Versicherungsfachmann
im Außendienst

Serap Elevli
Agenturassistentin

LVM-Versicherungsagentur

Aziz Akseki

Drontheimer Straße 3
13359 Berlin
Telefon 030 49989430
info@akseki.lvm.de

Prinzessinnenstraße 8 (1.OG)
10969 Berlin
Telefon 030 49989430
akseki.lvm.de

LVM VERSICHERUNG

Fairer Rundum-Versicherer für alle Fälle

Mit knapp 3,4 Milliarden Euro Beitragseinnahmen und mehr als 18,2 Milliarden Euro Kapitalanlagen ist die LVM ein starker, grundsolider Rundum-Versicherer für Privat- und Gewerbekunden.

Nach einer vernünftig abwägenden Risikoanalyse und entsprechend Ihrer individuellen Wünsche erhalten Sie bei uns den jeweils sinnvollen Versicherungsschutz sowie ergänzende Finanzdienstleistungen:

- Kraftfahrtversicherung
- Haftpflichtversicherung
- Hausratversicherung
- Wohngebäudeversicherung
- Rechtsschutzversicherung
- Unfallversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Kranken- und Pflegeversicherung
- Altersvorsorge und Hinterbliebenenschutz
- Geldanlagen
- Bausparen
- Kredite
- Immobilienfinanzierung

Das kleine 3 mal 3 der Vorsorge und Finanzplanung

Eine Beratung mit **dem kostenlosen LVM-Kompass®** verschafft Ihnen sichere Orientierung und zeigt Ihnen für Ihre persönliche Situation den richten Weg – passend für Ihre Finanzlage und gemäß Ihren persönlichen Wünschen. Stecken Sie zusammen mit uns Ihren Kurs für eine bedarfsgerechte Vorsorge- und Vermögensplanung ab.

Betrachten Sie gemeinsam mit uns die 3 Themen vorausschauender Planung mit den jeweiligen Unterpunkten:

1. Vorsorge
- Absicherung von Alter, Verdienstausfall, Hinterbliebenen
- Gesundheit
- Zukunftssicherung der Kinder

2. Besitz- und Vermögenssicherung
- Arbeit und Freizeit
- Haus und Wohnen
- Rund ums Kfz

3. Vermögensmanagement
- Sparen und Anlegen
- Auszahlen
- Finanzieren

Der LVM-Kompass® kostet Sie nur die Zeit für ein persönliches Gespräch. Sie gewinnen damit Sicherheit und erhalten Flexibilität für die Zukunft.

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

ÇEŞME KÖFTE

ÇEŞME KÖFTESİ

ZUTATEN	MALZEMELER
Ein halbes Kilo Rindergehacktes	Yarım kg dana kıyma
1 geriebene Zwiebel	1 adet rendelenmiş soğan
1 Ei	1 yumurta
2 Kartoffeln	2 patates
1 Teeglas Wasser	1 çay bardağı su
Mehl	Un
2 Teelöffel trockene Minze	2 tatlı kaşığı kuru nane
1 Teelöffel Kreuzkümmel	1 tatlı kaşığı kimyon
1 Teelöffel rotes Paprikapulver	1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Salz, Pfeffer	Tuz, karabiber

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, außer die Kartoffeln, gut verkneten und kleine Bällchen machen. Danach die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Öl braten. Die Bällchen in Mehl wälzen und platt drücken. Danach erneut mit Mehl bestreuen und von beiden Seiten in Öl braten. Zunächst die Kartoffeln und danach die Bällchen auf den Teller geben und je nach Wunsch mit gebratenen Paprika, Tomaten oder Kräutern servieren.

HAZIRLANIŞI

Patates hariç tüm malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur ve köfte haline getirilir. Diğer tarafta patatesler soyularak yuvarlak yuvarlak doğranır ve sıvıyağda kızartılır. Hazırlanan köfteler, una bulanarak yassılaştırılır. Ardından üzerlerine tekrar un serpilerek sıvıyağda önlü arkalı kızartılır. Servis tabağına önce patatesler, sonra köfteler yerleştirilerek isteğe göre kızartılmış biber, domates ya da yeşillikle süslenerek sıcak servis edilir.

LEZİZ TARİFLER
FÜR HIMMLISCHE GERICHTE
Leckere rezepte
SCHNELL UND EINFACH
NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

KNAPPSCHAFT

für meine Gesundheit!

Urlaub – Sonne – Sonnenbrand?

Die KNAPPSCHAFT möchte Sie und Ihre Haut gesund wissen.

Sonnenschutzmittel mit hohem Lichtschutzfaktor schützen Sie und Ihre Kinder.

Damit die Creme Sie schützt, tragen Sie diese etwa 20 Minuten vor dem Sonnenbad auf.

Und für das Bad im Meer gibt es wasserfeste Sonnenschutzmittel mit hohem Lichtschutzfaktor.

Leichte, langärmlige Kleidung und ein Sonnenhut, Brille mit UV Schutz und der Urlaub kann kommen.

Als Gesundheitspartner bietet Ihnen die KNAPPSCHAFT kostenlose Hautkrebsscreenings an – und das für alle Altersgruppen.

Sprechen Sie doch einfach mit uns, der KNAPPSCHAFT.

030 82 82 440
kundenservice-ost@knappschaft.de
www.knappschaft.de

www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

KUMRU-SANDWICH

KUMRU

6 KİŞİLİK
FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

6 Sandwich-Brote
24 feine Scheiben Knoblauchwurst
24 feine Scheiben Wurst
18 Würstchen im Julienne-Schnitt
12 feine Scheiben Kasserie- oder Cheddar-Käse
Butter
Tomaten
eingelegte Gurken
Ketchup und Mayonnaise

MALZEMELER

6 adet sandviç ekmeği
24 ince dilim sucuk
24 ince dilim salam
18 adet jülyen doğranmış sosis
12 ince dilim kaşar ya da cheddar peyniri
Tereyağı
Domates
Turşu
Ketçap & Mayonez

ZUBEREITUNG

Die Sandwich-Brote in der Mitte aufschneiden und im Ofen oder der Toastmaschine leicht toasten. In einer breiten Pfanne Butter schmelzen und die Knoblauchwurst, Wurst und Würstchen darin braten. Diese auf einen Teller geben und danach den Käse in der restlichen Butter braten. Alle Zutaten in das Sandwich-Brot legen. Je nach Wunsch mit Tomaten, eingelegten Gurken, Ketchup und Mayonnaise servieren.

HAZIRLANIŞI

Sandviç ekmekleri, ortadan ikiye bölünerek fırında ya da tost makinesinde hafifçe kızarmaya bırakılır. Tereyağı geniş bir tavada eritilerek sucuk, salam ve sosisler kızartılır. Kızaranlar kenara alındıktan sonra tavada kalan yağ ile peynirler kızartılır. Sandviç ekmeklerinin içine, tüm malzemeler eklenir. İsteğe göre domates, turşu, ketçap ve mayonez ilavesiyle sıcak servis edilir.

LEZİZ TARİFLER
FÜR HIMMLISCHE GERICHTE
Leckere rezepte
SCHNELL UND EINFACH
NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

ÜLKER

Mutluluk

HER YERDE

www.ulker-berlin.de

PASCHA

info@pascha-wh.de

FRISCHE BOHNEN MIT OLIVENÖL

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 kg frische Bohnen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Tomaten
1 Esslöffel Tomatenmark
Olivenöl
Salz

MALZEMELER

1 kg taze fasulye
2 orta boy kuru soğan
2 domates
1 yemek kaşığı salça
Zeytinyağı
Tuz

ZUBEREITUNG

Die frischen Bohnen nach dem Waschen von den feinen Fäden befreien und schneiden. In einem Topf die geschnittenen Zwiebeln in Olivenöl braten. Danach Tomatenmark hinzufügen und verrühren. Die Bohnen hinzufügen und leicht umrühren. Die geschälten Tomaten in Würfel schneiden und zu den Bohnen hinzufügen. Salz hinzufügen. 1,5 Gläser kochendes Wasser in den Topf geben und zudecken. Bei geringer Hitze solange kochen lassen, bis die Bohnen gar sind. Kann heiß, warm oder kalt serviert werden.

HAZIRLANIŞI

Taze fasulyeler yıkandıktan sonra uçları koparılıp kılçıkları ayıklanır ve kesilir. Bir tencereye zeytinyağı alınarak yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur. Ardından salça da eklenerek karıştırılır. Fasulyeler de eklenerek hafifçe karıştırılır. Kabuğu soyularak küp küp doğranan domatesler fasulyenin üzerine eklenir. Tuz ilave edilir. Tencereye 1,5 su bardağı kadar kaynar su koyularak kapağı kapatılır. Kısık ateşte, fasulyeler yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak, ılık ya da soğuk olarak servis edilebilir.

LEZİZ TARİFLER · FÜR HIMMLISCHE GERICHTE · Leckere rezepte · SCHNELL UND EINFACH · NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

iKRAM®

GIDA TOPTANCISI

Lebensmittel § Grosshandel

www.ikram-food.de

Wir beraten Sie gerne!

(030) 398 85 216

Flottenstrasse 24c - 13407 Berlin

info@ikram-food.de

ANADOLU'DAN GELEN LEZZET

KOL BÖREK

KOL BÖREĞİ

8 KİŞİLİK
FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:
2,5 Gläser Mehl
Salz
Butter
Öl

FÜR DIE FÜLLUNG:
2 gekochte Kartoffeln
200 g weißer Käse/Kasserie-Käse
Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprikaflocken

ZUR VERZIERUNG:
1 Eigelb
1 halbes Teeglas Milch

ZUBEREITUNG

Das Mehl zusammen mit einem halben Teelöffel Salz in eine Schüssel geben. Langsam Wasser hinzufügen und einen weichen Teig vorbereiten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und jeden Teil in Tellergröße ausrollen. Bei geringer Hitze Butter und Öl vermischen. Die ausgerollten Teigstücke mit der Ölmischung bestreichen und stehen lassen. Die gekochten Kartoffeln reiben, den Käse zerdrücken und mit Petersilie und Gewürzen vermischen. Nachdem die eingefetteten Teigstücke einzeln so fein wie möglich ausgerollt wurden, die Mischung horizontal darauflegen. Danach zu einer Rolle formen. Die Teigrollen auf das Backblech legen und umeinander rollen, sodass eine Rose entsteht. Mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen. Für 45 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen. Warm servieren.

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:
2,5 su bardağı un
Tuz
Tereyağı
Sıvıyağ

İÇİ İÇİN:
2 adet haşlanmış patates
200 gr beyaz peynir / kaşar
Maydanoz
Tuz, karabiber, pul biber

ÜZERİ İÇİN:
1 yumurtanın sarısı
Yarım çay bardağı süt

HAZIRLANIŞI

Un, yarım tatlı kaşığı tuzla birlikte karıştırma kabına alınır. Yavaş yavaş su eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur, üç eşit parçaya bölünerek, her bir parça tabak büyüklüğünde açılır. Kısık ateşte eritilen tereyağı ve sıvıyağ bir kapta karıştırılır. Açılan hamurlar yağ karışımı ile yağlanıp üst üste koyularak iç harç hazırlanana kadar bekletilir. Haşlanmış patatesler rendelenir, peynir ezilir, maydanoz ve baharatlarla birlikte iç harç hazırlanır. Yağlanan hamur parçaları tek tek olabildiğince ince olarak açıldıktan sonra, iç harç yatay olarak yufkanın içine konur. Ardından rulo olarak sarılır. Fırın tepsisine alınan yufkaların her biri kendi etraflarında da sarılarak hazırlanır ve gül şekli verilir. Üzerine, çırpılmış yumurta sarısı ve süt karıştırılarak sürülür. Önceden ısıtılmış 180° fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

LEZİZ TARİFLER · FÜR HIMMLISCHE GERICHTE · Leckere rezepte · SCHNELL UND EINFACH · NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

EINE PRISE GESCHMACK...

Bir tutam lezzet...

arba GEWÜRZE

Tempelhofer Weg 12 12347 Berlin
Tel.: 030/ 521 37 89 30 **Fax:** 030/ 521 37 89 40
E-Mail: info@arba-berlin.de

www.arba-berlin.de

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

LAMM AM SPIESS

KUZU ŞİŞ

ZUTATEN

800 g Lammkeule
4 Esslöffel Joghurt
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Paprikamark
1/2 Teelöffel Pfeffer, Kreuzkümmel, rotes Paprikapulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Zweig Rosmarin

MALZEMELER

800 gram kuzu budu
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı soğan suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay kaşığı karabiber, kimyon ve toz kırmızı biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 dal biberiye

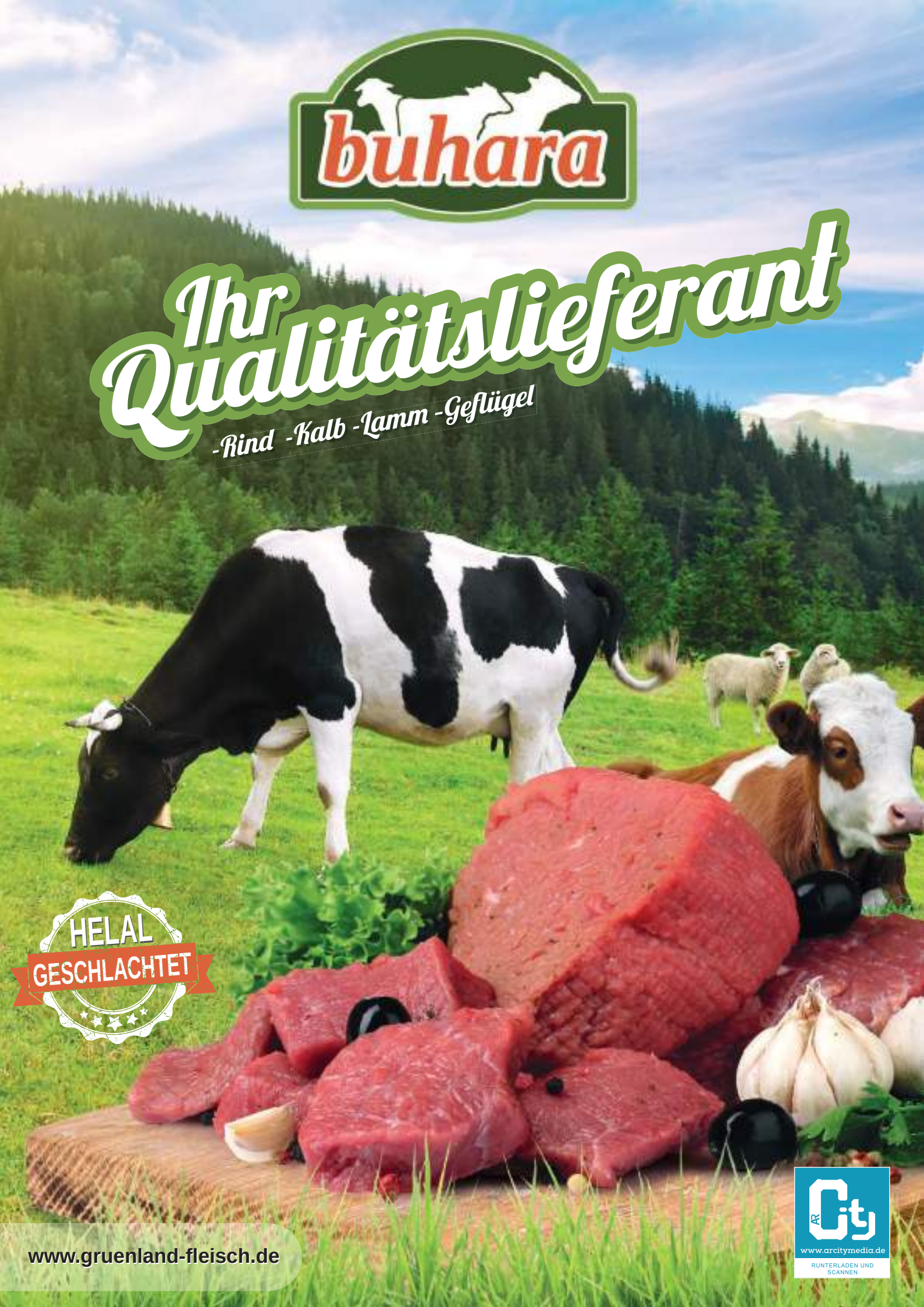
ZUBEREITUNG

Für einen feineren Geschmack des Fleisches Joghurt, Zwiebelsaft (hergestellt durch fein geriebene Zwiebeln), Olivenöl, Paprikamark und Gewürze in einer tiefen Schüssel vermischen. Das in kleine Würfel geschnittene Lammfleisch in die Mischung geben und in einem geschlossenen Behälter für einen Tag im Kühlschrank aufbewahren. Das Fleisch auf die Spieße geben und grillen.
Je nach Wunsch kann man Zwiebeln oder Paprika auf die Spieße hinzufügen. Warm zusammen mit saisonalem Salat servieren.

HAZIRLANIŞI

Etlerin terbiyesi için; yoğurt, ince rendelenerek çıkarılmış soğan suyu, zeytinyağı, biber salçası ve baharatlar derin bir kapta karıştırılır. Küçük küpler halinde şişlere uygun olarak kesilen kuzu but eti, terbiye ile karıştırılır ve kapalı bir kapta buzdolabında 1 gün bekletilir. Etler, şişlere geçirilerek kızgın ızgarada pişirilir. Arzuya göre şişlere; soğan ya da biber dilimleri de eklenebilir. Mevsim yeşillikleri ile sıcak servis edilir.

LEZİZ TARİFLER
FÜR HIMMLISCHE GERICHTE
Leckere rezepte
SCHNELL UND EINFACH
NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY


buhara
Ihr Qualitätslieferant
-Rind -Kalb -Lamm -Geflügel
HELAL
GESCHLACHTET
www.gruenland-fleisch.de
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

LEZİZ TARİFLER
FÜR HIMMLISCHE GERICHTE
Leckere rezepte
SCHNELL UND EINFACH
NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

QUELLER-SALAT

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

ZUTATEN

1 Bund Queller
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Zitrone
Salz

MALZEMELER

1 demet deniz börülcesi
3 diş sarımsak
Zeytinyağı
Limon
Tuz

ZUBEREITUNG

Die Wurzeln des Quellers abschneiden und wegwerfen. In Wasser einweichen und danach waschen. Den Queller in kochendes Wasser geben und für ca. 15 Minuten kochen, sodass dieser noch leicht hart ist. Nach dem Kochen sofort in kaltes Wasser geben, damit sich die Farbe nicht ändert. Das Wasser abschütten und den Queller einzeln an der Wurzel festhalten und mit der anderen Hand nach oben ziehen, sodass man die Fäden abbekommt. Den gesäuberten Queller auf den Servierteller nehmen. Ein Dressing aus Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und Salz vorbereiten und damit vermischen.

HAZIRLANIŞI

Deniz börülcelerinin çamurlu olan kök kısımları kesilip atılır. Bol suda bekletildikten sonra iyice yıkanır. Kaynamakta olan suya börülceler atılıp biraz diri kalacak şekilde 15 dakika kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra rengini kaybetmemesi için hemen soğuk sudan geçirilir. Suyu süzüldükten sonra, börülceler tek tek, bir elle kökünden tutularak diğer elle de yeşil kısmından yukarı çekilerek kılçıklarından sıyrılır. Ayıklanan deniz börülceleri servis tabağına alınır. Üzerine sarımsak, zeytinyağı, limon ve tuz ile hazırlanan sos dökülerek karıştırılır.

WEINTRAUBEN: EINE HEILQUELLE

BİN BİR ŞİFA KAYNAĞI: ÜZÜM

DIE WEINTRAUBE WURDE SCHON IN SEHR ALTEN ZEITEN ALS EINE DER GESÜNDESTEN FRÜCHTE BETRACHTET. DIE GESCHICHTE DER WEINTRAUBE, DIE SO ALT WIE DIE MENSCHHEIT SELBST IST, EINEN PLATZ IN DER MYTHOLOGIE EINGENOMMEN HAT UND EIN WICHTIGES PRODUKT FÜR DEN MENSCHEN IST, GEHT NEUNTAUSEND JAHRE ZURÜCK. HIPPOKRATES, DER ALS VATER DER MEDIZIN GILT, HAT DIE WEINTRAUBE, AUFGRUND IHRER UNZÄHLIGEN VORTEILE, MIT HONIG UND MUTTERMILCH GLEICHGESTELLT.

ÜZÜM, TARİHİN ÇOK ESKİ DÖNEMLERİNDEN BERİ EN FAYDALI MEYVELERDEN BİRİ OLARAK GÖRÜLMÜŞTÜR. İNSANLIK TARİHİ KADAR ESKİ, MİTOLOJİLERE KONU OLMUŞ VE İNSANOĞLU İÇİN ÖNEMLİ BİR ÜRÜN OLAN ÜZÜMÜN TARİHİ, GÜNÜMÜZDEN NEREDEYSE DOKUZ BİN YIL ÖNCESİNE KADAR GİDER. TIP BİLİMİNİN BABASI SAYILAN HİPOKRAT, SAĞLIĞA OLAN SAYISIZ FAYDALARINDAN DOLAYI ÜZÜM SUYUNU ANNE SÜTÜ VE BAL İLE BİR TUTMUŞTUR.

Weintrauben wachsen in Gebieten mit gemäßigtem Klima an meterlangen Reben. Die Weintraube wird in der Türkei vor allem in der Ägäis angebaut und einen Großteil der weltweiten Weintraubenproduktion übernimmt die Türkei. Das Obst ist in verschiedenen Farben wie schwarz, lila, dunkelrot, dunkelblau, gelb, grün, orange und pink zu finden, wird ebenfalls als Rosinen verspeist und hat einen großen Anwendungsbereich in der Küche. Die für die menschliche Gesundheit sehr nützliche Weintraube, ist aufgrund der reichlich enthaltenen Vitamine und Mineralien ein starkes Antioxidans. Aufgrund des hohen Nährwerts spielt sie eine wichtige Rolle für ein gesundes und aktives Leben.

Üzüm, ılıman iklimlerde asma dalında metrelerce uzayarak yetişmektedir. Türkiye'de en çok Ege Bölgesi'nde yetiştirilen üzümün dünya üretiminin büyük kısmını Türkiye üstlenmiştir. Siyah, mor, koyu kırmızı, koyu mavi, sarı, yeşil, turuncu ve pembe gibi farklı renklerde bulunan üzüm ayrıca kuru olarak da sıkça tüketilir ve mutfaklarda geniş kullanım alanına sahiptir. İnsan sağlığına çok faydalı olan üzüm, içeriğindeki zengin vitaminler ve mineraller sayesinde çok güçlü bir doğal antioksidandır. Yüksek besin değeri içeriği sayesinde sağlıklı ve aktif bir yaşam için önemli bir rol oynar.

SCHÜTZT VOR KREBS

Die Weintraube hat 50-mal mehr Antioxidantien als Vitamin E und 30-mal mehr als Vitamin C und ist damit das „stärkste" Obst, das bekannt ist. Aufgrund dieser Eigenschaften kann es den Körper vor Krebs schützen.

KANSERE KARŞI KORUR

Üzüm, E vitamininden 50 kat, C vitamininden ise 30 kat daha fazla antioksidan özellik gösterir ve bilinen tüm meyveler içinde en güçlü antioksidandır. Bu özelliğiyle kansere karşı koruyucudur.

REGELT DEN CHOLESTERINSPIEGEL

Die Weintraube ist auch für die Herzgesundheit sehr wichtig. Sie wird vor allem Menschen empfohlen, die an einem hohen Cholesterinspiegel leiden. Sie verringert das Risiko für Herzinfarkt und Kreislaufprobleme.

KOLESTEROLÜ DENGELER

Üzüm, kalp sağlığı açısından da faydalıdır. Yüksek kolesterol rahatsızlığı yaşayan kişiler için kolesterol düşürücü olarak önerilir. Kalp krizi ve yüksek tansiyon problemlerini azaltır.

VERLANGSAMT DAS ALTERN

Die in der Weintraube enthaltenen Flavonoide schützen das Gewebe in der Haut und verhindern frühzeitiges Altern. Mit dem Zellerneuerungseffekt wird die Haut verschönert und gestrafft.

YAŞLANMAYI GECİKTİRİR

Üzümde bulunan flavanoidler, ciltteki dokuları koruyarak erken yaşlanmanın önüne geçer. Hücre yenileyici etkisi ile cildi güzelleştirir ve sıkılaştırır.

HILFT BEI AUFMERKSAMKEITSSTÖRUNGEN

Studien haben gezeigt, dass die Weintraube vor allem bei Kindern mit Aufmerksamkeitsstörungen und Hyperaktivität hilft. Außerdem ist sie auch gegen Müdigkeit wirksam, was auf den hohen Eisengehalt zurückzuführen ist. Da die Weintraube die Blutzellenproduktion fördert, wird sie Menschen mit Blutarmut empfohlen und schützt gleichzeitig gegen Vergesslichkeit.

DİKKAT EKSİKLİĞİNE İYİ GELİR

Araştırmalar, üzüm tüketiminin çocuklarda dikkat eksikliği ve hiperaktivite gibi sorunları azalttığını göstermiştir. Ayrıca üzüm, yüksek demir içeriği sayesinde yorgunluğun giderilmesinde de etkilidir. Kan yapıcı özelliği ile kansızlığı engeller ve unutkanlığa karşı da koruyucudur.

VERHINDERT GRAUEN STAR

Die in der Weintraube enthaltenen Stoffe führen zu einem schnellen Blutfluss und zur Blutverdünnung. Dadurch werden vor allem die Kapillaren in den Augen gestärkt, wodurch die Retina geschützt wird und Augenprobleme im fortgeschrittenen

Alter vermieden werden können. Außerdem kann sie den Grauen Star verhindern.

KATARAKTI ENGELLER
Üzümün içeriğindeki maddeler, kan akışının hızlanması ve kanın sulanmasında görev alır. Bu sayede özellikle gözdeki kılcal damarlarını güçlendirir, retinayı korur ve ileriki yaşlarda ortaya çıkan göz bozukluklarının azalmasına yardımcı olur. Ayrıca katarakt oluşumunu engeller.

ERLEICHTERT DIE VERDAUUNG
Die Weintraube löst Verdauungsprobleme und verhindert Magenbeschwerden. Sie spielt eine große Rolle in der Stärkung der Darmmuskeln und des Magens und in der Beseitigung von Verdauungsproblemen.

SİNDİRİMİ KOLAYLAŞTIRIR
Üzüm, sindirim sorunlarını giderir ve midedeki rahatsızlıkları önler. Bağırsak kaslarını ve mideyi güçlendirerek hazımsızlığın giderilmesinde önemli rol oynar.

REINIGT DEN KÖRPER VON GIFTSTOFFEN
Die Weintraube ist ein natürliches Diuretikum und hilft dabei den Körper von schädlichen Giftstoffen zu befreien, die zu Müdigkeit, Erschöpfung und Verdauungsproblemen führen.

VÜCUDU TOKSİNLERDEN ARINDIRIR
Doğal bir idrar söktürücü olan üzüm; yorgunluk, halsizlik, sindirim bozuklukları gibi sorunlara sebebiyet veren zararlı maddelerden vücudun temizlenmesine yardımcı olur.

AUCH DIE KERNE SIND NÜTZLICH
Die Kerne der Weintraube sind sehr reich an Nährstoffen. Um den maximalen Nutzen der Weintraube zu erlangen, sollte man diese zusammen mit den Kernen verspeisen. Für eine leichte Verdauung sollte man die Kerne gut kauen.

ÇEKİRDEĞİ DE FAYDALIDIR
Üzüm çekirdeği de besin değeri açısından çok zengindir. Üzümden maksimum fayda sağlamak için çekirdeğiyle birlikte tüketilmesi önerilmektedir. Kolay sindirim için üzüm çekirdeği iyice çiğnenerek yenmelidir.

DIE WEINTRAUBE HAT EINEN SEHR HOHEN ZUCKERGEHALT. DAHER SOLLTEN DIABETIKER BEIM VERZEHR VORSICHTIG SEIN.

ÜZÜM ŞEKER İÇERİĞİ DE YÜKSEK BİR BESİNDİR. ŞEKER HASTALARI, ÜZÜM TÜKETİM MİKTARLARINA DİKKAT ETMELİDİR.

KUCHEN MIT FRISCHEN WEINTRAUBEN

TAZE ÜZÜMLÜ TART

8 KİŞİLİK
FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:
2 Gläser Mehl
125 g Butter
1 Teeglas Puderzucker
1 Eigelb
1 Päckchen Backpulver
1 Paket Vanille

FÜR DIE SAHNE:
2 Gläser Milch
2,5 Esslöffel Mehl
1 Teeglas Zucker
1 Ei
1 Paket Vanille

ZUR VERZIERUNG:
250 g frische Weintrauben
Puderzucker

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:
2 su bardağı un
125 g tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

KREMASI İÇİN:
2 su bardağı süt
2,5 yemek kaşığı un
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 paket vanilya

ÜZERİ İÇİN:
250 gr taze üzüm
Pudra şekeri

ZUBEREITUNG

Ei, Butter und Zucker im Mixer vermischen. Mehl, Backpulver und Vanille hinzufügen und gut kneten. Die Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben. Mit der Gabel einige Löcher in den Teig stechen, bei 180 °C solange backen, bis dieser braun ist. Abkühlen lassen. Für die Creme Milch, Mehl, Zucker, Ei und Vanille vermischen und solange kochen, bis eine Art Pudding entsteht. Lauwarm in die Kuchenform gießen. Darauf frische Weintrauben legen und mit Puderzucker verzieren. In Stücken servieren.

HAZIRLANIŞI

Yumurta, tereyağı ve toz şeker mutfak robotunda karıştırılır. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilerek iyice yoğrulur. Tart kalıbı yağlanarak hamur içine yayılır. Çatalla birkaç yerinden delindikten sonra 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Kreması için süt, un, toz şeker, yumurta ve vanilya karıştırılıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ilıyınca, tartın içine dökülür. Üzerine taze üzüm taneleri koyularak pudra şekeri ile süslenir. Dilimlenerek servis edilir.

Çiloğlu

www.ciloglu.de

YÖRESEL TAT

cilogluhandels
mustericiloglu

cilogluhandels

FRISCHERS WEINTRAUBENKOMPOTT

TAZE ÜZÜM KOMPOSTOSU

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2,5 Gläser frische Weintrauben
1 Glas Zucker
1 Liter Wasser
1 Stange Zimt

MALZEMELER

2,5 su bardağı taze üzüm
1 su bardağı toz şeker
1 litre su
1 çubuk tarçın

ZUBEREITUNG

In einem großen Topf Wasser, Zucker und den Zimt zum Kochen bringen. Die Weintrauben hinzufügen und für 5 weitere Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach in den Kühlschrank stellen und zum Essen kalt servieren.

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede; su, şeker ve çubuk tarçın kaynatılır. Tencereye üzümler eklenerek 5 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alınarak ılımaya bırakılır. Ilıdıktan sonra buzdolabına koyularak yemeklerle birlikte soğuk servis edilir.

LEZİZ TARİFLER
FÜR HIMMLISCHE GERICHTE
Leckere rezepte
SCHNELL UND EINFACH
NEFİS YEMEKLER İÇİN HIZLI VE KOLAY

SPIELKALENDER
KALENDER
MAÇ TAKVİMİ

BUNDES LIGA

24.08.2018 FREITAG **CUMA**			
20:30	FC Bayern München	⚽	TSG 1899 Hoffenheim
25.08.2018 SAMSTAG **CUMARTESİ**			
15:30	Hertha BSC	⚽	1. FC Nürnberg
15:30	SV Werder Bremen	⚽	Hannover 96
15:30	Sport-Club Freiburg	⚽	Eintracht Frankfurt
15:30	VfL Wolfsburg	⚽	FC Schalke 04
15:30	Fortuna Düsseldorf 1895 e.V.	⚽	FC Augsburg
18:30	Borussia Mönchengladbach	⚽	Bayer 04 Leverkusen
26.08.2018 SONNTAG **PAZAR**			
15:30	1. FSV Mainz 05	⚽	VfB Stuttgart
18:00	Borussia Dortmund	⚽	RB Leipzig
31.08.2018 FREITAG **CUMA**			
20:30	Hannover 96	⚽	Borussia Dortmund

DIESEN MONAT IM KINO

BU AY VİZYONDA

MEG

Regisseur: Jon Turteltaub

Darsteller: Jason Statham, Rainn Wilson, Ruby Rose

Art: Thriller, Action

HANDLUNG

Ein Forschungs-U-Boot im Pazifischen Ozean wird von einer großen Kreatur angegriffen. Der Tiefsee-Rettungstaucher Jonas Taylor wird versuchen, die Gefangenen zu retten.

DERİNLERDEKİ DEHŞET

Yönetmen: Jon Turteltaub

Oyuncular: Jason Statham, Rainn Wilson, Ruby Rose

Tür: Gerilim, Aksiyon

KONUSU

Pasifik Okyanusu'nda, bir araştırma deniz su altısı büyük bir yaratık tarafından saldırıya uğrar. Derin deniz kurtarma dalgıcı Jonas Taylor, mahsur kalanları kurtarmaya çalışacaktır.

MISSION: IMPOSSIBLE – FALLOUT

Regisseur: Christopher McQuarrie

Darsteller: Tom Cruise, Rebecca Ferguson, Henry Cavill

Art: Action, Spionage

HANDLUNG

Die Welt steht vor einer nuklearen Bedrohung. Unter Anführung des neuen IMF-Chefs Alan werden Ethan und seine Kollegen erneut versuchen, eine Katastrophe zu verhindern.

MISSION: IMPOSSIBLE - YANSIMALAR

Yönetmen: Christopher McQuarrie

Oyuncular: Tom Cruise, Rebecca Ferguson, Henry Cavill

Tür: Aksiyon, Casusluk

KONUSU

Dünya, ciddi bir nükleer tehditle karşı karşıyadır. Yeni IMF şefi Alan önderliğinde; Ethan ve meslektaşları, bir kez daha zamana karşı yarışıp bir felaketi durdurmaya çalışacaktır.

DESTINATION WEDDING

Regisseur: Victor Levin
Darsteller: Keanu Reeves, Winona Ryder, Dj Dallenbach
Art: Komödie, Romanze

HANDLUNG

Frank und Lindsay treffen sich am Flughafen: Sie fahren beide zu einer Hochzeit und sind so gezwungen, das Wochenende zusammen zu verbringen. Auch wenn sie sich am Anfang überhaupt nicht mögen, empfinden sie später eine Anziehung füreinander.

DESTINATION WEDDING

Yönetmen: Victor Levin
Oyuncular: Keanu Reeves, Winona Ryder, Dj Dallenbach
Tür: Dram, Komedi, Romantik

KONUSU

Frank ve Lindsay, zorla katıldıkları bir düğüne giderken hava alanında karşılaşırlar ve bütün hafta sonunu beraber geçirmek zorunda kalırlar. Başta birbirlerinden hiç hoşlanmasalar da zamanla aralarında bir çekim hissederler.

GOLDEN NUTS GmbH

Meray Nuts Berlin Vertreter:
GOLDEN NUTS GmbH
Sterkrader Str. 49, 13507 Berlin
Tel.: 030 - 544 649 45 • Mobil: 0178 - 77 22 999

Alıştığınız tat,
yeni ad

SUNTAT®
Mediterranean Products

www.suntat.de