Kunden Kochmagazin
eurogida®
...täglich mediterrane Frische

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN
NR. 10
Dezember | 2017

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

# Hatay
## DIE STADT IN DER SICH Religionen BEGEGNEN

İNANÇLARIN BULUŞMA NOKTASI:
HATAY

eurogida.de

KAYTAZ
BÖREK
KAYTAZ BÖREĞİ

10

(Gefüllte Köfte)
İÇLİ KÖFTE
İÇLİ KÖFTE

12

(Süßspeise mit Käse)
KÜNEFE
KÜNEFE

20

# 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 ArCity 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:** shutterstock.com
**Fotografie:** Merve Ağın

8 KAĞIT KEBAB
KAĞIT KEBABI

10 KAYTAZ BÖREK
KAYTAZ BÖREĞİ

(Gefüllte Köfte)
12 İÇLİ KÖFTE
İÇLİ KÖFTE

16 MUHAMMARA
MUHAMMARA

18 TEPSI KEBAB (BLECH-KEBAB)
TEPSİ KEBABI
(SİNİ KEBABI)

(Süßspeise mit Käse)
20 KÜNEFE
KÜNEFE

22 DER GRANATAPFEL EINE GESUNDHEITSQUELLE
HER TANESİ ŞİFA KAYNAĞI

24 HUMUS
HUMUS

26 THYMIAN SALAT
KEKİK SALATASI

28 DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA

4 Hatay
DIE STADT IN DER SICH Religionen BEGEGNEN
İNANÇLARIN BULUŞMA NOKTASI: HATAY

# 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

## FILALE REINICKENDORF

Unsere Filiale am Wilhelmsruher Damm in Reinickendorf ist über 300 m² groß. Dort finden die Kunden, wie in unseren anderen Filialen, frische, ausgewählte und mediterrane Produkte.

***Wir freuen uns auf Ihren Besuch!***

## REINICKENDORF ŞUBESİ

Reinickendorf, Wilhelmsruher Damm`da yer alan şubemiz 300m²'den daha fazla alana sahiptir. Bu şubemizde müşterilerimize diğer şubelerimizde olduğu gibi taze ve seçkin Akdeniz ürünlerini sunuyoruz.

***Ziyeretinizden memnun olacağız!***

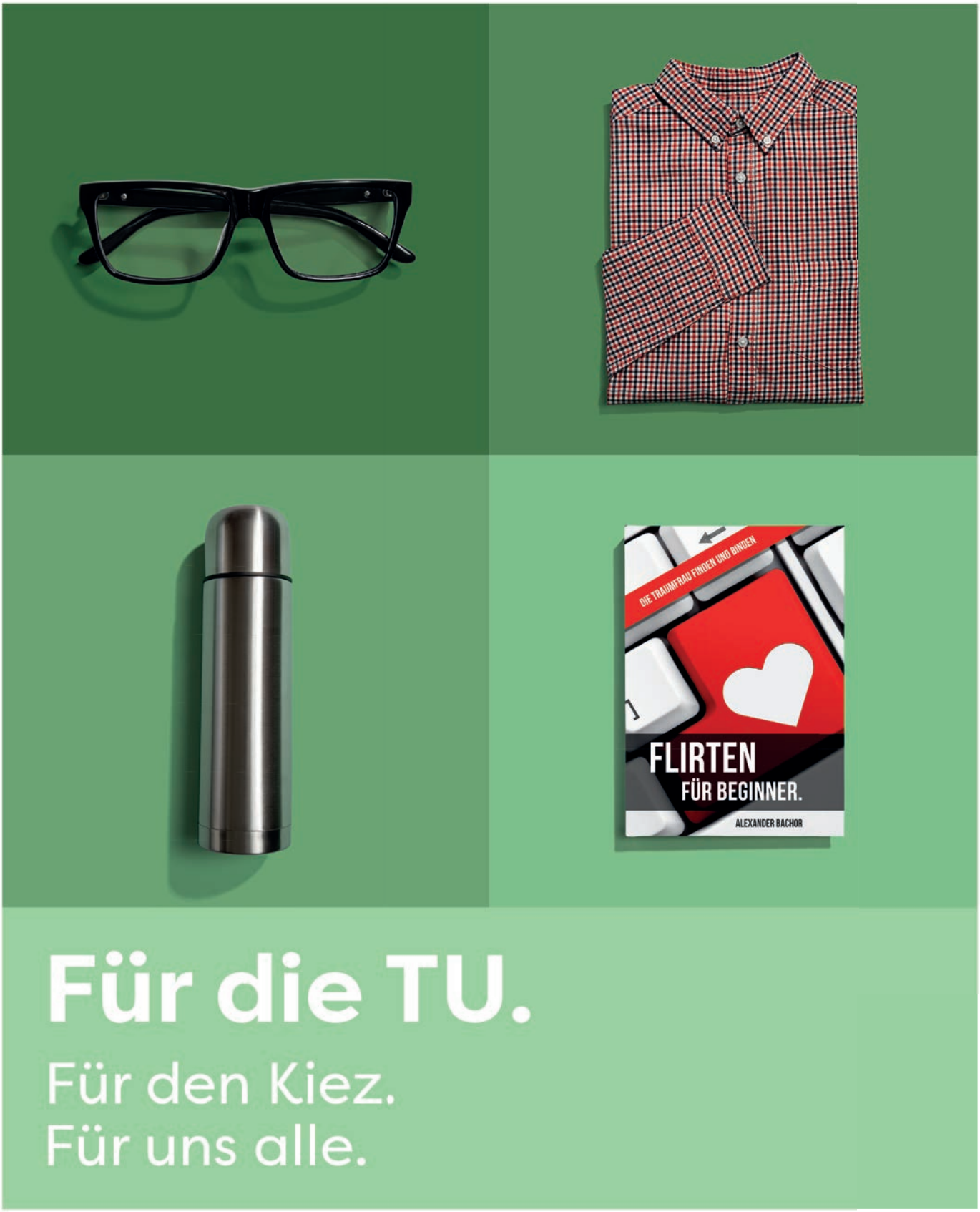
***Wilhelmsruher Damm 129,***
***13439 Berlin***

***Montag – Freitag / Samstags:***
***Pazartesi - Cuma / Cumartesi:***
08.00 - 20.00

***Tel:*** 030 / 46 79 55 79

FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FACEBOOK'tan takip edin.

www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN




# Für die TU.

Für den Kiez.
Für uns alle.

www.wilmersdorfer-arcaden.de

WILMERSDORFER ARCADEN

# Hatay

## DIE STADT IN DER SICH Religionen BEGEGNEN

İNANÇLARIN BULUŞMA NOKTASI:

HATAY

**Traditionelle Tür in Hatay**
*Hatay'da Geleneksel Kapı*

**HATAY, DAS TOR ZWISCHEN ANATOLIEN UND DEM MITTLEREN OSTEN, MESOPOTAMIEN UND DEM MITTELMEER...**

**HATAY IST SEIT JAHRHUNDERTEN EIN ZENTRUM DER TOLERANZ IN ANATOLIEN, IN DEM MENSCHEN MIT VERSCHIEDENER RELIGIONEN UND KULTUREN FRIEDLICH ZUSAMMEN LEBEN. DIE GESCHICHTE DER STADT REICHT BIS IN DAS JAHR 9000 V. CHR. ZURÜCK. DIE STADT WAR VON JEHER EIN SCHMELZTIEGEL UND WURDE IM JAHR 1939 TEIL DER TÜRKISCHEN REPUBLIK.**

**MIT SEINEN MUSEEN, ANTIKEN STÄTTEN, HISTORISCHEN WERKEN, RELIGIONSTOURISMUSZENTREN, NATÜRLICHEN SCHÖNHEITEN, HOCHEBENEN, QUELLEN UND SEINER KÖSTLICHEN KÖCHE IST HATAY EINES DER WICHTIGSTEN TOURISMUSZENTREN DER TÜRKEI.**

**HATAY WAR DAS ZU HAUSE VIELER VERSCHIEDENER ZIVILISATIONEN UND BIETET SEINEN BESUCHERN HEUTE EINEN GROSSEN HISTORISCHEN SCHATZ. IM ARCHÄOLOGIE-MUSEUM IN ANTAKYA WERDEN WERKE AUS VERSCHIEDENEN EPOCHEN AUSGESTELLT. DAS MUSEUM STEHT WELTWEIT AUF PLATZ ZWEI IN SACHEN MOSAIK-UND AUF PLATZ DREI IN SACHEN MÜNZ- UND GELDKOLLEKTION UND IST IN HATAY EINES DER MEIST BESUCHTEN ORTE.**

ANADOLU'NUN ORTADOĞU'YA; MEZOPOTAMYA'NIN AKDENİZ'DEN DÜNYAYA AÇILAN KAPISI HATAY...

HATAY, BİRÇOK DİNDEN VE ETNİK KÜLTÜRDEN GELEN İNSANLARIN YÜZYILLARDIR HUZUR VE BARIŞ İÇİNDE YAŞADIĞI ANADOLU'NUN HOŞGÖRÜ MERKEZİDİR. TARİHİ, M.Ö 9000'LI YILLARA DAYANAN KENT, UZUN YILLARCA BOYUNCA BİRÇOK MEDENİYETİN HİMAYESİNDE KALMIŞ, 1939 YILINDA TÜRKİYE CUMHURİYETİ TOPRAKLARINA KATILMIŞTIR.

MÜZELERİ, ANTİK KENTLERİ, TARİHİ ESERLERİ, İNANÇ TURİZMİ MERKEZLERİ, DOĞA ZENGİNLİKLERİ, YAYLALARI, KAPLICALARI VE LEZZETLİ MUTFAĞIYLA HATAY, TÜRKİYE'NİN EN ÖNEMLİ TURİSTİK MERKEZLERİNDEN BİRİDİR.

BİRÇOK MEDENİYETE EV SAHİPLİĞİ YAPMIŞ HATAY, ZİYARETÇİLERİNİ BÜYÜK BİR TARİHİ ZENGİNLİKLE KARŞILAR. ANTAKYA'DA BULUNAN ARKEOLOJİ MÜZESİ'NDE ÇEŞİTLİ DÖNEMLERE AİT BİRÇOK ESER SERGİLENMEKTEDİR. MOZAİK KOLEKSİYONU BAKIMINDAN DÜNYADA İKİNCİ, PARA KOLEKSİYONU BAKIMINDAN İSE DÜNYADA ÜÇÜNCÜ SIRADA YER ALAN MÜZE, HATAY'DA EN ÇOK ZİYARET EDİLEN NOKTALARDAN BİRİDİR.

***Skulptur der Glaubensgemeinschaft***
*İnançların Kardeşliği Heykeli*

***Habibi Neccar Moschee***
*Habibi Neccar Camii*

Eines der wichtigsten historischen Bauwerke in Bezug auf Religion, Glaube und Kultur ist in Hatay die St. Petrus-Grotte. Diese Kirche spielte eine zentrale Rolle bei der weltweiten Verbreitung des Christentums. Die Kirche wurde im Jahr 1983 von Papst Paul VI. zum »Wallfahrtsort« deklariert. Jedes Jahr wird der 29. Juni, dem »Tag des St. Petrus«, mit verschiedenen Aktivitäten in der Kirche gefeiert. In Hatay befinden sich neben der St. Petrus-Grotte auch evangelische, katholische und orthodoxe Kirchen, Synagogen und Moscheen in friedlicher Einheit. Die erste Moschee Anatoliens, die Habibi Neccar Moschee, die Ulu Moschee und das St. Simeon Kloster sind weitere wichtige Glaubenszentren.

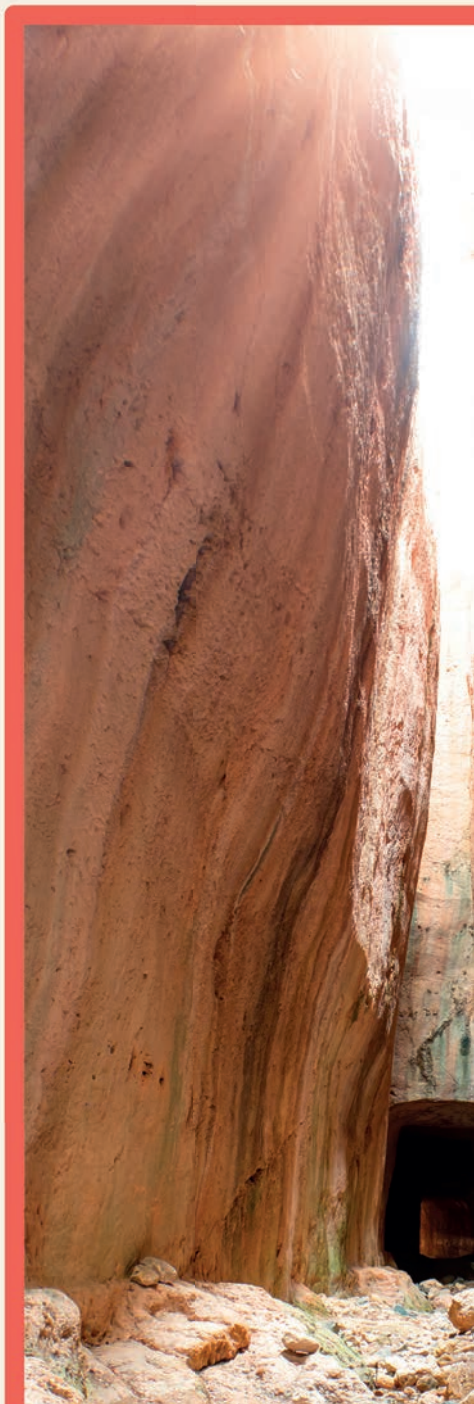
Von der Antakya Burg, die zum Zeitpunkt ihres Baus die längste Mauer nach der Stadtmauer Istanbuls besaß, sind heute nur noch einige Ruinen übrig geblieben. Unter diesen Ruinen befinden sich das Tor Demirkapı und die Trajan Aquädukte, die im 2. Jh. durch den gleichnamigen römischen Herrscher erbaut wurden. Außerdem tragen das islamische Zentrum Sokullu Mehmet Pascha, die Beşikli Mağara (Cradle Cave), der Titus Tunnel und die Cradle Cave Felsengräber in der Nähe des Tunnels sowie der Cin Turm und die antike Stätte Issos die lang vergessenen Spuren der Vergangenheit. Das einzige armenische Dorf der Türkei, Vakıflı, ist für seine organischen Landwirtschaft, die dort zum ersten Mal in der Türkei angewendet wurde und seiner aktiven Kirche berühmt. Hıdırbey ist ein weiteres bekanntes Zentrum und begrüßt seine Besucher mit dem Wahrzeichen des Dorfes, dem Moses-Baum.

Neben seiner reichen historischen Geschichte besitzt Hatay viele natürliche Schönheiten. Im Bezirk Samandağ, in der Nähe des Çevlik Dorfes, befindet sich der Çevlik Strand mit einer Länge von 14 Kilometer, was ihm zum längsten Stand in der Türkei macht. Dieser lange Strand ist zu jeder Jahreszeit schön. Harbiye hingegen bietet mit seinen Grünanlagen, Lorbeerbäumen und Wasserfällen viele Möglichkeiten zur Entspannung. In Iskenderun, dem Treffpunkt für alle, die Paragliding- und Segelliebhaber sind, gibt es ebenfalls wunderschöne Strände.

Hatay sticht auch mit seiner reichen Küche hervor und besitzt 600 eigene Gerichte. Lokale Spezialitäten sind içli köfte (gefüllte Köfte), ekşi aşı (Suppe mit Köfte), Humus, aşur (Fleischspeise), kaytaz böreği (Börek mit Gehacktes), taş kadayıf (Süßspeise mit Sirup) und künefe (Süßspeise mit Käse).

Nach Hatay werden von Istanbul, Ankara und Zypern Direktflüge und von anderen Städten und vielen europäischen Flughäfen Flüge mit Transfer angeboten. In Hatay gibt es zahlreiche verschiedene Unterkunftsmöglichkeiten wie Boutique-Hotels, 5-Sterne Hotels, Motels und Pensionen. Für das Einkaufen wird vor allem die Uzun Çarşı aufgrund der Souvenirs, Seidenweberei und anderen handgefertigten Produkten, Tomaten- und Paprikamark, Gewürze und Lorbeerseife geschätzt.

***Panorama der Stadt Iskenderun***
*İskenderun Panorama*



***Griechisch-Orthodoxe Kirche***
*Yunan Ortodoks Kilisesi*

***Saint Pierre Kirche***
*Saint Pierre Kilisesi*

***Titus Tunnel***
*Titus Tüneli*

Hatay'ı pek çok din, inanç ve kültür için özel kılan tarihi mekânların başında ise Saint Pierre Kilisesi gelmektedir. Bu kilise, Hristiyanlığın dünyaya yayılmasında en önemli merkezlerden biri olmuştur. Kilise, Papa 6. Paul tarafından 1983 yılında "hac yeri" ilan edilmiştir. St. Pierre Kilisesi'nde her yıl 29 Haziran günü, "St. Pierre Günü" olarak çeşitli etkinliklerle kutlanmaktadır. Hatay'da St. Pierre Kilisesi dışında Protestan, Katolik ve Ortodoks kiliseleri; havra ve pek çok cami yan yana, barış içinde bir arada bulunmaktadır. Anadolu'nun ilk camisi Habibi Neccar Camii, Ulu Camii ve Aziz Simeon Manastırı de önemli inanç merkezleri arasındadır.

Yapıldığı dönemde İstanbul'dan sonra en uzun surlara sahip kale unvanı bulunan Antakya Kalesi'nden geriye bazı bölümlerin kalıntıları kalabilmiştir. Bu kalıntılar arasında Demirkapı ve 2. yy'da Roma İmparatoru tarafından yaptırılan Trajan su kemerleri görülebilir. Ayrıca Sokullu Mehmet Paşa Külliyesi, Beşikli Mağara, Titus Tüneli ve tünelin yakınlarında bulunan Beşikli Mağara Kaya Mezarları, Cin Kulesi, İssos Antik Kenti gibi birçok eser, tarihin ayak izlerini taşımaktadır. Türkiye'nin tek Ermeni köyü Vakıflı ise organik tarımın ilk kez uygulandığı tarlaları ve faal olan kilisesi ile ünlüdür. Bir diğer seçkin merkez olan Hıdırbey, ziyaretçilerini köyün simgesi haline gelen Musa Ağacı ile karşılar.

Zengin tarihinin yanı sıra Hatay birçok doğal güzellik de barındırmaktadır. Samandağ ilçesinde, Çevlik Köyü civarında bulunan Çevlik Plajı, 14 kilometreyi bulan uzunluğu ile Türkiye'nin en uzun kumsalına sahiptir. Kışın ayrı, yazın ayrı güzelliktedir bu uçsuz bucaksız sahil... Harbiye ise; yemyeşil alanları, defne ağaçları ve şelaleleriyle dinlenmek için pek çok seçenek sunar. Yamaç paraşütü ve yelken severlerin ilgi noktası İskenderun'da da birbirinden güzel plajlar yer almaktadır.

Zengin mutfağıyla da öne çıkan Hatay'ın, kendine has 600 çeşit yemeği bulunmaktadır. Yöresel yemeklerinden içli köfte, ekşi aşı, humus, aşur, kaytaz böreği, taş kadayıf ve künefe en çok tercih edilen lezzetlerindendir.

Hatay'a; İstanbul, Ankara ve Kıbrıs'tan direkt olarak, diğer şehirlerden ve Avrupa'nın birçok şehrinden aktarmalı olarak uçak seferleri mevcuttur. Hatay'da butik otellerden 5 yıldızlı otellere, motellerden pansiyonlara kadar pek çok konaklama seçeneği bulmak mümkündür. Alışveriş için ziyaretçilerin en çok tercih ettiği Uzun Çarşı'da hediyelik eşya, ipek dokuma ve el sanatları ürünleri, salça, baharat ve defne sabunu gibi birçok ürün bulunmaktadır.

***Samandağ Strand***
*Samandağ Sahili*

4 KİŞİLİK

FÜR 4 PERSONEN

# KAĞIT KEBAB

## KAĞIT KEBABI

### ZUTATEN

500 g fettarmes Gehacktes
2 rote Paprika
Ein halbes Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel, Paprikaflocken

**ZUR VERZIERUNG**

2 Tomaten
2 grüne Paprika

### MALZEMELER

500 g az yağlı kıyma
2 adet kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
3 adet sarımsak
Tuz, karabiber
Kimyon, pul biber

**ÜZERİ İÇİN**

2 adet domates
2 adet yeşil biber

## ZUBEREITUNG

Die roten Paprika, den Knoblauch und die Petersilie mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. In eine tiefe Schüssel geben und das Gehackte und die Gewürze hinzufügen. Gut vermischen und dann in vier gleichmäßige Stücke teilen und Bällchen daraus machen. Die Fleischbällchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Darauf in mittelgroße Stücke geschnittene Tomaten und Paprika legen und bei 220°C für 20 Minuten backen.

## HAZIRLANIŞI

Kırmızı biber, sarımsak ve maydanozlar keskin bir bıçakla ince ince zırhlanır. Derin bir kaba alındıktan sonra üzerine kıyma ve baharatlar ilave edilir. Harç iyice yoğrulduktan sonra 4 eşit parçaya ayrılarak ince ve yuvarlak şekil verilir. Köfteler, içine yağlı kağıt serilen fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine, orta boyda doğranmış domates ve biberler yerleştirilerek 220°C'de 20 dakika pişirilir.

GAZİ®

Ramazan seninle güzel

# YOĞURT **SAĞLIKTIR.**
# YOĞURT **LEZZETTİR.**
# YOĞURT **HAYATTIR.**

YOĞURT GAZİ' DİR!

gazi.de

12 ADET

12 STÜCK

# KAYTAZ BÖREK

## KAYTAZ BÖREĞİ

### ZUTATEN

3 Gläser Mehl
Ein halbes Paket frische Hefe
1 Teeglas warme Milch
½ Teeglas warmes Wasser
1 Kaffeelöffel Zucker
3 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Salz

**FÜR DIE FÜLLUNG**

200 g gemischtes Gehacktes aus Rind und Lamm
3 Zwiebeln
1 Esslöffel Paprikamark
1 Esslöffel Granatapfelsirup
1 Kaffeelöffel Salz
Pfeffer

### MALZEMELER

3 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı ılık süt
½ çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

**İÇ HARCI İÇİN:**

200 g dana ve kuzu karışık kıyma
3 adet soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber

## ZUBEREITUNG

Die Hefe und der Zucker werden in warme Milch und warmes Wasser gegeben und zum Gären zur Seite gestellt. Zunächst 2 Gläser Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte machen. Die Hefemischung in diese Mulde gießen. Langsam mit dem Mehl vermischen und solange kneten, bis der Teig glatt ist. Nachdem das Mehl komplett verarbeitet wurde, etwas Salz hinzufügen. Eine saubere und glatte Fläche mit Mehl bestreuen und den Teig dort weiterkneten. Solange kneten bis man einen Teig hat, der nicht hart ist, aber auch nicht an den Fingern kleben bleibt. Wenn nötig, Mehl dazu geben. Den Teig erneut in die Schüssel geben, zudecken und gären lassen. Für die Füllung das Gehackte, die klein geschnittenen Zwiebeln, das Paprikamark, den Granatapfelsirup und die Gewürze gut vermischen. Den aufgegangenen Teig in 12 Stücke Teilen. In einer Pfanne Butter schmelzen und danach Olivenöl dazugeben. Auf die Oberfläche, wo der Teig geknetet wurde, 1 Löffel des Butter-Ölmischung geben und ein Teigbällchen darauf legen. Das Teigbällchen flach drücken und ein wenig Öl darauf streichen. Die Teigbällchen danach mit der Hand oder einem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Den dünnen Teig in Form einer Rolle geben, wie eine Rose formen und die Spitze nach unten biegen. Leicht auf den Teig drücken, die Mulde großzügig mit der Gehacktes-Mischung befüllen und erneut drücken, damit diese gut fest sitzt. Das Gleiche für alle Teigbällchen machen. Nachdem diese auf ein Backbleck gelegt wurden, im vorgeheiztem Ofen bei 180 C° für ca. eine halbe Stunde backen. Warm servieren.

## HAZIRLANIŞI

Maya ve şeker, ılık sütün içinde çözülerek kenara alınır. Önce 2 bardak un, karıştırma kabına alınarak ortasına bir havuz açılır. Mayalı karışım havuza dökülür. Kenarlardaki undan yavaş yavaş ortaya alınarak hamurun kıvama gelmesi sağlanır. Un tamamen karıştıktan sonra tuz eklenir. Temiz ve düz bir yüzey unlanarak hamur buraya alınır ve yoğrulmaya başlanır. Sert olmayan ancak ele de yapışmayan bir hamur kıvamına gelene kadar azar azar un ilave edilerek yoğrulur. Hamur tekrar kaba alınıp üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. İç harcı için kıyma, yemeklik doğranan soğan, salça, nar ekşisi ve baharatlar bir kapta yoğrulur. Mayalanan hamur, 10 eşit bezeye bölünür. Tereyağı bir tavada eritildikten sonra üzerine zeytinyağı da eklenerek karıştırılır. Hamur yoğrulan yüzeye 1 kaşık yağ karışımından dökülerek bezelerden biri üzerine koyulur. Hamur bezesi bastırılarak yassılaştırılır ve üzerine tekrar bir miktar yağ sürülür. Hamur bezeleri elle ya da bir merdane yardımıyla mümkün olduğunda ince olarak açılır. İnceltilen hamur rulo yapılır, gül böreği gibi sarılır ve diğer ucu altına kıvrılır. Hamurun üzerine hafifçe bastırılarak, kıymalı harçtan bolca koyulur ve tekrar üzerine bastırılarak kıymaların aralara girmesi sağlanır. Bütün bezeler için aynı işlem uygulanır. Yağlanmış fırın tepsisine tek tek dizildikten sonra önceden ısıtılmış 180 C° fırında yarım saat kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

# Ihre LVM-Versicherungsagentur Aziz Akseki

**Aziz Akseki**
Ihr LVM-Vertrauensmann,
Agenturinhaber

**Sarah Tietjen**
Büroleitung

**Mukaddes Sahin**
Agenturassistentin

**Tarik Akan**
Versicherungsfachmann
im Außendienst


**LVM-Versicherungsagentur**
**Aziz Akseki**

Drontheimer Straße 3
13359 Berlin

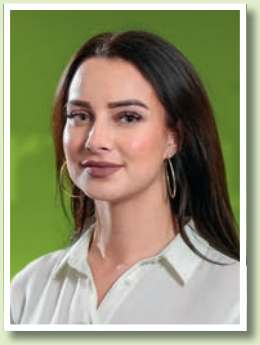
Bürozeiten:
Mo. – Fr. 9.00 – 17.30 Uhr
und nach Vereinbarung

Telefon 030 4 99 89 43-0
Telefax 030 4 99 89 43-23

**Zweitbüro**:
Prinzessinnenstraße 8
10969 Berlin

info@akseki.lvm.de
www.akseki.lvm.de

**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

8 ADET

8 STÜCK

(Gefüllte Köfte)

# İÇLİ KÖFTE

## İÇLİ KÖFTE

### ZUTATEN

1 Glas feiner Bulgur
100 g Rindergehacktes
1 Esslöffel Mehl
1/4 Glas Wasser
2 Esslöffel Grieß
1 Ei
Salz

**FÜR DIE FÜLLUNG**

200 g Rindergehacktes
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Paprikamark
1 Kaffelöffel Tomatenmark
50 g gemahlene Walnüsse
Kreuzkümmel,
Paprikaflocken
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

### MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur
100 g dana kıyma
1 yemek kaşığı un
1/4 su bardağı su
2 yemek kaşığı irmik
1 adet yumurta
Tuz

**İÇ HARCI İÇİN**

200 g dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
50 g çekilmiş ceviz içi
Pul biber, kimyon
Tuz, karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

## ZUBEREITUNG

Für die Füllung werden die fein geschnittenen Zwiebeln und das Gehackte in einer Pfanne mit Butter gebraten. Danach Paprikamark, Tomatenmark, Walnüsse und Gewürze hinzufügen und eine Weile weiterbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Hülle den feinen Bulgur in eine tiefe Schüssel geben. Gehacktes, Grieß, Ei und Salz hinzufügen. Nach und nach Wasser hinzufügen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Ei-große Stücke von der Mischung abreißen, in der Hand eine Mulde machen, etwas von der abgekühlten Gehacktes-Mischung hineingeben und so verschließen, dass beide Enden Spitz sind. Nachdem alle Köfte befüllt sind, diese in viel Öl braten. Das überschüssige Öl abtropfen und auf einem Teller warm servieren.

## HAZIRLANIŞI

İç harcı için ince doğranmış soğanlar ve kıyma, bir tavada tereyağında kavrulur. Ardından biber salçası, domates salçası, ceviz içi ve baharatlar ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.

Köftenin dışı için, ince bulgur derin bir kaba alınır. Kıyma, irmik, yumurta ve tuz eklenir. Azar azar su ilavesiyle tüm malzeme özleşene kadar yoğrulur.

Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak elle içleri oyulur ve soğumuş olan iç harcı ile doldurularak iki tarafından, kenarları sivri olacak şekilde kapatılır. Tüm köfteler harçla doldurulduktan sonra bol sıvıyağda kızartılır. Fazla yağı alındıktan sonra servis tabağına alınan köfteler sıcak olarak servis edilir.

# KNAPPSCHAFT

*für meine Gesundheit!*

## WARUM WOLLEN SIE BIS ZU NEUJAHR WARTEN?

### Warum machen Sie nicht einfach gleich den ersten Schritt in eine gesündere Lebensweise?

Sie brauchen keine Neujahrsvorsätze! Sie wollen Ziele, die Ihnen den Einstieg in eine gesunde Lebensweise erleichtern.

Sie können unter professioneller Anleitung mit den Gesundheitskursen der KNAPPSCHAFT für Ihre Gesundheit aktiv werden und Erfolge aufweisen, bevor andere ihre Vorsätze aufgeben.

Aus den Bereichen Bewegung, Entspannung, Ernährung oder zur Reduktion des Konsums von Suchtmitteln bezuschusst Ihnen die KNAPPSCHAFT zwei zertifizierte Kurse im Kalenderjahr. Und - bei der KNAPPSCHAFT können Sie auch zweimal den gleichen Kurs belegen! Damit können Sie das, was Sie im Kurs lernen, auch gut in Ihr Leben einbauen!

**(030) 613 760 0**

berlin@knappschaft.de

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

# KAPTANLAR®

*Tatlı Dünyası*

YENİ

YENİ

**BERLİN BÖLGESİ YETKİLİ BAYİİ**

PERA Fleischgrosshandel GmbH
Beusselstr. 44n-q Haus 33 B-C
D-10553 Berlin
www.p-e-r-a.de
Tel.: +49 (30) 398 44 641

PERA
Fleischgroßhandel GmbH

Ihr Spezialist für Fleisch

**Bestell-Hotline: 030 - 398 44 640**

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop unter: www.p-e-r-a.de

DE
BE-10147
EG

Al Khadrau
IKBAL
ANUR HALAL FOOD
HALAL حلال

**PERA Fleischgroßhandel GmbH • Beusselstr. 44N-Q Haus 33b, 10553 Berlin**

**Fax: 030 - 398 09 144 • e-mail: info@p-e-r-a.de • www.p-e-r-a.de**
**Mobil: 0175 826 5926 (Hamit SEVİNÇ)**

IKBAL
Al Khadrau
ANUR

6 KİŞİLİK

FÜR 6 PERSONEN

# MUHAMMARA

## MUHAMMARA

### ZUTATEN

Paniermehl aus 3 Scheiben abgestandenes Brot
1 Glas Walnüsse (ohne Schale)
1,5 Kaffeelöffel Tomatenmark
1,5 Kaffeelöffel scharfes Paprikamark
6 geröstete rote Paprika
2 Teelöffel Paprikaflocken
2 Teelöffel Kreuzkümmel
2-3 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Olivenöl
1,5 Esslöffel Granatapfelsirup
Ein halbes Teeglas Zitronensaft
Sazl, Pfeffer

### MALZEMELER

3 dilim bayat ekmek içi
1 su bardağı ceviz içi
1, 5 tatlı kaşığı domates salçası
1, 5 tatlı kaşığı acı biber salçası
6 adet közlenmiş kırmızı biber
2 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
2-3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1, 5 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım çay bardağı limon suyu
Tuz, karabiber

## ZUBEREITUNG

Das getrocknete Brot zu Paniermehl machen und mit Zitronensaft leicht kneten. Die gedünsteten Paprika schälen und im Mixer klein machen. Die Walnüsse ebenfalls im Mixer zerkleinern, sodass diese aber in großen Stücken bleiben. Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken. Das nasse Paniermehl, die roten Paprika, die Walnüsse, das Tomatenmark, das Paprikamark, den Knoblauch, Olivenöl und Granatapfelsirup zusammen mit den Gewürzen vermischen. Neben Fleischgerichten als Soße oder als Aufstrich für frittiertes Brot beim Frühstück geeignet. Die Soße kann in einem Glasgefäß mit Zugabe von etwas Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## HAZIRLANIŞI

Bayat ekmek içleri küçük küçük ufalanır ve limon suyu ile hafifçe ovulur. Közlenmiş biberlerin kabukları soyularak robotta çekilir. Ceviz içleri de iri parçalar halinde kalacak şekilde robottan geçirilir. Sarımsaklar biraz tuz ilavesiyle dövülür. Islatılmış olan ekmekler; kırmızı biberler, ceviz içi, domates salçası, biber salçası, sarımsak, zeytinyağı, nar ekşisi ve baharatlarla birlikte karıştırılır. Et yemeklerinin yanında sos olarak ya da kızarmış ekmeklerin üzerine sürülerek kahvaltılık olarak tüketilebilir. Cam bir kavanozda, üzerine biraz zeytinyağı ilavesiyle buzdolabında saklanabilir.

LEZZETİ TÜRKİYE'DEN

# Anadolu'nun Bereketi Sofranızda

PASCHA

info@pascha-wh.de

www.ulker-berlin.de

4 KİŞİLİK
FÜR 4 PERSONEN

# TEPSI KEBAB (BLECH-KEBAB)

# TEPSİ KEBABI (SİNİ KEBABI)

## ZUTATEN

**FÜR DIE FÜLLUNG**

250 g fettarmes Rindergehacktes
250 g fettarmes Kalbsgehacktes
2 große Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote scharfe Paprika
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

**ZUR VERZIERUNG**

2 große Tomaten
2 rote Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
4-6 spitze Paprika

## MALZEMELER

**İÇ HARCI İÇİN**

250 g sığır döşünden az yağlı kıyma
250 g dana döşünden az yağlı kıyma
2 adet etli domates
2 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet kırmızı acı biber
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber

**ÜZERİ İÇİN**

2 adet etli domates
2 baş kırmızı soğan
6 diş sarımsak
4–6 adet sivri biber

## ZUBEREITUNG

Die scharfen Paprika und Zwiebeln mit einem großen Messer oder Küchenmaschine fein schneiden. 2 Knoblauchzehen zerquetschen und mit den 2 geschälten großen Tomaten fein schneiden. Mit der fein geschnittenen Petersilie gut vermischen. Die Mischung mit dem Gehackten vermischen, Salz und Pfeffer hinzugeben. Auf ein Backbleck einen Löffel Tomatenmark verteilen und die Mischung auf dem Bleck gut verteilen. Die restlichen 2 Tomaten in Scheiben schneiden. Die 2 roten Zwiebeln schälen und in jeweils 4 Teile teilen. 6 Knoblauchzehen schälen und 4 spitze Paprika leicht mit dem Messer zerdrücken und alles auf die Mischung im Backblech legen. Für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Zusammen mit Pide-Brot servieren.

## HAZIRLANIŞI

Acı biber ve soğanlar, büyük bir bıçakla veya robotla ince ince kıyılır. 2 diş sarımsak ezilerek soyulmuş 2 adet etli domatesle beraber küçük küçük doğranır. İnce kıyılmış maydanoz da karıştırılarak hep birlikte harmanlanır. Elde edilen bu karışım kıymaya katılır ve tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur. İyice harmanlanan karışım, tabanına bir çorba kaşığı domates salçası sürülen tepsiye dökülerek yayılır ve biçim verilir. Geri kalan 2 adet domates söğüş olarak doğranır. 2 baş kırmızı soğan soyularak her biri 4 eşit parçaya bölünür. 6 diş sarımsak soyulur ve 4 adet sivribiber bıçakla hafifçe çizilerek hepsi beraber tepsideki karışımın üzerine dizilir. Önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 45 dakika süreyle pişirilir. Yanında pide ekmeği ile sıcak servis edilir.

buhara

# Ihr Qualitätslieferant

-Rind -Kalb -Lamm -Geflügel

www.gruenland-fleisch.de

4 KİŞİLİK

FÜR 4 PERSONEN

(Süßspeise mit Käse)

# KÜNEFE

## KÜNEFE

### ZUTATEN

600 g Künefe-Teig
300 g ungesalzener Käse (Mozzarella)
500 g Butter
2 Esslöffel gemahlene Pistazien

**ZUCKERSIRUP**

2 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
1 Zitrone

### MALZEMELER

600 g künefe hamuru
300 g tuzsuz peynir (Mozzarella)
500 g tereyağı
2 çorba kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

**ŞERBETİ İÇİN**

2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 adet Limon

## ZUBEREITUNG

Den Künefe-Teig mit der Hand auseinanderzupfen, mit der geschmolzenen Butter vermischen und in zwei gleichgroße Teile teilen. Einen der Teile in eine mit Butter eingeschmierte Backform geben. Den klein geschnittenen Käse auf dem Teig verteilen. Darauf die Pistazien streuen. Danach den anderen Teil des Teigs auf der Backform verteilen und mit der Hand gut andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C solange backen, bis die Süßspeise goldbraun ist.

Für den Sirup werden in einem Topf Zucker und Wasser zum Kochen gebracht, bis der Zucker schmilzt. Sobald der Sirup anfängt zu kochen, werden 3-4 Tropfen Zitronensaft hinzugefügt. Weitere 3 Minuten kochen und danach abkühlen lassen. Danach über die Künefe, die aus dem Ofen genommen wird, gießen und gut verteilen. Warm servieren.

## HAZIRLANIŞI

Künefe hamuru elle didilip eritilmiş tereyağı ile birlikte karıştırılarak iki eşit parçaya ayrılır. Tabanı tereyağı ile sıvanmış tepsinin içine, ayrılan künefe harcının bir tanesi yayılır. İnce kıyılmış peynir, tepsiye yayılan harcın üzerine dağıtılır. Üzerine Antep fıstığı serpilir. Daha sonra, ikinci parça harç da hepsinin üzerine yayılarak avuç içi ile iyice bastırılır. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırına atılarak üzeri altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirilir.

Şerbeti için toz şeker, bir tencerede suyun içinde kaynatılarak eritilir. Kaynama noktasında 3-4 damla limon suyu damlatılır. 3 dakika daha kaynatılarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, fırından çıkan künefenin üzerinde gezdirilerek iyice yedirilir. Sıcak servis edilir.

tatlıcılar

# Tiramisu

Alıştığınız kalite, benzersiz
Tiramisu lezzetiyle şimdi reyonlarda...

حلال
HALAL

BEST CHOICE

# DER GRANATAPFEL EINE GESUNDHEITSQUELLE

## HER TANESİ ŞİFA KAYNAĞI MEYVE; NAR

DER GRANATAPFEL, DER SICH DURCH SEINE ZAHLREICHEN KERNE VON ANDEREM OBST UNTERSCHEIDET, BEHERBERGT IN ALL SEINEN KOMPONENTEN, VOM SAMEN BIS ZUR SCHALE UND VON SEINEN SAMENMÄNTELN BIS ZUM SAFT, UNZÄHLIGE VORTEILE. DER GRANATAPFEL SCHÜTZT VOR KREBS, REGULIERT DEN BLUTHOCHDRUCK, VERSCHÖNERT DIE HAUT UND SOLLTE DAHER IN DEN WINTERMONATEN IN KEINER KÜCHE FEHLEN.

YÜZLERCE TANESİ İLE DİĞER MEYVELERDEN ÇOK FARKLI BİR YAPIYA SAHİP OLAN NARIN; ÇEKİRDEĞİNDEN KABUĞUNA, TANELERİNDEN SUYUNA KADAR HER BÖLÜMÜNÜN SAYISIZ FAYDASI VAR. KANSERE KARŞI KORUYUCULUĞU, TANSİYON DÜZENLEYİCİ, CİLDİ GÜZELLEŞTİRİCİ VE DAHA BİRÇOK ÖZELLİĞİYLE NAR, KIŞIN MUTFAKLARDAN EKSİK EDİLMEMESİ GEREKEN BİR MEYVE...

**SCHÜTZT DEN KÖRPER WIE EN SCHUTZSCHILD**
Der Granatapfel ist eine Heilquelle. Nicht nur das Innere, sondern auch das Äußere sind gut für die Gesundheit. Die Samenmäntel helfen bei Magenproblemen und Husten, stärken die Lunge, lindern Verstopfung und haben eine heilende Wirkung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Schale schützt vor Infektionen und macht die Haut geschmeidiger, der Saft hingegen beseitigt Grippeviren und hilft dem Körper bei der Blutherstellung. Die Samen erneuern die Zellen, verringern Falten und stärken die Haut.

**VÜCUDU KALKAN GİBİ KORUR**
Şifa kaynağı narın içi de dışı da insan sağlığı için pek çok fayda sağlar. Taneleri mide sorunları ve öksürüğe iyi gelir, akciğeri kuvvetlendirir, kabızlığı giderir, kalp ve damar hastalıklarında tedavi edici özelliği vardır; kabuğu enfeksiyonlardan korur ve cildi yumuşatır, suyu grip virüslerini yok eder ve kan yapar; çekirdeği hücrelerin yenilenmesini sağlar, kırışıklıkları azaltır ve cildi güçlendirir.

**SCHWÄCHT KREBSZELLEN**
Der Granatapfel enthält Punicalagin, eines der stärksten Antioxidantien. Der Stoff schwächt und reduziert Krebszellen. Die Frucht hilft dabei, Krebssymptome zu lindern und wird bei der tBehandlung als Zusatzstoff genutzt.

**KANSER HÜCRELERİNİ ZAYIFLATIR**
Nar, bilinen en güçlü antioksidanlardan biri olan punikalajin içerir. Bu sebeple kanser hücrelerinin zayıflamasını ve yok edilmesini sağlar. Kanser belirtilerinin azalmasına yardımcı olur ve tedavilerde takviye olarak kullanılır.

**BEFREIT DEN KÖRPER VON GIFTSTOFFEN**
Granatapfelsaft stärkt die Leber und hilft dieser, den Körper von Giftstoffen zu befreien. Außerdem säubert und reinigt es das Blut. Regelmäßiger Konsum von Granatapfelsaft unterstützt den Blutkreislauf und regelt den Blutdruck.t

**TOKSİNLERDEN ARINDIRIR**
Nar suyu, karaciğeri güçlendirir ve vücuttan toksinlerin atılmasına yardımcı olur. Ayrıca kanı temizler ve arındırır. Düzenli olarak nar suyu tüketmek kan akışını geliştirir, tansiyonu düzenler.

**GRANATAPFEL GEGEN STRESS**
Der granatapfel vor dem Frühstück verleiht Energie und hilft bei der Konzentration. Stress und Angst werden ebenfalls verringert.

**STRESE KARŞI NAR**
Sabahları kahvaltıdan önce içilen nar suyu ferahlık hissi verir, odaklanmayı destekler. Stres ve anksiyeteyi azaltır.

**SCHÜTZ DAS HERZ UND DEN KREISLAUF**
Forschungen haben gezeigt, dass Granatapfelsaft das Herz schützt und bei Gefäßverschlüssen heilend wirkt.r

**KALP VE DAMARLARI KORUR**
Yapılan araştırmalar sonucu nar suyunun kalbi koruduğu ve damar tıkanıklıklarına iyi geldiği saptanmıştır.

**IDEAL FÜR DIÄTEN**
Der Granatapfel ist für Menschen, die Diäten machen, ein ideales Nahrungsmittel. Die Samenmäntel und der Saft helfen dabei, Gewicht zu reduzieren. Er verleiht ein angenehmes Sättigungsgefühl und sorgt für die Ausscheidung von Giftstoffen und Urin.

**DİYET İÇİN MÜKEMMELDİR**
Nar, diyet yapan kişiler için harika bir takviyedir. Hem taneleri hem de suyu kilo vermeye yardımcıdır. Tokluk hissi verir, birikmiş toksinlerin vücuttan atılmasını sağlar ve idrar söktürür.

**VERSCHÖNERT DIE HAUT**
Forschungen haben gezeigt, dass alle Komponenten des Granatapfels einen reparierenden und erneuernden Effekt auf die Haut haben. Er hilft dabei, die Hautzellen zu vermehren und Kollagen herzustellen.

**CİLDİ GÜZELLEŞTİRİR**
Araştırmalara göre narın her bölümünün cildi onarıcı ve yenileyici özelliği bulunmaktadır. Deri hücrelerinin çoğalmasını sağlar ve kolajen üretimini destekler.

**EIN FREUND DES SPORTLERS**
Der Granatapfel verleiht die notwendige Energie für Sport. Durch die Vergrößerung der Venen wird die Körperermüdung verzögert. Außerdem wurde festgestellt, dass Muskelschmerzen nach dem Sport verringert werden.

**SPORCULARIN DOSTUDUR**
Nar, egzersiz için ihtiyacınız olan enerjiyi verir. Damarların genişlemesini sağlayarak vücut yorgunluğunu geciktirir. Ayrıca spor sonrası oluşabilecek kas ağrılarını azalttığı tespit edilmiştir.

**DER SAFT IST ANTIBAKTERIELL**
Da der Saft reich an Antioxidantien ist, stärkt er das Immunsystem. Vor allem in den Wintermonaten schützt er vor Krankheiten. Er hilft dem Körper dabei, sich vor Schnupfen, Grippe, Erkältung und Infektionen zu schützen.

**SUYU ANTİBAKTERİYELDİR**
İçerdiği zengin antioksidanlar sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirir. Özellikle kış mevsiminde hastalıklara karşı yüksek koruyuculuk sağlar. Vücudun nezle, grip, soğuk algınlığı ve enfeksiyonlarla daha kolay savaşmasına yardımcı olur.

**Hinweis:** Da der Granatapfel einen hohen Anteil von Vitaminen und Elementen beinhaltet, müssen Personen mit Magen- und Darmproblemen, Schwangere und Kinder den Granatapfel mit Vorsicht genießen. Diese Personen sollten einen Diätspezialisten vor dem Verzehr von Granatäpfeln aufsuchen

**Not:** Çok yüksek ölçüde vitamin ve element içermesinden dolayı mide ve sindirim sisteminde sorunları olan kişiler, hamile ve çocuklar narı dikkatli tüketmelidir. Bu kişiler, nar tüketim miktarları ile ilgili olarak bir diyet uzmanına başvurabilirler.

4 KİŞİLİK

FÜR 4 PERSONEN

# HUMUS

## HUMUS

### ZUTATEN

250 g Kichererbsen
2 Teegläser Sesampaste
3 Knoblauchzehen
Saft von 2 Zitronen
Salz, Paprikaflocken, Kreuzkümmel
Olivenöl

### MALZEMELER

250 g nohut
2 çay bardağı tahin
3 diş sarımsak
2 adet limonun suyu
Tuz, pul biber, kimyon
Zeytinyağı

## ZUBEREITUNG

Die am Vortag in Wasser gelegte Kichererbsen gut kochen und abtropfen lassen. Diese solange mit dem Mixer bearbeiten, bis ein Püree entsteht. Danach die Sesampaste, den zerdrückten Knoblauch und den Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz abschmecken. Die Mischung auf einen Servierteller geben. Darauf Kreuzkümmel und Paprikaflocken streuen und mit Olivenöl verzieren. Je nach Wunsch mit Petersilie, Speck oder eingelegten Gurken verzieren

## HAZIRLANIŞI

Bir gün önceden ıslatılan nohutlar iyice haşlanarak suyu süzülür. Nohutlar pürüzsüz bir kıvama gelene kadar blenderdan ya da süzgeçten geçirilir. Daha sonra tahin, dövülmüş sarımsak ve limon suyu eklenerek iyice harmanlanır. Tuz ile tatlandırılır. Karışım, servis tabağına alınır. Üzerine kimyon ve pul biber serpildikten sonra zeytinyağı gezdirilir. İsteğe göre maydanoz, pastırma dilimleri ve kornişon turşuyla süslenerek servis edilir.

ÖZ
KAYSERİ PASTIRMA

20 JAHRE

Sofralarımızın geleneksel tatlarından, vazgeçemeyeceğiniz enfes bir lezzet daha:

# Dana Dil

*Dana Dil, sağlığınız için pek çok fayda sağlar.*

*Öz Kayseri'den damağınıza özel, içinizi ısıtacak yepyeni bir lezzet...*

Mond-Star-Pastirma Schinkenproduktions GmbH • Max-Planck-Ring 31 • D-65205 Wiesbaden-Delkenheim
Tel.: +49 (0) 6122 50 46 0 • Fax: +49 (0) 6122 50 46 10 • E-Mail: info@oz-kayseri.de

**www.oz-kayseri.de**

4 KİŞİLİK

FÜR 4 PERSONEN

# THYMIAN SALAT

## KEKİK SALATASI

### ZUTATEN

1 Bund frischer Thymian
2 Lauchzwiebeln
1 Tomate
Ein paar Stängel Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Paprikaflocken
4 Esslöffel Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
1 Esslöffel Granatapfelsirup
Ein halbes Teeglas gemahlene Walnüsse
Salz

### MALZEMELER

1 demet taze kekik
2 dal taze soğan
1 adet domates
Birkaç tutam maydanoz
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz içi
Tuz

## ZUBEREITUNG

Die Thymian-Blätter vom Stängel trennen und mit etwas Salz bestreuen. Um den bitteren Geschmack zu eliminieren, eine Weile reiben und danach waschen. Die Thymian-Blätter in eine Schüssel geben und die fein geschnittene Petersilie, Lauchzwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Darauf Paprikaflocken, Olivenöl, Zitronensaft und Granatapfelsirup geben. Ein paar weitere Minuten mit der Hand verreiben. Zum Schluss die Walnüsse hinzufügen und vermischen. Mit Tomaten verzieren und servieren.

## HAZIRLANIŞI

Kekiklerin yaprakları ayıklanıp üzerine biraz tuz serpilir. Acısını almak için birkaç dakika ovulur ve ardından yıkanır. Kekikler bir kaba alındıktan sonra içine ince doğranmış maydanoz, taze soğan ve sarımsak eklenir. Üzerine pul biber, zeytinyağı, limon suyu ve nar ekşisi ilave edilir. Birkaç dakika daha el ile ovulur. Son olarak ceviz ilave edilerek karıştırılır. Domatesle süslenerek servis edilir.

# EINE PRISE GESCHMACK...

## Bir tutam lezzet...

arba GEWÜRZE

www.arba-berlin.de

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

# DIESEN MONAT IM KINO

# BU AY VİZYONDA

## ZWISCHEN ZWEI LEBEN

**Regisseur:** Hany Abu-Assad

**Darsteller:** Winslet, Idris Elba, Beau Bridges

**Art:** Drama, Action

**HANDLUNG**

Die Journalistin Alex und der Chirurg Ben Bass stecken aufgrund eines Schneesturms am Flughafen fest. Alex hat am nächsten Tag Geburtstag und Ben mietet ein privates Flugzeug, da er am nächsten Tag eine dringende Operation hat. Dann aber stürzt das Flugzeug am Gipfel eines verlassenen Berges ab und Ben und Alex müssen sich gegenseitig vertrauen, um zu überleben.

## ARAMIZDAKİ SÖZLER

**Yönetmen:** Hany Abu-Assad

**Oyuncular:** Winslet, Idris Elba, Beau Bridges

**Tür:** Dram, Aksiyon

**KONUSU**

Gazeteci Alex ve cerrah Ben Bass, kar fırtınası sebebiyle havaalanında mahsur kalmıştır. Alex'in ertesi gün düğünü, Ben'in ise acil bir ameliyatı olduğu için özel bir uçak kiralayıp yola çıkarlar. Ancak uçak yolda kaza yapar ve ıssız bir dağın tepesine düşer. Ben ve Alex, hayatta kalmak için birbirlerine güvenmek zorundadır.

## STAR WARS 8: DIE LETZTEN JEDI

**Regisseur:** Rian Johnson

**Darsteller:** Daisy Ridley, John Boyega, Oscar Isaac

**Art:** Sci-Fi, Fantasy, Abenteuer, Action

**HANDLUNG**

Im zweiten Teil der Trilogie, die mit dem Film »Das Erwachen der Macht« begann und im Jahr 2019 enden wird, führen Rey, Luke, Poe und Finn ihre legendäre Reise fort.

## STAR WARS 8: SON JEDI

**Yönetmen:** Rian Johnson

**Oyuncular:** Daisy Ridley, John Boyega, Oscar Isaac

**Tür:** Bilim Kurgu, Fantastik, Macera, Aksiyon

**KONUSU**

"Güç Uyanıyor" ile başlayıp 2019 yılında sona erecek olan üçlemenin ikinci filminde Rey; Luke, Poe ve Finn ile efsane yolculuğuna devam ediyor.

## MEINE SCHÖNE INNERE SONNE

**Regisseur:** Claire Denis

**Darsteller:** : Juliette Binoche, Xavier Beauvois, Philippe Katerine

**Art:** Drama, Komödie

**HANDLUNG**

Isabelle, eine Künstlerin und geschiedene Mutter, ist eine unglückliche Frau, die unter Einsamkeit leidet. Sie entscheidet sich dazu, eine neue Liebe zu finden.

## İÇİMDEKİ GÜNEŞ

**Yönetmen:** Claire Denis

**Oyuncular:** : Juliette Binoche, Xavier Beauvois, Philippe Katerine

**Tür:** Dram, Komedi

**KONUSU**

Bir sanatçı ve boşanmış bir anne olan Isabelle, duygularına yenik düşen mutsuz bir kadındır. Artık orta yaşlarında olan Isabelle yeniden aşkı aramaya karar verir

# Alıştığınız tat, yeni ad

SUNTAT®
Mediterranean Products

**www.suntat.de**

# KUTUYA **ALDANMAYIN,** PEYNİRİNİZİN **NET AĞIRLIĞINA İYİ BAKIN!**

SÜTDİYARI®

AR City
www.arcitymedia.de
RÜNTERLADEN UND SCANNEN