Kunden Kochmagazin

eurogida®

...täglich mediterrane Frische

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN
NR. 16
Juni | 2018

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

DATÇA

WO SICH DIE ÄGÄIS UND DAS MITTELMEER VEREINEN

EGE'NİN AKDENİZ'E KARIŞTIĞI NOKTA

Datça

eurogida.de

ROTE TARHANA-SUPPE

KIRMIZI TARHANA ÇORBASI

10

LOKMA-SÜSSSPEISE MIT HONIG

BALLI LOKMA TATLISI

18

REIS MIT MANDELN

BADEMLİ PİLAV

27

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 ROTE TARHANA-SUPPE
KIRMIZI TARHANA ÇORBASI

12 SAURER FISCH
EKŞİLİ BALIK

14 BÖREK MIT KÜCHENKRÄUTERN
OTLU KOL BÖREĞİ

16 FRISCHER BRECHBOHNENSALAT
TAZE BÖRÜLCE SALATASI

18 LOKMA-SÜSSSPEISE MIT HONIG
BALLI LOKMA TATLISI

20 MARINIERTE HÄHNCHENFLÜGEL AUF DEM GRILL
MANGALDA SOSLU TAVUK KANAT

22 EIN GESUNDER UND LECKERER SNACK: DIE MANDEL
SAĞLIKLI VE LEZZETLİ BİR ATIŞTIRMALIK: BADEM

26 REIS MIT MANDELN
BADEMLİ PİLAV

27 HONIG-MANDEL-KUCHEN
BALLI BADEMLİ KEK

28 DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA

eurogıda

www.eurogida.de

...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 SPANDAU

Unsere Filiale in der Breiten Straße in Spandau ist unser 6. Standort. Auf 600 m² finden hier die Kunden, wie in unseren anderen 12 Filialen, frische, ausgewählte, mediterrane Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SPANDAU ŞUBESİ

Spandau, Breite Straße'de yer alan şubemiz, Eurogıda'nın 6. şubesidir. 600m²'lik alanda hizmet verdiğimiz şubemizde, diğer 12 şubemizde de olduğu gibi müşterilerimize taze ve seçkin Akdeniz ürünlerini sunuyoruz.

Ziyeretinizden memnun olacağız!

Breite Straße 37, 13597 Berlin

Bus / Otobüs:
X33 (U-Bhf. Altstadt Spandau)

U-Bahn / Metro:
U7 Altstadt Spandau

Montag – Freitag / Samstags:
Pazartesi - Cuma / Cumartesi:
7.00 - 20.00

Tel: 030 / 33 60 77 10

FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FACEBOOK'tan takip edin.

AR City
www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

GAZİ®
Ramazan seninle güzel

YOĞURT **SAĞLIKTIR.**
YOĞURT **LEZZETTİR.**
YOĞURT **HAYATTIR.**
YOĞURT **GAZİ**´DİR!

YENİ AMBALAJ
AYNI TAT

gazi.de

DATÇA

WO SICH DIE ÄGÄIS UND DAS MITTELMEER VEREINEN

EGE'NİN AKDENİZ'E KARIŞTIĞI NOKTA

Datça

DATÇA IST MIT SEINEN ATEMBERAUBEND SCHÖNEN STRÄNDEN UND DEN MIT DRILLINGSBLUMEN VERZIERTEN STRAßEN UND RUINEN AUS VERSCHIEDENEN HISTORISCHEN ZEITEN EINE DER BELIEBTESTEN URLAUBSORTE.

DATÇA LIEGT IN DER ÄGÄIS UND IST EINER DER BEZIRKE VON MUĞLA. DER ORT LIEGT AUF DER HALBINSEL DATÇA, WOHER AUCH DER NAME KOMMT. FÜR JEDEN, DER POPULÄRE UND ÜBERFÜLLTE URLAUBSGEBIETE WIE BODRUM, ÇEŞME ODER ANTALYA VERMEIDEN MÖCHTE, IST DATÇA DER PERFEKTE ORT FÜR EINEN RUHIGEN UND FRIEDLICHEN URLAUB.

DATÇA BESITZT EINE 235 KILOMETERLANGE KÜSTE MIT 52 BUCHTEN UND IST DER ORT, AN DEM SICH DIE ÄGÄIS UND DAS MITTELMEER VEREINEN. DIE HALBINSEL DATÇA LIEGT WELTWEIT AUF PLATZ 3 IN SACHEN SAUERSTOFFDICHTE UND IST AUßERDEM IM RAHMEN DER KAMPAGNE „WARME PLÄTZE EUROPAS" EINER DER 100 PLÄTZE, DIE WELTWEIT UNTER SCHUTZ STEHEN.

BİRBİRİNDEN GÜZEL PLAJLARI, BEGONVİLLERLE SÜSLÜ SOKAKLARI VE TARİHİN DEĞİŞİK DÖNEMLERİNE AİT KALINTILARIYLA EN FAZLA TERCİH EDİLEN TATİL BÖLGELERİ ARASINDADIR DATÇA.

DATÇA, EGE BÖLGESİ'NDE MUĞLA İLİNE BAĞLI İLÇELERDEN BİRİDİR. ADINI DA ALDIĞI DATÇA YARIMADASI ÜZERİNDE YER ALIR. BODRUM, ÇEŞME, ANTALYA GİBİ POPÜLER VE KALABALIK OLAN TATİL BELDELERİNDEN HOŞLANMAYAN VE TATİLİNİ BİRAZ DAHA HUZURLU VE SAKİN GEÇİRMEK İSTEYENLERİN TERCİH ETTİĞİ ROTALARDAN BİRİDİR.

253 KİLOMETRELİK KIYI ŞERİDİNE VE 52 KOYA SAHİP OLAN DATÇA, EGE VE AKDENİZ SULARININ BİRLEŞME NOKTASINDA BULUNUR. OKSİJEN YOĞUNLUĞU BAKIMINDAN DÜNYADA 3. SIRADA YER ALAN DATÇA YARIMADASI, AYRICA "AVRUPA'NIN SICAK NOKTALARI" KAMPANYASI İLE DÜNYADAKİ KORUMA ALINAN 100 NOKTADAN BİRİDİR.

Datça'da ziyaret edilebilecek birbirinden güzel noktalar vardır. Mesudiye kasabasındaki Palamutbükü Koyu ve plajı, Knidos Antik Kenti, Aktur, Kargı Koyu ve Ovabükü ziyaretçilerin en gözde yerlerindendir. Begonvil kokulu sokakları , yel değirmenleri, mavi bayraklı plajları ve limanı ile Datça doğal ve tarihi güzellikleri bir arada sunar. Ayrıca tatilciler için trekking parkurları, sörf, yelken gibi doğa ve su sporlarının yapılabileceği konumlara sahiptir.

In Datça gibt es sehr viele wunderschöne Orte, die man besuchen sollte. Das Dorf Palamutbükü und der Strand im Stadtteil Mesudiye, die antike Stadt Knidos, die Aktur Kargı Bucht und Ovabükü sind bei den Besuchern besonders beliebt. Mit den nach Drillingsblumen duftenden Straßen, Windmühlen, Stränden mit blauer Flagge und Häfen bietet Datça natürliche und historische Schönheiten in Einem. Außerdem gibt es geeignete Plätze für Natur- und Wassersportarten wie Trekking-Touren, Surfen und Segeln.

Dorlar zamanında kurulan ve tarihe binlerce yıldır şahitlik eden Knidos Antik Kenti, Datça ziyaretinde mutlaka uğranması gereken bir yerdir. Karia bölgesinin verimli toprakları üzerine kurulmuş olan ve Datça'ya 38 kilometre uzaklıkta bulunan Knidos; Antik Çağ'da bir ticaret, kültür-sanat ve bilim kenti olmuş ve birçok tarihi kişiliğe ev sahipliği yapmıştır.

Die zur Zeiten der Dorer gegründete und Tausende von Jahren alte antike Stadt Knidos ist einer der Orte, die man während eines Besuches in Datça auf jeden Fall besuchen sollte. Knidos, das auf dem fruchtbaren Boden der Karia-Region erbaut wurde und 38 km von Datça entfernt ist, wurde in der Antike zu einer Stadt des Handels, der Kultur, Kunst und Wissenschaft und war das Zuhause vieler historischer Personen.

Antike Stadt Knidos
Knidos Antik Kenti

Historische Windmühle
Tarihi Yel Değirmeni

Antike Stadt Knidos
Knidos Antik Kenti

Datça ***Muğla***

Yılın 300 gününde güneşli ve açık bir gökyüzü hakim olan Datça'nın Aktur bölgesi; çam ağaçlarıyla sahilin buluştuğu, tertemiz bir havaya ve denize sahip, kamp ve konaklama imkanları mevcut olan ve Datça ziyaretçilerinin mutlaka görmesi gereken bir başka yerdir.

Das Aktur-Gebiet in Datça, das 300 Tage im Jahr sonnig und wolkenlos ist, beherbergt an das Ufer grenzende Kiefern, bietet reine Luft und ein sauberes Meer, besitzt geeignete Orte zum Campen oder andere Unterkünfte und ist ein weiterer Ort, den Datça-Besucher unbedingt sehen sollten.

Datça; balık, badem ve balı ile de meşhurdur. Dünyaca ünlü olan Datça bademinin büyük bir bölümü ihraç edilmektedir. Doğrudan kır çiçeklerinden elde edilen balın da aynı şekilde özel bir lezzeti vardır. Ayrıca en lezzetli balıkların Datça sularında yakalandığı söylenmektedir. Tutulan balıklar Datça'da bulunan birçok balık restoranında farklı deniz ürünleri ve zeytinyağlı mezeler eşliğinde tüketilebilir. Deniz ürünleri yanında, farklı bir tat denemek isteyen ziyaretçiler, Datça'da birçok yerde Karaville (yöresel salyangoz yemeği) bulabilmektedir.

Datça ist vor allem für seine Fische, Mandeln und Honig berühmt. Die weltweit bekannte Datça-Mandel wird zum größten Teil exportiert. Der Honig, der direkt von wilden Blumen gewonnen wird, hat ebenfalls einen besonderen Geschmack. Außerdem wird gesagt, dass die weltweit leckersten Fische in den Gewässern von Datça gefangen werden. Die gefangenen Fische können in einen der vielen Fischrestaurants in Datça zusammen mit anderen Meeresfrüchten und Vorspeisen gegessen werden. Neben den Meeresprodukten gibt es in Datça die traditionelle Speise Karaville (ein lokales Schneckengericht) für alle, die gern einmal etwas anderes ausprobieren möchten.

Datça'da gelen turistleri ağırlamak için pek çok konaklama imkânı bulunmaktadır. Otel ve butik otellerden apart otellere, pansiyonlardan kiralık eski Datça evlerine kadar, her zevke ve bütçeye hitap eden farklı türlerde konaklama tesisleri mevcuttur.

Touristen in Datça haben viele verschiedene Möglichkeiten, in der Region unterzukommen. Von Hotels über Boutique-Hotels, Apartments, Pensionen und alten Datça-Häusern gibt es für jeden Geschmack und vor allem für jedes Budget ein Angebot.

*Straße im alten Datça / **Eski Datça Sokağı***

*Basar im alten Datça / **Eski Datça Pazarı***

Wir kümmern uns um Ihre Versicherungs- und Finanzfragen!

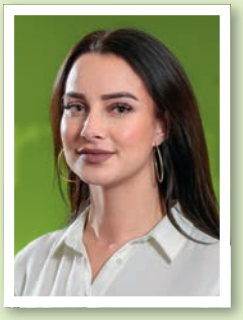
Aziz Akseki
Agenturinhaber

Sarah Tietjen
Büroleitung

Mukaddes Sahin
Agenturassistentin

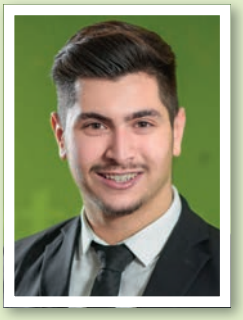
Tarik Akan
Versicherungsfachmann
im Außendienst

Karolina Eron
Versicherungskauffrau
im Innendienst



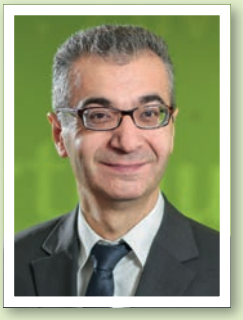
Anastazja David
Kundenberaterin im
Innendienst

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.

ROTE TARHANA-SUPPE

KIRMIZI TARHANA ÇORBASI

ZUTATEN

3-4 geröstete getrocknete rote Paprika
8 Esslöffel Tarhana
1 Glas trockene Brechbohnen
2 Tomaten
1 Esslöffel Tomatenmark
3-4 Knoblauchzehen
Rotes Paprikapulver
Salz

MALZEMELER

3-4 adet kurutulmuş kırmızı biber
8 yemek kaşığı tarhana
1 su bardağı kuru börülce
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
Toz kırmızı biber
Tuz

(8 Kişilik)
(FÜR 8 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

In einem Topf geriebene Tomaten, Tomatenmark und Paprikaflocken in Olivenöl anbraten. Kaltes Wasser, Brechbohnen, die am Abend bereits eingelegt und abgetropft wurden, Tarhana und getrocknete Paprika hinzufügen. Solange umrühren, bis die Suppe kocht. Danach den gestampften Knoblauch hinzufügen. Vom Herd nehmen und warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede, rendelenmiş domates, salça ve toz kırmızı biber, zeytinyağında kavrulur. İçine soğuk su, akşamdan ıslatılıp suyu süzülmüş olan börülce, tarhana ve kuru biber eklenir. Çorba kaynayana kadar iyice karıştırılır. İki taşım kaynadıktan sonra dövülmüş sarımsaklar eklenir. Ocaktan alınarak sıcak servis edilir.

KNAPPSCHAFT

für meine Gesundheit!

Nach dem Fasten weiterhin gesund bleiben

Sie haben gefastet und gesund entgiftet?

Sie fühlen sich wohl und fit? Dann lassen Sie es sich doch von Ihrem Arzt bestätigen.

Also ab 35 einfach einmal zum kostenlosen Check up für Ihre Gesundheit.

Mit dieser Vorsorgeuntersuchung können Sie sich kostenfrei auf häufig auftretende Krankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislauf- oder Nierenerkrankungen testen lassen.

Damit erkennen Sie und Ihr Arzt mögliche Risikofaktoren frühzeitig und können rechtzeitg handeln.

Sie wollen einen Überblick über Ihren Gesundheitszustand – die KNAPPSCHAFT hilft Ihnen dabei.

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

www.arcitymedia.de
RUNTERLADEN UND SCANNEN

SAURER FISCH

EKŞİLİ BALIK

ZUTATEN

Ein Fisch nach Wahl
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Mehl
3-4 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Öl
Salz

MALZEMELER

Arzuya göre seçilen bir tür balık
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
3-4 diş sarımsak
1 limon
Sıvıyağ
Tuz

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

ZUBEREITUNG

Die gesäuberten und gesalzenen Fische für eine halbe Stunde stehen lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Fische leicht in Mehl tauchen, in das Öl legen und danach auf einen tiefen Teller legen. Mehl in das Bratfett der Fische geben und gut vermischen. Tomatenmark hinzufügen und weiterbraten. Etwas Wasser dazugeben, um die Soße dünner zu machen. Die Fische ebenfalls in die Pfanne mit der Soße geben. Den klein geschnittenen Knoblauch hinzufügen. Bevor der Herd ausgemacht wird, Zitronensaft hinzufügen und servieren.

HAZIRLANIŞI

Temizlenmiş ve tuzlanmış balıklar yarım saat kadar bekletilir. Bir tavaya sıvıyağ alınarak kızdırılır. Balıklar hafifçe unlanarak kızgın yağa atılır ve hafifçe kızartıldıktan sonra derin bir tabağa alınır. Balığın kızartma yağına un eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulur. İçine salça ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Biraz su ilavesiyle sos inceltilir. Balıklar da tavadaki sosun içine alınır. Küçük küçük doğranmış sarımsaklar da ilave edilir. Ocağın altı kapatılmadan hemen önce limon suyu eklenerek sıcak servis edilir.

ÜLKER

Mutluluk

HER YERDE

www.ulker-berlin.de

PASCHA

info@pascha-wh.de

BÖREK MIT KÜCHENKRÄUTERN

OTLU KOL BÖREĞİ

ZUTATEN	MALZEMELER
6 fertige Yufka	6 adet hazır yufka
ein halbes Kilo Brennnesseln	Yarım kg ısırgan otu
2 Lauchstangen	2 adet pırasa sapı
250 g geriebener Tulum-Käse	250 gr rendelenmiş tulum peyniri
1 Ei	1 adet yumurta
3-4 Esslöffel Joghurt	3-4 çorba kaşığı yoğurt
4 Esslöffel Olivenöl	4 çorba kaşığı zeytinyağı
Sesam, Schwarzkümmel	Susam, Çörek otu
Salz, Pfeffer	Tuz, Karabiber

(8 Kişilik)
(FÜR 8 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Brennnesseln und Lauchstangen fein schneiden. In einer Schüssel die Kräuter, Pfeffer und den Tulum-Käse gut vermischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Olivenöl und Joghurt vermischen. Einen Yufka auf die Theke legen und die flüssige Mischung darauf verteilen. Danach etwas von der Käsemischung hinzufügen und eine Rolle machen. Von einem Ende festhalten und den Yufka in eine Spirale formen und in die Mitte des Backblechs legen. Danach die anderen Yufka auf gleiche Weise vorbereiten und rund um die Spirale legen. Solange weitermachen, bis alle Yufka verbraucht sind. Nachdem alle Yufka eingerollt sind, die flüssige Mischung auf dem Börek verteilen. Darauf etwas Sesam und Schwarzkümmel streuen und für 45 Minuten bei 180 °C backen. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Isırgan otu ve pırasa sapları ince ince kıyılır. Bir kapta otlar, karabiber ve tulum peyniri karıştırılarak iç harcı hazırlanır. Bir kasede, yumurta, zeytinyağı ve yoğurt iyice karıştırılır. Bir kat yufka tezgahın üzerine açılarak hazırlanan sıvı karışımdan sürülür. İçine iç harcından koyularak rulo şeklinde sarılır. Rulonun bir ucundan tutularak helezon haline getirilir ve tepsinin ortasına yerleştirilir. Daha sonraki yufkalar da aynı şekilde hazırlanarak, ortadaki rulonun etrafına dolanır. Yufkalar bitene kadar aynı işleme devam edilir. Tüm yufkalar sarıldıktan sonra sıvı karışım, böreğin üzerine sürülür. Üzerine susam ve çörekotu serpilerek önceden ısıtılmış 180° fırında 45 dakika kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

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

FRISCHER BRECHBOHNENSALAT

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

ZUTATEN

Ein halbes Kilo frische Brechbohnen
1 Tomate
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
Salz

MALZEMELER

Yarım kg taze börülce
1 adet domates
1 adet soğan
2-3 diş sarımsak
Zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Die Brechbohnen gut waschen. Die Fäden abmachen und in jeweils 3 cm große Stücke schneiden. Im kochenden Wasser für 15 Minuten kochen, sodass diese nicht mehr zu hart sind. Die Bohnen abschütten, auf einen Teller geben und leicht salzen. Die Tomaten und Zwiebeln klein schneiden und zu den Bohnen geben. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch vermischen. Das vorbereitete Dressing über den Salat gießen und servieren.

HAZIRLANIŞI

Börülceler iyice yıkanıp temizlenir. Kılçıklarından ayrılarak ayıklanır ve 3'er cm uzunluğunda kesilir. Çok diri kalmamasına dikkat edilerek kaynar suda 15 dakika kadar haşlanır. Haşlama suyu süzülerek bir tabağa alınır ve hafifçe tuzlanır. Domates ve soğan küçük küçük doğranarak börülcelere ilave edilir. Salata sosu için zeytinyağı, limon suyu ve sarımsak karıştırılır. Sos, salatanın üzerinde gezdirilerek servis edilir.

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

FRITT

YENİ
NEU

MEYVELİ, LEZZETLİ ŞİMDİ HELAL

FRUCHTIG, LECKER, HALAL

EUR1800_FrittDINA4_180529 Aktion gültig nur solange der Vorrat reicht und nur in teilnehmenden eurogida-Märkten. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

ethno ıo

LOKMA-SÜSSSPEISE MIT HONIG

BALLI LOKMA TATLISI

ZUTATEN	MALZEMELER
4 Gläser Mehl	4 su bardağı un
2,5 Gläser Milch	2,5 su bardağı süt
1 Teelöffel Trockenhefe	1 tatlı kaşığı kuru maya
1 Teelöffel Zucker	1 tatlı kaşığı toz şeker
1 Teelöffel Salz	1 çay kaşığı tuz
ZUM BRATEN:	**KIZARTMAK İÇİN:**
Öl	Sıvıyağ
FÜR DEN SIRUP:	**ŞURUBU İÇİN:**
4 Gläser Wasser	4 su bardağı su
4 Glas Zucker	4 su bardağı toz şeker
2 Esslöffel Honig	2 yemek kaşığı bal

(8-10 Kişilik)
(FÜR 8-10 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Für den Sirup zunächst den Zucker und das Wasser kochen. Nach dem Aufkochen für weitere 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Etwas Honig hinzufügen, vermischen und im Kühlschrank stehen lassen. In einer Schüssel Milch, Zucker und Hefe vermischen. Salz dazugeben. Langsam Mehl hinzufügen und gut vermischen, bis man einen puddingartigen Teig hat. Den Teig zudecken und gären lassen. Haselnussgroße Stücke vom Teig abtrennen und kleine Bällchen formen. In einem tiefen Topf mit heißem Öl von allen Seiten braten, bis dieser goldbraun ist. Den gebratenen Teig in den Sirup tauchen, eine halbe Minute warten und dann auf den Teller nehmen. Warm oder lauwarm servieren.

HAZIRLANIŞI

Öncelikle tatlının şurubu için toz şeker ve su kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra kısık ateşte 20 dakika kıvam alana kadar pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra ılımaya bırakılır. İçine bal ilave edilip karıştırılır ve buzdolabında beklemeye alınır. Bir karıştırma kabında süt, şeker ve maya karıştırılır. Üzerine tuz eklenir. Azar azar un ilave edilerek iyice karıştırılır ve boza kıvamında bir hamur elde edilir. Kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlanır. Derin kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar çevrile çevrile kızartılır. Kızaran hamurlar soğuk şuruba atılıp yarım dakika kadar bekletilir ve servis tabağına alınır. Sıcak ya da ılık 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

MARINIERTE HÄHNCHENFLÜGEL AUF DEM GRILL

MANGALDA SOSLU TAVUK KANAT

ZUTATEN

1 kg Hähnchenflügel
2 Esslöffel Joghurt
2 Esslöffel Olivenöl
3-4 geriebene Knoblauchzehen
1 Teelöffel Tomatenmark
Paprikaflocken, Thymian
Salz, Pfeffer

MALZEMELER

1 kg tavuk kanat
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 diş rendelenmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pul biber, kekik
Tuz, karabiber

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

In einer tiefen Schüssel alle Zutaten gut vermischen. Danach das Hähnchen hinzufügen und erneut mischen. Alle Hähnchenflügel gut in der Soße marinieren. Die marinierten Flügel für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Hähnchenfleisch sollte auf dem Grill bei nicht zu hoher Flamme gegrillt werden und nicht zu lange auf dem Feuer bleiben. Außerdem sind Hähnchenflügel leckerer, wenn diese vor dem Servieren für ein paar Minuten liegen bleiben.

HAZIRLANIŞI

Derince bir kapta tüm malzemeler iyice karıştırılır. Ardından tavuklar da eklenerek tekrar karıştırılır. Tüm tavuk kanatlarının iyice sosa bulandığından emin olunmalıdır. Soslu tavuklar en az 2 saat buzdolabında bekletildikten sonra mangalda kızartılmaya hazırdır. Tavuk eti, mangalda çok yüksek olmayan ateşte pişirilmeli ve ateşte uzun süre bırakılmamalıdır. Ayrıca tavuk kanatları servis yapılmadan önce birkaç dakika dinlendirilirse daha lezzetli sonuçlar elde edilecektir.

Çiloğlu

Bayramda Mangalın Tadı

www.ciloglu.de

cilogluhandels

cilogluhandels

EIN GESUNDER UND LECKERER SNACK:

DIE MANDEL

SAĞLIKLI VE LEZZETLİ BİR ATIŞTIRMALIK:

BADEM

DIE VORTEILE DER MANDEL, DIE REICH AN PROTEIN, EISEN UND KALZIUM IST, SIND UNENDLICH. DIE MANDEL, DIE EINEN GROßEN ANTEIL VON HOCHWERTIGEN FETTSÄUREN ENTHÄLT, IST SEHR GESUND, SOLANGE MAN SIE AUSGEWOGEN VERSPEIST. DIE MANDEL, DIE ES ALS BITTERE UND SÜßE VARIANTE GIBT, WÄCHST IN ORTEN MIT GEMÄßIGTEM KLIMA UND BESITZT IN FRISCHER FORM EINE GRÜNE FARBE. WÄHREND DIE SÜßEN MANDELN ALS SNACK VERZEHRT WERDEN, WERDEN DIE BITTEREN FÜR ÖL GENUTZT. AUßERDEM KANN MAN AUCH DIE MILCH DER MANDEL GENIEßEN.

PROTEİN, DEMİR VE KALSİYUM BAKIMINDAN OLDUKÇA ZENGİN OLAN BADEMİN FAYDALARI SAYISIZ... İÇERİĞİNDE YÜKSEK ORANDA KALİTELİ YAĞ ASİTLERİ BULUNAN BADEMİN, DENGELİ TÜKETİLDİĞİ TAKDİRDE GAYET SAĞLIKLI OLDUĞU SÖYLENİYOR. BADEM; ILIMAN İKLİMLERDE YETİŞEN, TAZE HALİNDEKİ MEYVESİNE ÇAĞLA ADI VERİLEN, ACI VE TATLI OLARAK İKİ ÇEŞİDİ BULUNAN BİR BESİNDİR. TATLI BADEM KURUYEMİŞ OLARAK TÜKETİLİRKEN, ACI BADEM İSE YAĞI ELDE EDİLEREK KULLANILIR. AYRICA BADEM SÜTÜ DE BADEMİN BİR DİĞER KULLANIM ŞEKLİDİR.

Yüksek oranda E vitamini, fosfor, kalsiyum ve demir içeren badem, hamileler ve gelişme çağında olan çocuklar için özellikle tavsiye edilir. Bağışıklık sistemini güçlendiren etkisiyle pek çok hastalıktan korunmada ve tedavide badem önerilmektedir. Uzmanlar, günde yaklaşık 30 gram (22-28 adet) tüketilmesinin uygun olduğunu belirtmektedir.

Die Mandel, die einen hohen Gehalt an Vitamin E, Phosphor, Kalzium und Eisen enthält, wird vor allem für Kinder im Entwicklungsstadium und Schwangere empfohlen. Durch die immunsystem-stärkende Eigenschaft wird sie zum Schutz gegen unzählige Krankheiten und Behandlung empfohlen. Experten sagen, dass ein Verzehr von ca. 30 Gramm (22-28 Stück) pro Tag angemessen ist.

BEYNİ KORUR

Badem, beyin gelişimi ve sağlığı için gerekli olan birçok bileşen içerir. Alzheimer hastalığı riskini azaltır. Yapılan araştırmalar, bademin sahip olduğu besinlerin, sinir sisteminin genel sağlığının korunmasında önemli olduğunu ortaya koymuştur.

SCHÜTZT DAS GEHIRN

Die Mandel enthält viele Komponenten zur Entwicklung und Gesundheit des Gehirns. Sie verringert das Alzheimer-Risiko. Studien haben gezeigt, dass die Nährstoffe in der Mandel die allgemeine Gesundheit des Verdauungssystems unterstützen.

KOLESTEROLÜ DENGELER

Düzenli olarak badem tüketmek, kolesterol seviyelerinin dengelenmesine yardımcı olur ve kolesterolden kaynaklı oluşabilecek birçok hastalığa yakalanma riskini azaltır.

REGELT DEN CHOLESTERINSPIEGEL

Der regelmäßige Verzehr von Mandeln hilft dabei, den Cholesterinspiegel zu regulieren und schützt gleichzeitig vor vielen Krankheiten, die aufgrund von Cholesterin entstehen können.

DİYABETE KARŞI KORUR

Özellikle yemeklerden sonra tüketilen badem, kandaki glikoz ve insülin seviyelerinde oluşan artışı azaltmaya yardımcı olur ve kan şekerini dengeleyerek sağlıklı bir seviyede tutar.

SCHÜTZT VOR DIABETES

Mandeln, die vor allem nach dem Essen verzehrt werden, helfen dabei, den Anstieg des Glukose- und Insulinspiegels im Blut zu senken und den Blutzuckerspiegel auf einer gesunden Ebene zu halten.

KEMİKLERİ GÜÇLENDİRİR

Badem, içeriğindeki yüksek oranda vitamin, mineral ve fosfor sayesinde kemiklerin dayanıklılığını ve gücünü artırır. Ayrıca özellikle ileriki yaşlarda kemik sorunlarının başlamasının önüne geçer.

"Eine Mandel hat ca. 7 Kalorien."

1 adet badem 7 kalori civarındadır.

STÄRKT DIE KNOCHEN

Aufgrund des hohen Vitamin-, Mineralien- und Phosphorgehalts der Mandel werden ebenfalls die Knochen gestärkt. Sie hilft außerdem dabei, Knochenproblemen im fortgeschrittenen Alter vorzubeugen.

KALP DOSTU

Bademde bulunan doymamış yağlar, potasyum ve protein kalp sağlığı için önem teşkil eder. İçeriğinde bol miktarda bulunan magnezyum, kalp hastalıkları riskini azaltırken, kalp krizini önlemeye yardımcı olur.

GUT FÜRS HERZ

Die in der Mandel enthaltenen ungesättigten Fette, das Kalium und der Protein-Gehalt sind vor allem für die Herzgesundheit sehr wichtig. Das enthaltene Magnesium verringert das Risiko von Herzkrankheiten und hilft dabei Herzinfarkten vorzubeugen.

BAĞIŞIKLIĞI GÜÇLENDİRİR

Badem, alkali açısından zengin bir besindir. Alkali, bağışıklık sistemini güçlendiren bir maddedir. Ayrıca birçok hastalığa karşı koruyucu özelliği vardır. Badem içeriğindeki alkali ve E vitamini, besini güçlü bir antioksidan haline getirir, kanser ve türevi hastalıklara yakalanma riskini azaltır.

STÄRKT DAS IMMUNSYSTEM

Die Mandel ist vor allem reich an Alkali. Alkali ist eine Substanz, die das Immunsystem stärkt. Außerdem hilft sie dabei, den Körper gegen verschiedene Krankheiten zu schützen. Das in der Mandel enthaltene Alkali und das Vitamin E machen sie zu einem starken Antioxidans und helfen dabei, das Risiko für Krebs und ähnliche Krankheiten zu verringern.

KİLO VERMEYE YARDIMCI

Badem, lif açısından çok zengin bir besindir. Bu sebeple sindirim sürecini kolaylaştırır, bağırsak hareketlerini artırır. Ayrıca içeriğindeki lifler vücudu toksinlerden de arındırır. Yapılan birçok araştırma, bademin kilo vermeye yardımcı besinler arasında olduğunu ortaya koymuştur. Diyet yaparken badem yiyenler; çiğ, kavrulmamış ve tuzsuz olmasına dikkat etmelidir.

HILFT BEI GEWICHTSVERLUST

Die Mandel ist sehr reich an Fasern. Damit wird die Verdauung vereinfacht und die Darmbewegung erhöht. Außerdem helfen die enthaltenen Fasern dabei, den Körper von Giftstoffen zu befreien. Viele Studien haben bewiesen, dass die Mandel eine der Lebensmittel ist, die beim Gewichtsverlust helfen. Personen, die während einer Diät Mandeln essen, sollten darauf achten, dass diese roh, nicht geröstet und salzfrei sind.

eurogıda'da

ELiDOR KAMPANYASI

1 ALANA *KAUFEN* + **1 BEDAVA** *GRATIS*

1 ELIDOR ŞAMPUAN ALANA – 1 DOVE SIVI SABUN BEDAVA

1x ELIDOR SHAMPOO KAUFEN – 1x DOVE FLÜSSIGSEIFE GRATIS ERHALTEN

EUR1800_ELIDORDINA5_180529

Aktion gültig nur solange der Vorrat reicht und nur in teilnehmenden eurogida-Märkten. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

ethno IQ

eurogıda'da

Bingo Bahar Kampanyası

Bingo Frühlingsaktion

1 ALANA *KAUFEN* + **1 BEDAVA** *GRATIS*

1 BINGO KONSANTRE YUMUŞATICI ALANA–1 BINGO BULAŞIK DETERJANI BEDAVA

1x BINGO WEICHSPÜLER KAUFEN – 1x BINGO SPÜLMITTEL GRATIS ERHALTEN

BEDAVA
GRATIS

EUR1800_BINGO_DINA5_180529

Aktion gültig nur solange der Vorrat reicht und nur in teilnehmenden eurogida-Märkten. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

ethno IQ

REIS MIT MANDELN

BADEMLİ PİLAV

ZUTATEN

2 Gläser Reis
3 Gläser Wasser
1 Glas Mandeln
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Olivenöl
Salz

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 su bardağı iç badem
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Den Reis gut waschen und abtropfen. Zunächst die Mandeln in den Topf ohne Öl geben und gut rösten. Danach Butter und Olivenöl hinzufügen. Nachdem die Butter geschmolzen ist, den Reis hinzufügen und gut anbraten. Wasser und Salz hinzufügen, den Deckel schließen und kochen lassen. Nachdem das Wasser aufgesaugt ist, leicht umdrehen, ein sauberes Tuch oder Küchenpapier darüber legen, erneut den Topf schließen und ruhen lassen. Danach warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Pirinçler iyice yıkanarak süzülür. Tencereye henüz yağ koyulmadan bademler renk alana kadar iyice kavrulur. Ardından tencereye tereyağı ve zeytinyağı eklenir. Tereyağı eridikten sonra pirinç eklenerek iyice kavrulur. Suyu ve tuzu ilave edilerek kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Suyunu iyice çektikten sonra hafifçe karıştırılır, üzerine temiz bir bez ya da kağıt havlu serilerek kapağı tekrar kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Demini aldıktan sonra sıcak servis edilir.

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

HONIG-MANDEL-KUCHEN

BALLI BADEMLİ KEK

ZUTATEN	MALZEMELER
FÜR DEN KUCHEN:	**KEKİ İÇİN:**
Circa 2 Gläser Mehl	2 su bardağı kadar un
4 Eier	4 adet yumurta
1 Glas Zucker	1 su bardağı toz şeker
200 ml Sahne	200 ml krema
1 Paket Vanille	1 paket vanilya
1 Päckchen Backpulver	1 paket kabartma tozu
DEKORATION:	**ÜZERİ İÇİN:**
200 g Mandelflocken	200 g file badem
1 Glas Zucker	1 su bardağı toz şeker
4 Esslöffel Honig	4 yemek kaşığı bal
2 Esslöffel Butter	2 yemek kaşığı tereyağı

(8-10 Kişilik)
(FÜR 8-10 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Eier und Zucker in einer Schüssel mit einem Mixer gut vermischen. Sahne hinzufügen und weiter mixen. Gesiebtes Mehl, Vanille und Backpulver hinzufügen und gut vermischen. Den Teig in eine Kuchenform geben. Bei 180 °C im Ofen backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, wenn dieser fast fertig ist. Anschließend die Mandeln in Butter braten, bis diese ihre Farbe ändern. Zucker hinzufügen, etwas weiter braten und vom Herd nehmen. Zum Schluss Honig hinzufügen und mischen. Die Mandel-Honig-Mischung gleichmäßig auf dem Kuchen, den wir aus dem Ofen genommen haben, verteilen. Mit einem Zahnstocher oder einem spitzen Gegenstand Löcher auf der Oberfläche des Kuchens machen und dafür sorgen, dass die Mischung in den Kuchen läuft. Den Kuchen erneut in den Ofen geben und für weitere 10 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Scheiben servieren. Auf Wunsch kann man den Kuchen in der Mitte trennen, mit Tortencreme oder Sahne füllen und zubereiten.

HAZIRLANIŞI

Yumurta ve toz şeker, kek kabının içinde mikser ile iyice çırpılır. Üzerine krema eklenerek çırpılmaya devam edilir. Karışıma elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Hazırlanan hamur, kek kalıbına dökülür. 180° fırında pişirilir. Kekin üzeri tam kızarmadan, pişmeye yakınken fırından alınır. Diğer tarafta bademler, tereyağında renkleri dönene kadar kavrulur. Üzerine toz şeker ilave edilerek bir süre daha kavrulur ve ateşten alınır. Son olarak üzerine bal ilave edilir ve karıştırılır. Fırından çıkan kekin üzerine, her yere eşit dağılacak şekilde ballı bademli karışım yayılır. Kürdan ya da sivri uçlu bir malzeme ile ara ara kekin üzerinde delikler açılarak karışımın kekin içine girmesi sağlanır. Kek tekrar fırına verilerek 10 dakika daha pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra ılımaya alınır ve dilimlenerek servise sunulur. Arzuya göre kek ortadan bölünüp içine pasta kreması ya da krem şanti sürülerek de hazırlanabilir.

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

DIESEN MONAT IM KINO

BU AY VİZYONDA

JURASSIC WORLD 2: DAS GEFALLENE KÖNIGREICH

Regisseur: Juan Antonio Bayona

Darsteller: Chris Pratt, Bryce Dallas Howard, Jeff Goldblum

Art: Abenteuer, Action, Sci-Fi

HANDLUNG
Der Film handelt von einem Vulkan, der die Dinosaurier im Jurassic Park bedroht. Der Dinosauriertrainer Owen Grady und die alte Managerin des Parks Claire Dearing suchen nach einem Weg, die Dinosaurier sicher von der Insel zu bringen.

JURASSIC WORLD: YIKILMIŞ KRALLIK

Yönetmen: Juan Antonio Bayona

Oyuncular: Chris Pratt, Bryce Dallas Howard, Jeff Goldblum

Tür: Macera, Aksiyon, Bilim-Kurgu

KONUSU
Film, Jurassic Park'ta bulunan dinozorları tehdit eden yanardağı konu alıyor. Dinozor eğitmeni Owen Grady ve parkın eski müdürü Claire Dearing, dinozorları adadan güvenli bir şekilde çıkarmanın bir yolunu arıyor.

DAS IST ERST DER ANFANG

Regisseur: Ron Shelton

Darsteller: Morgan Freeman, Tommy Lee Jones, Rene Russo

Art: Komödie, Action

HANDLUNG
Duke, ein alter Mafia-Anwalt, ist im Moment Geschäftsführer der Villa Capri. Als Leo dazukommt, nimmt das Interesse an Duke mit einem Mal ab und es beginnt ein Wettstreit zwischen den beiden. Nachdem sich dann auch noch die Mafia einmischt, wird das Duo zum Zusammenarbeiten gezwungen.

DAHA YENİ BAŞLADIK

Yönetmen: Ron Shelton

Oyuncular: Morgan Freeman, Tommy Lee Jones, Rene Russo

Tür: Komedi, Aksiyon

KONUSU
Eskiden mafya avukatı olan Duke, şu anda harika bir yer olan Villa Capri'nin müdürlüğünü yapmaktadır. Leo'nun gelişiyle Duke'e olan ilgi bir anda azalır ve ikili arasında bir rekabet başlar. Olaya bir mafyanın da dahil olması, ikiliyi işbirliğine zorlayacaktır.

OCEAN'S 8

Regisseur: Gary Ross

Darsteller: Sandra Bullock, Cate Blanchett, Anne Hathaway

Art: Komödie, Krimi

HANDLUNG
Eine Version von Ocean's Eleven, für den acht weibliche Hauptrollen vergeben wurden: Eine Gruppe von Frauen entwickelt einen Plan, die MET-Gala auszurauben.

OCEAN'S 8

Yönetmen: Gary Ross

Oyuncular: Sandra Bullock, Cate Blanchett, Anne Hathaway

Tür: Komedi, Polisiye

KONUSU
Ocean's Eleven adlı filmin kadın oyuncularının yer aldığı filmde, bir grup kadın suçlu MET Ball galasını soyma planları yapıyor.

buhara

Ihr Qualitätslieferant

-Rind -Kalb -Lamm -Geflügel

www.gruenland-fleisch.de

Alıştığınız tat, yeni ad

SUNTAT®
Mediterranean Products

www.suntat.de