Kunden Kochmagazin

eurogida®

Mediterrane Frische

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN

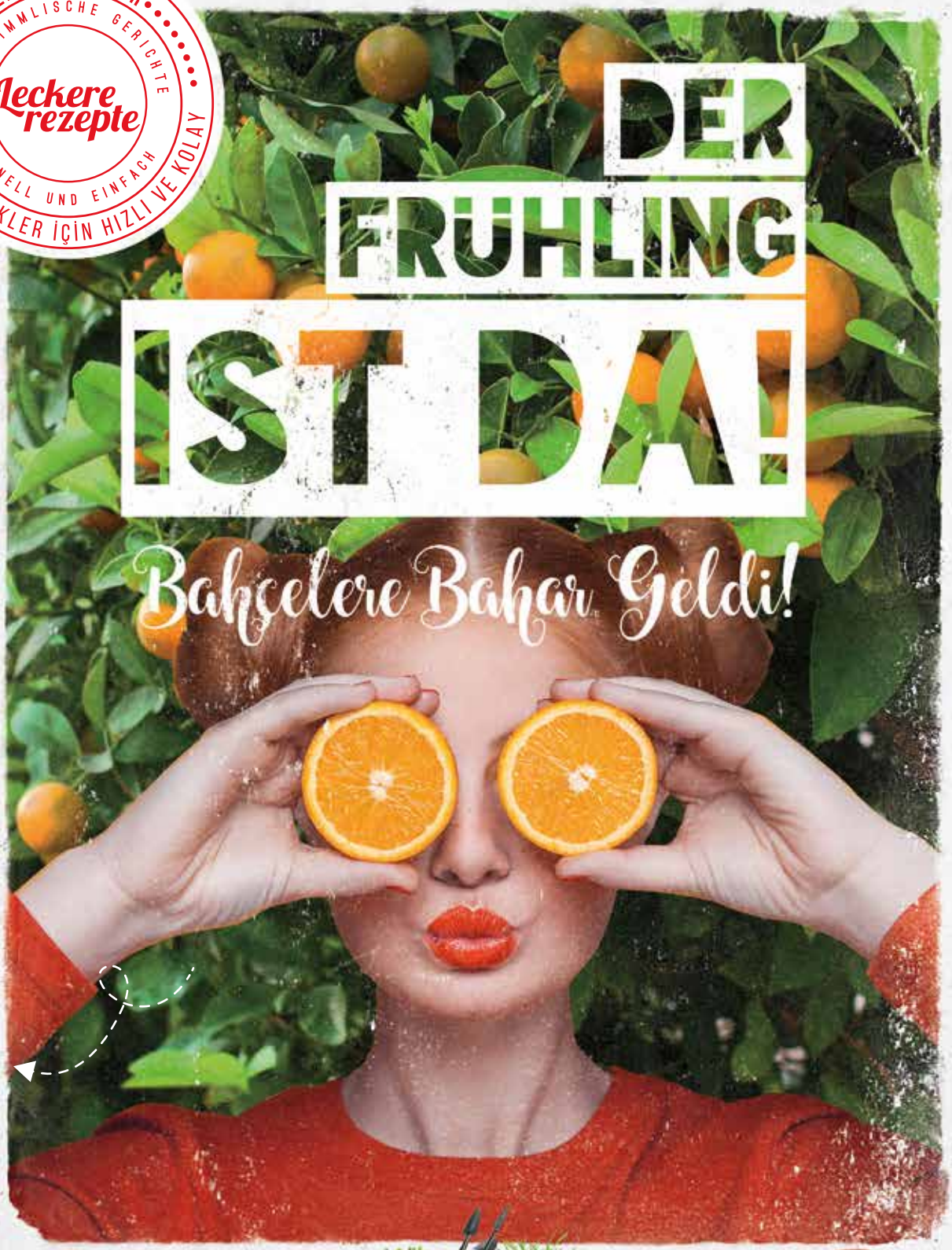
NR. 02

April | 2017

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

DER FRÜHLING IST DA!

Bahçelere Bahar Geldi!



eurogida.de

12 GEBRATEN SÜSSSPEISE TAŞ KADAYIF

15 VORSCHLÄGE FÜR EINEN TOLLEN GARTEN
HARİKA BIR BAHÇE İÇİN ÖNERİLER

20 ADANA KEBAB
• ADANA KEBABI •

INDEX

İÇİNDEKİLER

IMPRESSUM

Agentur / Verlag:
AR City Media GmbH
Pariserstraße 51 | 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 | 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 | 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

4
STÄDTE DER TÜRKEI
Amasya
Stadt Der Prinzen
Şehzadeler Şehri

REZEPTE
= TARİFLER =

3
WEIZEN – SPINAT SUPPE
IŞPANAKLI VE BUĞDAYLI ÇORBA

8
APFELKUCHEN
ELMALI PAY

9
APFEL WALNUSS CRÊPE
ELMALI CEVİZLİ KREP

SUPPE
ÇORBA

14
SELLERIESUPPE MIT PETERSILIE UND ZITRONE
MAYDANOZLU LİMONLU KEREVİZ ÇORBASI

15
BROKKOLI – CHEDDARKÄSE SOUFFLÉ
BROKOLİLİ ÇEDAR PEYNİRLİ SUFLE

GESUND-HEITSTIPP
SAĞLIK

10
SCHÜTZEN SIE SICH MIT GESUNDER ERNÄHRUNG VOR FRÜHJAHRSMÜDIGKEIT
BAHAR YORGUNLUĞUNDAN SAĞLIKLI BESLENEREK KORUNUN

16
LAUCH – SPARGEL SOUFFLÉ
PIRASA VE KUŞKONMAZLI SUFLE

18
5 KILO IN 3 TAGEN MIT DER "SPINAT-DIÄT"
"ISPANAK DİYETİYLE" 3 GÜNDE 5 KILO

22
DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA

24
VERANSTALTUNGS-KALENDER
MAÇ TAKVİMİ

Vergessene Genüsse
UNUTULAN LEZZETLER

28
ENGELSHAAR – GEBÄCK MIT SPINATFÜLLUNG
ISPANAKLI KADAYIF BÖREĞİ

26
EINGELEGTES GEMÜSE
TURŞU

20
nach Art von ÖZCAN MUTLU
ŞAKŞUKA TARİFİ

Kunden Kochmagazin

eurogida®

www.eurogida.de

Mediterrane Frische

Obst & Gemüse | Feinkost | Fleischerei | Backwaren

1. Tiergarten
   Turmstraße 43 10551 Berlin
2. Willmersdorf
   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 P
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 Breite 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.

ADANA KEBAB

• ADANA KEBABI •

ZUTATEN

1 kg mittelfettes Gehacktes vom Schaf
2 geriebene Zwiebeln
2 Esslöffel Paprikaflocken
2 Esslöffel Paprikapulver
Salz

MALZEMELER

1 kg orta yağlı koyun kıyma
2 adet rendelenmiş kuru soğan
2 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı toz biber
Tuz

ZUBEREITUNG

Das Gehackte gut mit den Zwiebeln, Paprikaflocken, Paprikapulver und Salz vermischen. Danach das Gehackte in 12 gleiche Teile teilen. Auf breite Kebab-Spieße mit etwas Wasser verteilen, sodass es nicht klebt. Auf einem Holz- oder elektrischen Grill solange braten, bis beide Seiten braun sind. Mit gebratenem Gemüse verzieren und mit Pide-Brot servieren.

HAZIRLANIŞI

Kıyma; soğan, pul biber, toz biber ve tuz eklendikten sonra iyice yoğrulur. Daha sonra kıyma, on iki eşit parçaya ayrılır. Enli kebap şişlerine, inceltilerek ve yapışmaması için su ile ıslatılarak dizilir. Mangal ya da elektrikli ızgara üzerinde iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Közlenmiş sebzeler ile süslenerek pide ekmek ile servis yapılır.

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

BICI BICI SÜSSSPEISE

BiCi BiCi

ZUTATEN	MALZEMELER
1 Glas Stärke	1 su bardağı nişasta
5 Gläser Wasser	5 su bardağı su
ZUR VERZIERUNG:	**ÜZERİ İÇİN:**
1 Glas Puderzucker	1 su bardağı pudra şekeri
5 Gläser Wasser	5 su bardağı su
1 Kaffeelöffel rote Lebensmittelfarbe	1 tatlı kaşığı kırmızı gıda boyası
Rosenwasser	Gül suyu
Geriebenes Eis	Rondodan geçirilmiş buz

ZUBEREITUNG

5 Gläser kaltes Wasser und Stärke in einen Topf geben. Kochen und ständig umrühren. Den Pudding auf ein Blech gießen und für 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Dann 1 Glas Puderzucker in kaltes Wasser geben. Lebensmittelfarbe und einen halben Teelöffel Rosenwasser hinzufügen und in den Kühlschrank stellen. Den Pudding aus dem Kühlschrank nehmen, in Würfel schneiden und in kleine Schüsseln geben. Das rote Wasser, Eis und Puderzucker übergießen und servieren.

HAZIRLANIŞI

5 bardak soğuk su ve nişasta bir tencereye koyulur. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Pişen muhallebi, bir tepsiye dökülerek buzdolabında 6 saat kadar bekletilir. Diğer tarafta, soğuk suya 1 bardak pudra şekeri ilave edilir. İçine gıda boyası ve yarım çay bardağı kadar gül suyu koyularak buzdolabına kaldırılır. Dolapta bekletilen muhallebi, küçük kaselere küp küp kesilerek koyulur. Üzerine kırmızı renkli su, buz ve pudra şekeri eklenerek servis yapılır.

VIER-GEMÜSE PUFFER

DÖRT SEBZELİ MÜCVER

ZUTATEN	MALZEMELER
1 Kartoffel	1 adet patates
1 Sellerie	1 adet kereviz
1 Zucchini	1 adet kabak
1 Karotte	1 adet havuç
4 Esslöffel Mehl	5 çorba kaşığı un
3 Eier	3 adet yumurta
Ein halbes Bund Dill	Yarım demet dereotu
1 Glas geriebener Käse	1 su bardağı rendelenmiş kaşar
Salz, Pfeffer, Paprikaflocken, Kreuzkümmel	Tuz, karabiber, pul biber, kimyon
1 Teelöffel Karbonat	1 çay kaşığı karbonat
1,5 Teelöffel Öl zum Braten	Kızartmak için 1,5 çay bardağı sıvı yağ

ZUBEREITUNG

Die Kartoffel und Sellerie schälen. Das gesamte Gemüse reiben. Das überschüssige Wasser des Gemüses mit einer Serviette abtupfen. Das geriebene Gemüse, den fein geschnittenen Dill, das Mehl, das Karbonat und die Gewürze in eine große Schüssel geben. Die Eier hinzufügen und gut vermischen. Etwas Öl in die Pfanne geben und den Pufferteig Löffel für Löffel in die Pfanne legen. Vor jedem Braten etwas Öl hinzufügen. Das überschüssige Öl der gebratenen Puffer mit einer Serviette abtupfen. Mit Naturjoghurt oder Schafskäse servieren.

HAZIRLANIŞI

Patatesin ve kerevizin kabuğunu soyun. Diğer tüm sebzelerle birlikte rendeleyin. Sebzelerin fazla sularını bir peçete yardımıyla alın. Rendelenen sebzeleri, ince doğradığınız dereotunu, unu, karbonatı ve baharatları geniş bir kâseye alın. Üzerine yumurtaları ekleyerek harcı iyice karıştırın. Tavaya biraz sıvı yağ dökerek, mücverin hamurundan tavanın içine kaşık kaşık yerleştirin. Her kızartma öncesi tavaya yağ ilave edin. Önünü ve arkasını kızarttığınız mücverlerin fazla yağını kâğıt havlu yardımıyla alın. Doğal yoğurt veya süzme peynirle birlikte servis yapın.

EZME TOMATEN VORSPEISE

ZUTATEN	MALZEMELER
3 Tomaten	3 adet domates
1 Zwiebeln	1 adet soğan
2 Spitzpaprika	2 adet sivri biber
3 Knoblauchzehen	3 diş sarımsak
1 Kaffeelöffel Paprikamark	1 tatlı kaşığı biber salçası
ein halber Bund Petersilie	Yarım demet maydanoz
Olivenöl	Zeytinyağı
Zitronensaft oder Granatapfelsirup	Limon suyu veya nar ekşisi
1 Kaffeelöffel Pfefferminz	1 tatlı kaşığı nane
1 Kaffeelöffel Paprikaflocken	1 tatlı kaşığı pul biber
Salz	Tuz

ZUBEREITUNG

Die Tomaten, Zwiebel, Paprika und Petersilie fein schneiden. Den zerdrückten Knoblauch mit Olivenöl, Paprikamark, Pfefferminz, Paprikaflocken und Salz gut vermischen. Diese Mischung mit dem gehackten Gemüse vermischen. Zitronensaft oder Granatapfelsirup hinzufügen. Je nach Wunsch mit Walnüssen verzieren.

HAZIRLANIŞI

Domates, soğan, biber ve maydanoz ince ince kıyılır. Ezilmiş sarımsaklar, zeytinyağı, biber salçası, nane, pul biber ve tuz iyice karıştırılır. Bu karışım, doğranmış sebzelere ilave edilerek tekrar harmanlanır. Limon suyu ya da nar ekşisi eklenerek servise hazırlanır. İsteğe göre cevizle süslenir.

FELLACHE BÄLLCHEN

„FELLAH KÖFTE"

ZUTATEN	MALZEMELER
2 Gläser feiner Bulgur	2 su bardağı ince bulgur
2 Gläser warmes Wasser	2 su bardağı sıcak su
1 Ei	1 adet yumurta
1 geriebene Zwiebel	1 adet rendelenmiş soğan
1 Glas Gries	1 su bardağı irmik
2 Esslöffel Mehl	2 yemek kaşığı un
1 Esslöffel Tomatenmark	1 yemek kaşığı domates salçası
1 Kaffeelöffel Paprikamark	1 tatlı kaşığı biber salçası
Kreuzkümmel	Kimyon
Pfeffer	Karabiber
Salz	Tuz
FÜR DIE SOßE:	**SOSU İÇİN:**
1 Esslöffel Tomatenmark	1 yemek kaşığı domates salçası
1 Esslöffel Paprikamark	1 yemek kaşığı biber salçası
4 Esslöffel Olivenöl	4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 Knoblauchzehen	3 diş sarımsak
warmes Wasser	Sıcak su
Ein halbes Bund Petersilie	Yarım demet maydanoz
Salz	Tuz
Pfeffer	Karabiber

ZUBEREITUNG

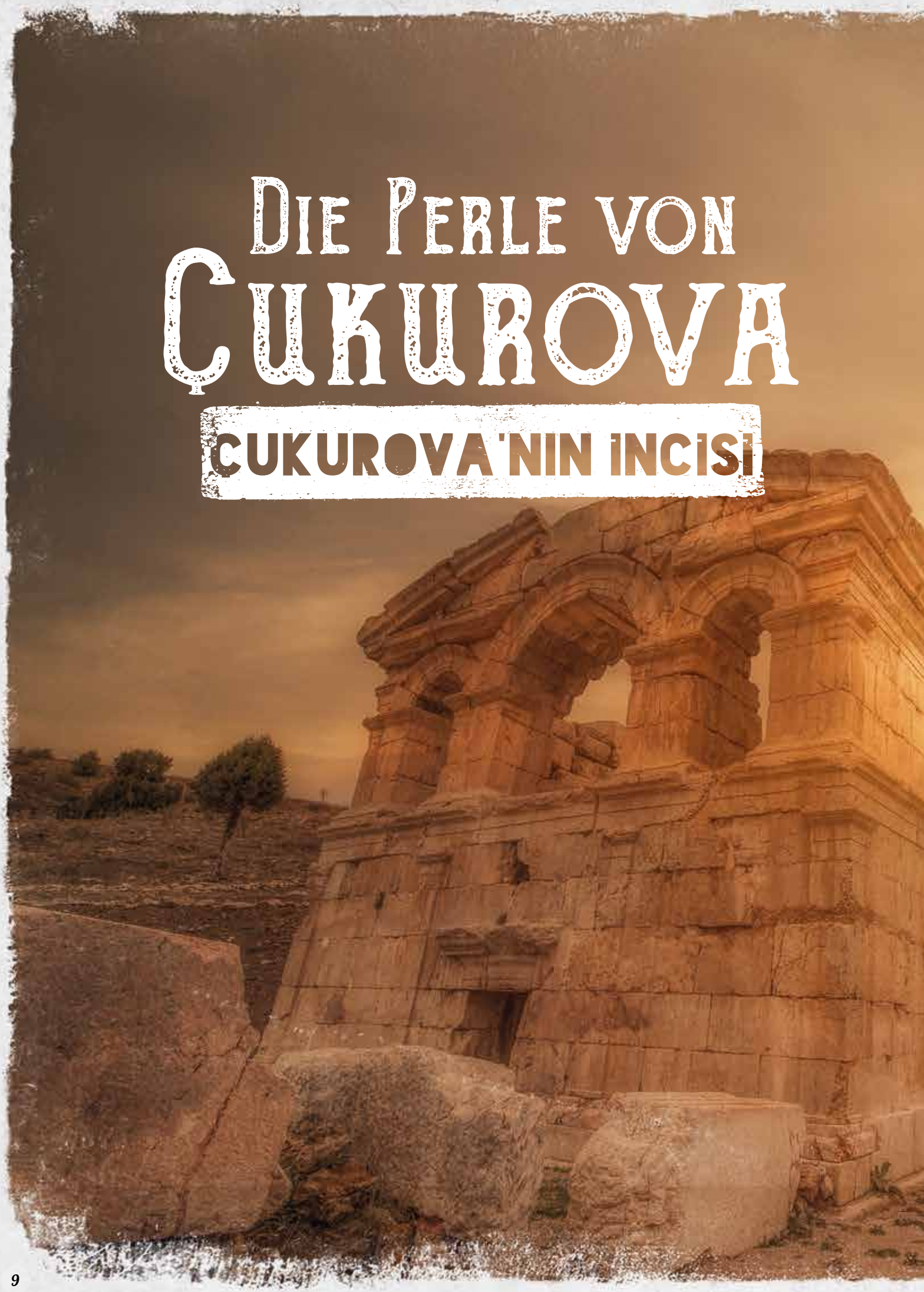
Den Bulgur und das Gries in einer tiefen Schüssel anfeuchten. Für 10 Minuten warten, bis dieses weich wird. Danach alle Zutaten vermischen. Je nach Konsistenz Mehl oder Wasser hinzufügen und solange kneten, bis Bällchen geformt werden können. Haselnussgroße Stücke abtrennen, Bällchen formen und mit einem Finger eindrücken, um es zu formen. Danach die Bällchen in kochendes Wasser werfen, kochen, abtropfen und auf den Servierteller nehmen. Für die Soße den Knoblauch, das Tomatenmark und das Paprikamark in Öl anbraten. Etwas warmes Wasser hinzufügen. Die Soße auf die Bällchen geben. Mit gehackter Petersilie verfeinern.

HAZIRLANIŞI

Bulgur ve irmik, derin bir kapta sıcak suyla ıslanır. Yumuşamaları için 10 dk. beklenir. Daha sonra tüm malzeme eklenerek karıştırılır. Kıvamına göre su ya da un ilave edilerek köfte kıvamına gelene kadar yoğrulur. Fındıktan biraz daha büyük parçalar koparılarak elde yuvarlanır ve bir tarafına parmak ile bastırılarak şekil verilir. Daha sonra köfteler kaynayan suya atılarak haşlanır, süzülür ve servis tabağına alınır. Sos için zeytinyağında sarımsak, domates salçası ve biber salçası kavrulur. İçine biraz sıcak su ilave edilerek sos kıvamına getirilir. Hazırlanan sos, köftelerin üzerine dökülür. Kıyılmış maydanozla süslenerek servis edilir.

Die Perle von Çukurova

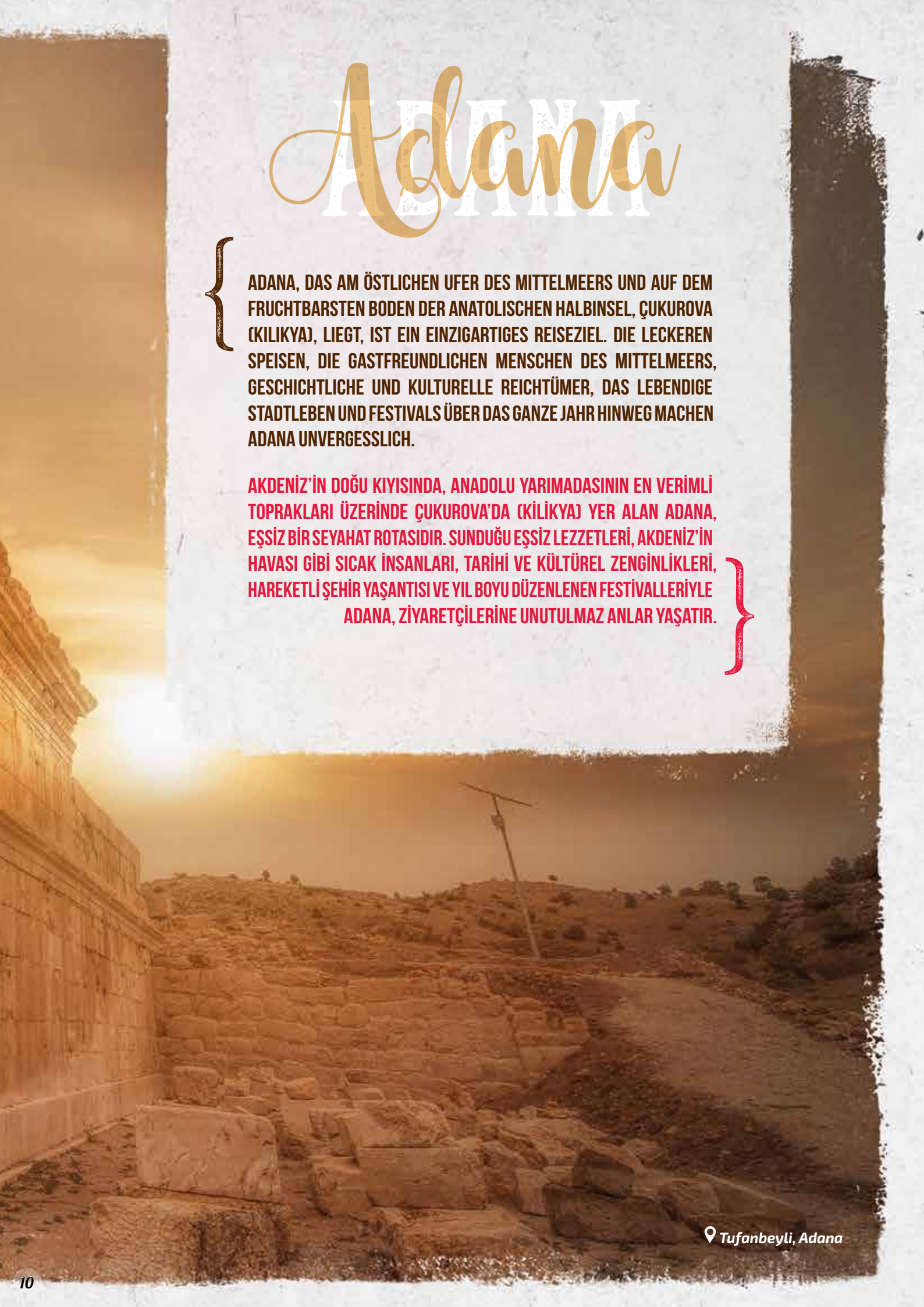
Çukurova'nın İncisi



Adana

ADANA, DAS AM ÖSTLICHEN UFER DES MITTELMEERS UND AUF DEM FRUCHTBARSTEN BODEN DER ANATOLISCHEN HALBINSEL, ÇUKUROVA (KILIKYA), LIEGT, IST EIN EINZIGARTIGES REISEZIEL. DIE LECKEREN SPEISEN, DIE GASTFREUNDLICHEN MENSCHEN DES MITTELMEERS, GESCHICHTLICHE UND KULTURELLE REICHTÜMER, DAS LEBENDIGE STADTLEBEN UND FESTIVALS ÜBER DAS GANZE JAHR HINWEG MACHEN ADANA UNVERGESSLICH.

AKDENİZ'İN DOĞU KIYISINDA, ANADOLU YARIMADASININ EN VERİMLİ TOPRAKLARI ÜZERİNDE ÇUKUROVA'DA (KİLİKYA) YER ALAN ADANA, EŞSİZ BİR SEYAHAT ROTASIDIR. SUNDUĞU EŞSİZ LEZZETLERİ, AKDENİZ'İN HAVASI GİBİ SICAK İNSANLARI, TARİHİ VE KÜLTÜREL ZENGİNLİKLERİ, HAREKETLİ ŞEHİR YAŞANTISI VE YIL BOYU DÜZENLENEN FESTİVALLERİYLE ADANA, ZİYARETÇİLERİNE UNUTULMAZ ANLAR YAŞATIR.



Tufanbeyli, Adana

> ***Adana**, das in der Geschichte die Heimat vieler verschiedener Zivilisationen war...*

*Onlarca medeniyete ev sahipliği yapmış olan **Adana'da...***

DIE KÜCHE VON ADANA

Die Küche von Adana, die traditionelle türkische Küche und Mittelmeerküche vereint, ist eine der wichtigsten der Welt. Regionale Spezialitäten von Adana sind Leber, Lahmacun, Sıkma (eine Art Crêpe), Kazan Simidi (Sesamkringel), Bici Bici (Süßspeise), Aşlama (Lakritz-Sirup), Şırdan (Magen) und Feigenkaktus. Die berühmteste Speise von Adana hingegen ist der süchtig machende und weltweit bekannte Adana Kebab (Schisch Kebab). Zu Kebab trinkt man häufig Rübensaft. Der Rübensaft, für den Çukurova bekannt ist, wird in Adana von Straßenverkäufern zu jeder Jahreszeit verkauft.

ADANA MUTFAĞI

Geleneksel Türk ve Akdeniz Mutfağının birçok özelliğini içerisinde barındıran Adana mutfağı, dünyanın en önemli mutfaklarından biri olarak kabul edilir. Adana'da, yerel lezzetlerden ciğer, lahmacun, sıkma, kazan simidi, bici bici, aşlama, şırdan ve hintincirini deneyebilirsiniz. Adana Mutfağı'nın en ünlü yemeği ise, lezzetiyle bağımlılık yapan, dünyaca meşhur Adana Kebabı (Şiş Kebap)'dır. Kebap yemeklerinin yanında, yaygın olarak şalgam suyu tüketilir. Çukurova'ya özgü bir içecek olan şalgam suyu, Adana'da sokak satıcıları tarafından dört mevsim satılır.

GESCHICHTE

In Adana, das in der Geschichte die Heimat vieler verschiedener Zivilisationen war, kann man überall antike Stätten und Burgen besuchen, mehr über die Geschichte in Museen erfahren und auf der ältesten Steinbrücke der Welt, die noch immer in Betrieb ist , einen Spaziergang machen.

TARİH

Tarih boyunca onlarca medeniyete ev sahipliği yapmış olan Adana'da, şehrin dört bir yanına dağılmış onlarca antik kenti ve yüzlerce kaleyi ziyaret edebilir, müzelerinde tarihe tanıklık edebilir, dünyada hala kullanılan en eski köprü olan Taşköprü üzerinde yürüyüş yapabilirsiniz.

Der Gavurdere-Viadukt - Varda Köprüsü

Die Steinbrücke - Taşköprü

Seyhan Damm - Seyhan Baraj Gölü

NATÜRLICHE SCHÖNHEITEN

Das Taurus-Gebirge, an das sich die Stadt lehnt, bietet reiche Abenteuer für Naturliebhaber. In den Bezirken von Adana, die an das Taurus-Gebirge stoßen, gibt es viele Wander- und Kletterrouten für Natursportler. Es gibt auch Fahrrad- und Motorcross-Strecken, einzigartige Punkte für Skydiving und Paragliding und alternative Routen für Rafting. Die Mündungen der Seyhan und Ceylan Flüsse beherbergen Hunderte von Vogelarten und viele vom Aussterben bedrohte Säugetiere wie die Rohrkatze.

DOĞAL GÜZELLİKLER

Şehrin yaslandığı Toros Dağları doğa tutkunlarına zengin ve heyecan dolu maceralar sunuyor. Adana'nın Toroslarla buluşan ilçelerinde, doğa sporcuları için birçok yürüyüş ve tırmanış rotası bulunuyor. Bisiklet ve motokros parkurları, serbest atlayış ve yamaç paraşütçüleri için eşsiz noktalar ve rafting için alternatif rotalar da barındırıyor.

Seyhan ve Ceyhan nehirlerinin meydana getirdiği deltada yüzlerce kuş türü, nesli tükenmekte olan saz kedisi ve birçok memeli koruma altında bulunuyor.

UNTERHALTUNG

Das Nachtleben in Adana ist genauso berühmt wie sein Kebab und sehr farbenfroh. Auf dem Gazipaşa Bulvarı, dem Turgut Özal Bulvarı und der Baraj Straße befinden sich viele Lokale, in denen man Essen, Trinken und Tanzen kann. Adana veranstaltet außerdem das ganze Jahr über viele verschiedene Straßenfeste und Festivals. Das jährliche internationale Orangenblütenfest im April ist eines dieser Veranstaltungen. Jedes Jahr im April wird die Stadt Schauplatz farbenfroher und lebendiger Szenen während des Fests. Während Restaurants, die die Spezialitäten von Adana servieren, Programme und Menüs für das Fest präsentieren, werden auch viele verschiedene Aktivitäten organisiert. Neben Konzerten, Ausstellungen, Wettbewerben und Auftritten verkleiden sich die Teilnehmer mit farbenfrohen Kostümen und machen einen Umzug durch die ganze Stadt... Der Zug, welcher jedes Jahr von Tausenden von Leuten besucht wird, ist der Höhepunkt des Festivals .

EĞLENCE

Adana'da gece hayatı, kebabı kadar ünlü ve son derece renklidir. Gazipaşa Bulvarı, Turgut Özal Bulvarı ve Baraj Yolu üzerinde, yemek-içmek ve dans etmek için birbirinden eğlenceli yüzlerce mekân bulabilirsiniz. Adana ayrıca yıl boyunca çeşitli karnaval ve festivallere, çok çeşitli etkinliklere de ev sahipliği yapar. Her yıl Nisan ayında yapılan Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı da bunlardan biridir. Her yıl Nisan ayında düzenlenen karnaval süresince şehir rengârenk ve hareketli görüntülere sahne oluyor. Adana'nın meşhur ve eşsiz lezzetlerini sunan restoranlar, karnavala özel programlar ve menüler sunarken, karnaval süresince birçok etkinlik düzenleniyor. Konser, sergi, yarışma ve çeşitli performansları içeren karnavalın en can alıcı etkinliği ise, katılımcıların renkli kostümler giyip şehri boydan boya kat ettikleri kortej yürüyüşü... Her yıl on binlerce kişinin katıldığı kortej, karnavalın coşkusunu daha da artırıyor.

VORSCHLÄGE FÜR EINEN TOLLEN GARTEN

Harika Bir Bahçe İçin Öneriler

DIE LEBENDIGSTE UND FARBENFROHESTE ALLER JAHRESZEITEN STEHT VOR DER TÜR. AN DIESEN TAGEN, AN DENEN DIE SONNE IHR WARMES GESICHT ZEIGT, IST ES ZEIT, DAS WETTER, DEN BALKON, DIE TERRASSE UND DIE GÄRTEN AUFS VOLLSTE ZU GENIESSEN.

MEVSİMLERİN EN COŞKULUSU, EN RENKLİSİ İLKBAHAR KAPIMIZI ÇALDI. GÜNEŞİN SICAK YÜZÜNÜ GÖSTERMEYE BAŞLADIĞI BU GÜNLERDE ARTIK AÇIK HAVANIN, BALKONLARIN, TERASLARIN VE BAHÇELERİN KEYFİNİ ÇIKARMA ZAMANI...

Der Frühling ist perfekt dazu geeignet, unsere über den Winter vernachlässigten Gärten, aufzuräumen und farbenfroher zu machen...

Wenn auch Sie Ihren Garten verschönern und das wunderschöne Wetter im Frühling genießen möchten, werden Ihnen unsere Vorschläge Freude machen:

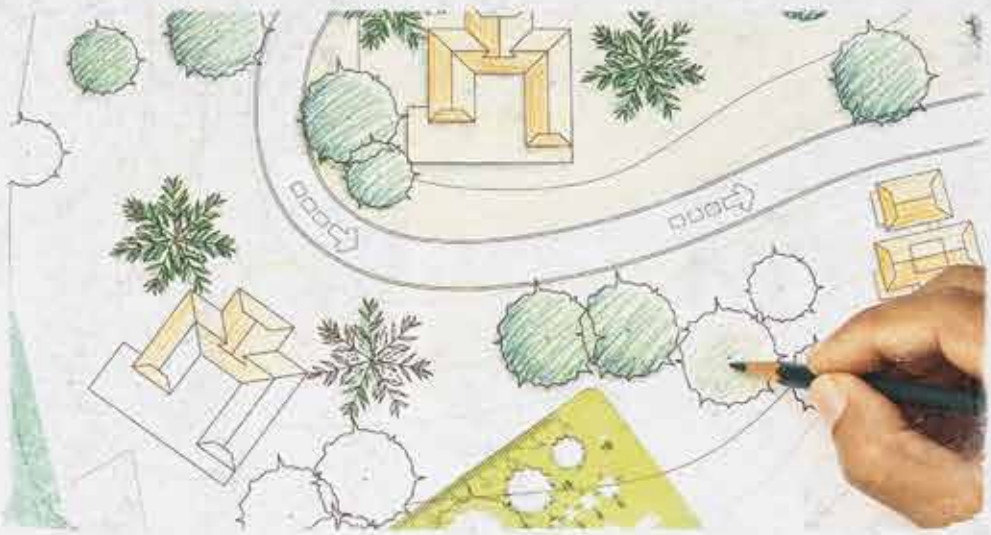
İlkbahar, kış ayları boyunca bakımsız kalan bahçenizi düzenlemek ve renklendirmek için en uygun mevsim…

Siz de bahçenizi düzenlemek ve baharın mis gibi havasını kendi bahçenizde yaşamak istiyorsanız önerilerimize bir göz atın.

1 Zunächst sollten Sie sich entscheiden, für was Sie Ihren Garten nutzen wollen. Die frische Luft genießen, Gäste in der freien Natur begrüßen und das Pflanzen von Blumen und Kräutern gehören zur Auswahl... Es ist wichtig, dass Sie Ihren Garten entlang dieses Nutzungszwecks aufbauen.

1 Öncelikle bahçenizi ne için kullanacağınıza karar vermelisiniz. Temiz havanın tadını çıkarmak için oturma köşesi olarak mı, misafirlerinizi açık havada ağırlamak için mi, bitki ya da çiçek yetiştirmek için mi? Bahçe düzenlemesini, kullanım amacınıza uygun olarak yapmalısınız.

2 Zeichnen Sie eine Skizze Ihres Gartens und entscheiden Sie sich, was gemacht werden soll. Bestimmen Sie den Platz für eine Sitzecke, einen Esstisch oder einen Teich. Es ist auch



sinnvoll, die Bereiche zu bestimmen, die sonnig oder schattig sind...

2 Kağıt üzerinde, bahçenizin bir krokisini çizin ve nerede ne olmasını istediğinizi belirleyin. Oturma köşesi, yemek masası, süs havuzu gibi farklı amaçlar için kullanacağınız alanları netleştirin. Ayrıca güneş alan ve gölgede kalan yerleri belirlemek de faydalı olacaktır.

3 Falls es Bereiche gibt, die Sie stören, können Sie diese mit riesigen Blumentöpfen oder großen Pflanzen verdecken. Dies ist vor allem in der Nähe von Gartenmauern effektiv…

3 Sizi rahatsız edebilecek olan görüntüler varsa, bu alanlara dev saksılar ya da büyük bitkiler yerleştirebilirsiniz. Bunu, bahçe duvarına yakın yerlere yapmak uygun olacaktır.

> *Zeichnen Sie eine Skizze Ihres Gartens*

Kağıt üzerinde, bahçenizin bir krokisini çizin

4 Falls Sie Obst oder Gemüse in Ihrem Garten anbauen möchten, nutzen Sie Bereiche in Ihrem Garten, in denen Sie sich seltener aufhalten… Sie können auch Obstbäume um das Gemüse herum pflanzen. Falls Ihr Garten klein ist, sollten Sie große Bäume vermeiden.

4 Bahçenizde sebze ya da meyve yetiştirmek istiyorsanız, günlük hayatta çok sık kullanmayacağınız alanları tercih etmelisiniz. Sebzelerin çevrelerine meyve ağaçları da dikebilirsiniz. Bahçeniz küçükse çok uzayan ağaçları tercih etmemelisiniz.

5 Bei der Wahl von Pflanzen für Ihren Garten, sollten Sie drauf achten, dass diese mit der Erde in Ihrem Garten verträglich sind. Dazu können Sie auch Rat im Geschäft einholen.

5 Bahçeniz için bitki seçerken, bahçenizdeki toprağın yapısına uyumlu olmasına özen göstermelisiniz. Bu konuda bitkilerinizi satın alacağınız yere de danışabilirsiniz.

6 Falls Sie Ihren Garten vom Fenster aus sehen können, können Sie in diesen Bereich Pflanzen setzen, die auch im Winter schön aussehen. So wird Ihr Garten auch im Winter noch gut aussehen.

6 Evinizin penceresinden bahçenizi görebiliyorsanız, bu alanlara kışın da güzel görünecek bitkiler ekebilirsiniz. Böylece kış mevsiminde de bahçenizin görüntüsü bozulmayacaktır.

7 Vor dem Pflanzen, sollten Sie sich über den Status der Erde in Ihrem Garten informieren. Sie sollten die Erde zunächst mit Hacke und Harke auflockern und danach düngen.

7 Bitkilerin ekimine başlamadan önce bahçenizdeki toprağın durumunu bilmelisiniz. Toprağı, ekim yapmadan önce çapa ve tırmık yardımıyla havalandırmalı, ardından gübreleme yapmalısınız.

8 Das Gießen ist auch ein wichtiges Detail... Sie sollten den Garten jeden Morgen vor Sonnenaufgang und an heißen Tagen morgens und abends wässern.

8 Bahçenin sulanması da en önemli detaylardan biri… Sabahları güneş doğmadan önce, sıcaklığın yüksek olduğu günlerde de gece saatlerinde ek sulama yapılmalıdır.

9 Bei der Gartengestaltung sollten Sie zunächst vorhandene Bauarbeiten durchführen und danach Pflanzarbeiten.

9 Bahçe düzenlemesinde, en önce varsa inşaat işleri, ardından ağaç ve bitki dikimi, en son da çim dikimi yapılmalıdır.

10 Sie können Ihren Garten mit einem großen Esstisch, Klappstühlen, großen Kissen und verschiedenen Beleuchtungen wie Kerzen und Laternen verschönern.

10 Bahçenizi geniş bir yemek masası, katlanan sandalyeler, büyük minderler ve mum, fener, kandil gibi çeşitli aydınlatmalarla renklendirebilirsiniz.

MEVSİMİN GETİRDİKLERİ

ARTISCHOCKEN MIT ACKERBOHNEN

İÇ BAKLALI ENGİNAR

ZUTATEN

- 6 Artischockenherzen
- 350 g Ackerbohnen
- 1 Zwiebel
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Bund Dill
- 1 Kaffeelöffel Zucker
- 2,5 Gläser Wasser
- Saft einer Zitrone
- Olivenöl
- Salz

MALZEMELER

- 6 adet enginar çanağı
- 350 g iç bakla
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 limonun suyu
- Zeytinyağı
- Tuz

ZUBEREITUNG

Die Artischockenherzen in Zitronensaft legen, damit diese nicht schwarz werden. Die Zwiebeln klein schneiden und etwas in Olivenöl anbraten. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und für ein paar Minuten braten. Danach die Artischocken so in den Topf legen, sodass die Senkung nach unten zeigt. Wasser und Zitronensaft hinzufügen. Den Deckel zumachen und für eine halbe Stunde kochen. Danach die Ackerbohnen hinzufügen und für 15 Minuten kochen. Kurz vor Ende die klein gehackten Lauchzwiebeln hinzufügen. Vom Herd nehmen und die Artischocken mit Ackerbohnen füllen. Mit Dill verzieren und servieren.

HAZIRLANIŞI

Ayıklanan enginar çanakları, kararmamaları için limonlu suda bekletilir. Kuru soğan, yemeklik doğranarak zeytinyağında biraz kavrulur. Un, tuz ve toz şeker de ilave edilerek birkaç dakika daha kavrulur. Ardından enginarlar, çukur kısımları aşağıda kalacak şekilde tencereye yerleştirilir. Üzerine su ve limon suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak yarım saat kadar pişirilir. Daha sonra iç baklalar da ilave edilerek 15 dakika daha pişirilir. Ocaktan almaya yakın ince ince doğranan taze soğanlar da tencereye eklenir. Ocaktan aldıktan sonra enginarlar çanakları, iç bakla ile doldurulur. Üzeri, ince doğranmış dereotu ile süslenir. Ilık servis edilir.

GEBRATEN SÜSSSPEISE

TAŞ KADAYIF

ZUTATEN

1 Glas warme Milch
1 Glas Wasser
1.5 Gläser Mehl
1 Kaffeelöffel Trockenhefe
1 Kaffeelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
Gehackte Walnüsse (für die Füllung)
Öl zum Braten

ZUCKERIRUP:

2 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser

MALZEMELER

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı su
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Dövülmüş ceviz (içine)
Kızartmak için sıvı yağ

ŞERBETİ İÇİN:

2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

ZUBEREITUNG

Für den Zuckersirup den Zucker und das Wasser kochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und den Teig vorbereiten. Die warme Milch, Hefe und Zucker vermischen. Nachdem die Hefe geschmolzen ist Salz und Wasser hinzufügen. Danach langsam das Mehl hinzufügen und die Mischung schlagen. Den flüssigen Teig für eine halbe Stunde zum Gären stehen lassen. Danach in eine Teflon- oder Crêpe-Pfanne etwas Teig geben, Den Teig von einer Seite braten und herausnehmen. Die gehackten Walnüsse auf die rohe Seite geben und den Teig schließen. Danach den ganzen Teig in Öl braten. Den gebratenen Teig in den Zuckersirup tauchen, für 1-2 Minuten warten und auf den Teller nehmen. Nach Wunsch mit Sahne servieren.

HAZIRLANIŞI

Şerbeti için bir tencerede toz şeker ve su kaynatılır. Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır ve hamurun yapımına geçilir. Ilıtılan süt, maya ve toz şekerle karıştırılır. Maya eriyince, tuz ve su ilave edilir. Ardından yavaş yavaş un eklenerek çırpılır. Elde edilen sıvı hamur, yarım saat kadar mayalanması için bekletilir. Daha sonra teflon tavaya ya da krep tavasına, hamurdan azar azar dökülür. Hamurların tek tarafları pişirilerek tavadan alınır. Pişmeyen kısımlarına ceviz içleri koyulup, kenarlarından iyice bastırılarak kapatılır. Ardından sıvıyağda tüm hamurlar kızartılır. Kızartılan hamurlar, tek tek soğuyan şerbetin içine atılarak 1-2 dk. bekletilir ve servis tabağına alınır. İsteğe göre, üzeri Antep fıstığıyla süslenerek servis edilir.

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

YÜKSÜK SUPPE

YÜKSÜK ÇORBASI

FÜR 4 PERSONEN
4 KİŞİLİK

ZUTATEN	MALZEMELER
FÜR DEN TEIG:	**HAMUR İÇİN:**
½ kg Mehl	½ kg un
Salz	Tuz
Wasser	Su
Für die Füllung:	İçi için:
250 g Gehacktes	250 g kıyma
1 geriebene Zwiebel	1 rendelenmiş kuru soğan
1 Esslöffel Tomatenmark	1 yemek kaşığı salça
Paprikaflocken	Pulbiber
Kreuzkümmel	Kimyon
Pfeffer	Karabiber
Salz	Tuz
FÜR DIE SUPPE:	**ÇORBASI İÇİN:**
1.5 Liter Wasser (vorzugsweise Fleischbrühe)	1,5 litre su (tercihen et suyu)
1 Esslöffel Butter	1 yemek kaşığı tereyağı
1 Glas gekochte Kichererbsen	1 su bardağı haşlanmış nohut
2 Esslöffel Tomatenmark	2 yemek kaşığı salça
Saft einer Zitrone	1 limonun suyu
Pfefferminz	Nane
Salz	Tuz

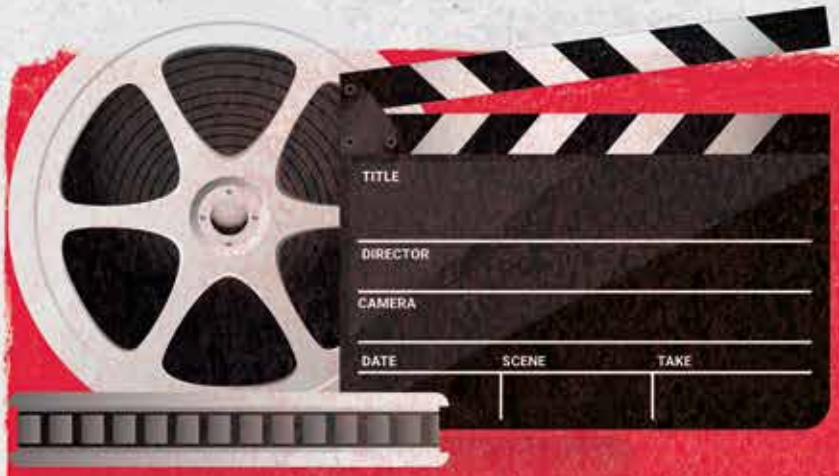
ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten vermischen und einen harten Teig erstellen. Den Teig zudecken und für eine halbe Stunde stehen lassen. Danach in vier Teile teilen, mit dem Nudelholz ausrollen und in Vierecke schneiden. Die Zutaten für die Füllung vermischen, in die Teigstücke legen und diese von den Seiten schließen. In einem Topf Butter und Tomatenmark anbraten und die Gewürze hinzufügen. Fleischbrühe hinzufügen und kochen lassen. In das kochende Wasser zunächst die Teigtaschen und danach die Kichererbsen geben. Zum Schluss den Zitronensaft und Salz hinzufügen und kochen lassen. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Hamur malzemeleri yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Hamur, üzeri örtülerek yarım saat kadar dinlendirilir. Daha sonra dört parçaya ayrılarak oklava ile açılır ve kare kare kesilir. İç malzemeler karıştırılarak hazırlandıktan sonra, hamurların içlerine azar azar koyulur ve hamurlar köşelerinden tutularak kapatılır. Bir tencerede tereyağı ile salça kavrulur, baharatlar ilave edilir. Üzerine et suyu koyularak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önce hamurlar, ardından nohutlar eklenir. Son olarak limon suyu ve tuz ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

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



DIESEN MONAT IM KINO

BU AY VİZYONDA

DIESEN MONAT IM KINO

Regisseur: F. Gary Gray

Darsteller: Vin Diesel, Dwayne Johnson, Jason Statham

Art: Action, Schauer

HANDLUNG

Die Teammitglieder entscheiden sich, von nun an ein Leben ohne Straftaten zu führen. Während Dom und Letty auf Hochzeitsreise gehen, kehren Brian und Mia zu ihrem normalen Leben zurück. Jedoch zieht eine mysteriöse Frau Dom zurück in die Verbrecherszene und trennt ihn von seiner Familie und Freunden. Das Team kommt erneut zusammen, um diese mysteriöse Frau zu stoppen und Dom zurückzubringen.

HIZLI VE ÖFKELİ 8

Yönetmen: F. Gary Gray

Oyuncular: Vin Diesel, Dwayne Johnson, Jason Statham

Tür: Aksiyon, Gerilim

KONUSU

Ekip üyeleri artık suçtan uzak bir hayat yaşamaya karar verirler. Dom ve Letty balayına çıkarken, Brian ve Mia da normal ve sakin hayatlarına geri dönmüşlerdir. Ancak gizemli bir kadın, Dom'u tekrar suça itecek ve onu sevdiği insanlardan ayıracaktır. Ekip, tekrar bir araya gelerek bu gizemli kadını durdurmaya ve Dom'u geri getirmeye çalışacaktır.

GUARDIANS OF THE GALAXY VOL. 2

Regisseur: James Gunn

Darsteller: Chris Pratt, Zoe Saldana, Dave Bautista

Art: Science-Fiction, Abenteuer, Action

HANDLUNG

Während die Guardians, die inzwischen zu einer Familie geworden sind, zusammen gegen Feinde kämpfen, helfen Sie Peter Quill dabei, mehr über seinen Vater zu erfahren.

GALAKSİNİN KORUYUCULARI 2

Yönetmen: James Gunn

Oyuncular Chris Pratt, Zoe Saldana, Dave Bautista

Tür: Blimkurgu, Macera, Aksiyon

KONUSU

Koruyucular, artık aileleri haline gelen ekipte birbirlerini düşmanlara karşı korumak için savaşırken, Peter Quill'e babası hakkında daha fazla bilgi öğrenmesi için yardımcı oluyor.

MINDGAMERS

Regisseur: Andrew Goth

Darsteller: Sam Neill, Dominique Tipper, Tom Payne

Art: Action, Science-Fiction

HANDLUNG

Einer Gruppe junger und talentierter Bioingenieure gelingt ein großer wissenschaftlicher Durchbruch. Sie finden einen Weg, die Gehirne aller Menschen auf der Welt mit einem Quantencomputer zu verbinden und die geistlichen und motorischen Fähigkeiten zu transferieren. Jedoch kommt die dunkle Vergangenheit eines der Gruppenmitglieder zum Vorschein und bedroht die gesamte Menschheit.

MINDGAMERS

Yönetmen: Andrew Goth

Oyuncular: Sam Neill, Dominique Tipper, Tom Payne

Tür: Aksiyon, Bilimkurgu

KONUSU

Bir grup genç ve yetenekli biyomühendis, büyük bir bilimsel atılım yapmayı başarır. Dünyadaki tüm insanların beyinlerini bir kuantum bilgisayarla birbirine bağlayarak zihinsel ve motor kabiliyetlerini birbirlerine aktarmanın bir yolunu bulur. Ancak grup üyelerinden birinin karanlık geçmişi aniden ortaya çıkarak tüm insanlığı tehdit eder.

VERANSTALTUNGS-KALENDER

MAÇ TAKVİMİ

1 APRIL NİSAN			
14:30	Bayern München	⚽	Augsburg
14:30	Schalke 04	⚽	Borussia Dortmund
14:30	Freiburg	⚽	Werder Bremen
14:30	Leipzig	⚽	Darmstadt
14:30	Hamburger SV	⚽	Köln
17:30	Eintracht Frankfurt	⚽	Mönchengladbach
2 APRIL NİSAN			
14:30	Hoffenheim	⚽	Mainz 05
16:30	Leverkusen	⚽	Wolfsburg
4 APRIL NİSAN			
19:00	Borussia Dortmund	⚽	Hamburger SV
19:00	Köln	⚽	Eintracht Frankfurt
19:00	Hoffenheim	⚽	Bayern München
19:00	Werder Bremen	⚽	Schalke 04
5 APRIL NİSAN			
19:00	Augsburg	⚽	Ingolstadt
19:00	Mönchengladbach	⚽	Hertha BSC
19:00	Mainz 05	⚽	Leipzig
19:00	Darmstadt	⚽	Leverkusen
19:00	Wolfsburg	⚽	Freiburg
7 APRIL NİSAN			
19:30	Eintracht Frankfurt	⚽	Werder Bremen
8 APRIL NİSAN			
14:30	Köln	⚽	Mönchengladbach
14:30	Hamburger SV	⚽	Hoffenheim
14:30	Leipzig	⚽	Leverkusen
14:30	Freiburg	⚽	Mainz 05
14:30	Schalke 04	⚽	Wolfsburg
17:30	Bayern München	⚽	Borussia Dortmund
9 APRIL NİSAN			
14:30	Hertha BSC	⚽	Augsburg
16:30	Ingolstadt	⚽	Darmstadt
15 APRIL NİSAN			
14:30	Leverkusen	⚽	Bayern München
14:30	Borussia Dortmund	⚽	Eintracht Frankfurt
14:30	Augsburg	⚽	Köln
14:30	Hoffenheim	⚽	Mönchengladbach
14:30	Mainz 05	⚽	Hertha BSC
14:30	Leipzig	⚽	Freiburg
14:30	Darmstadt	⚽	Schalke 04
14:30	Werder Bremen	⚽	Hamburger SV
14:30	Wolfsburg	⚽	Ingolstadt
22 APRIL NİSAN			
14:30	Bayern München	⚽	Mainz 05
14:30	Köln	⚽	Hoffenheim
14:30	Eintracht Frankfurt	⚽	Augsburg
14:30	Ingolstadt	⚽	Werder Bremen
14:30	Hamburger SV	⚽	Darmstadt
14:30	Hertha BSC	⚽	Wolfsburg
14:30	Mönchengladbach	⚽	Borussia Dortmund
14:30	Freiburg	⚽	Leverkusen
14:30	Schalke 04	⚽	Leipzig
29 APRIL NİSAN			
14:30	Leverkusen	⚽	Schalke 04
14:30	Borussia Dortmund	⚽	Köln
14:30	Augsburg	⚽	Hamburger SV
14:30	Hoffenheim	⚽	Eintracht Frankfurt
14:30	Mainz 05	⚽	Mönchengladbach
14:30	Leipzig	⚽	Ingolstadt
14:30	Darmstadt	⚽	Freiburg
14:30	Werder Bremen	⚽	Hertha BSC
14:30	Wolfsburg	⚽	Bayern München