Kunden Kochmagazin

eurogida®

...täglich Mediterrane Frische

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN

NR. 03

Mai/ 2017

LEZIZ TARIFLER · FÜR HIMMLISCHE GERICHTE · Leckere rezepte · SCHNELL UND EINFACH · NEFIS YEMEKLER İÇIN HIZLI VE KOLAY

KRALLARIN YEMEĞİ KUŞKONMAZ

SPARGEL

DIE SPEISE DER KÖNIGE

eurogida.de

4 DAS TOR DER ZIVILISATIONEN: UYGARLIKLAR GEÇİDİ: BURSA

10 JOGHURTSUPPE MIT ZWIEBELN SOĞANLI YOĞURT ÇORBASI

16 KEMALPAŞA NACHTISCH KEMALPAŞA TATLISI

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

SÜTDİYARI®

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

4 DAS TOR DER ZIVILISATIONEN: BURSA
UYGARLIKLAR GEÇİDİ:

8 KÖFTE (FLEISCHBÄLLCHEN) MIT PIDE-BROT
PİDELİ KÖFTE

10 JOGHURTSUPPE MIT ZWIEBELN
SOĞANLI YOĞURT ÇORBASI

12 REIS MIT KASTANIEN
KESTANELİ PİLAV

13 CANTIK PIDE-BROT
CANTIK PİDE

16 KEMALPAŞA NACHTISCH
KEMALPAŞA TATLISI

18 SPARGEL EIN VITAMIN - UND MINERALIENLIEFERANT
VİTAMİN VE MİNERAL DEPOSU
KUŞKONMAZ

21 NUDELN MIT SPARGEL UND PARMESAN
KUŞKONMAZLI VE PARMESANLI MAKARNA

22 SPARGELSALAT
KUŞKONMAZ SALATASI

24 REZEPTE VON PROMIS
Ünlü Simalardan Yemek Tarifleri
nach Art von BELGİN KAPLAN
LAMMTOPF
KUZU KAPAMA

26 DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA

28 VERANSTALTUNGS KALENDER
MAÇ TAKVİMİ

Kunden Kochmagazin

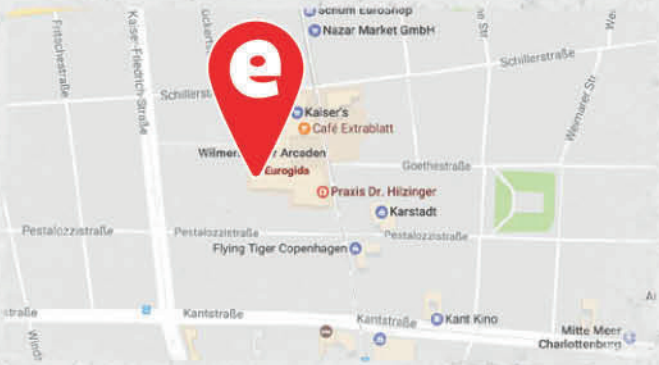
eurogida®

www.eurogida.de

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 CHARLOTTENBURG

In unser Filiale in den Wilmersdorfer Arcaden bieten wir auf über 800m² nicht nur frisches Obst und Gemüse, sondern auch eine riesige Auswahl von Feinkost-Spezialitäten an. Darunter ausgewählte mediterrane, landesübliche und hausgemachte Vorspeisen wie in Olivenöl eingelegtes Gemüse, ausgewählte Salatmischungen oder dutzende Sorten an verschiedenen Pasten, die wir unseren Kunden herzlichst empfehlen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

CHARLOTTENBURG ŞUBESİ

Wilmersdorfer Arcaden de yer alan ve 800m² nin üzerinde bir alanda hizmet verdiğimiz şubemizde taze sebze ve meyvenin yanı sıra, çok geniş ürün yelpazesine sahip şarküteri reyonumuzda salatalar, zeytinyağlılar, ezmeler gibi leziz, ev yapımı ve sağlıklı ürünlerimizi siz değerli müşterilerimize sunuyoruz.

Ziyeretinizden memnun olacağız!

FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FACEBOOK'tan takip edin.

Wilmersdorfer Arcaden,
Wilmersdorfer Straße 46-54,
10627 Berlin

Bus / Otobüs:
309 und M49, X49 und X34
309 ve M49, X49 ve X34

U-Bahn / S-Bahn:
U2, U7
S5, S7, S75

Montag – Freitag / Samstags:
Pazartesi - Cuma / Cumartesi:
10.00 - 21.00

Tel: 030 / 364 126 20
Fax: 030 / 364 126 21

Für **Jäger.**
Für **Sammler.**
Für uns **alle.**

Ab sofort erhalten Sie mit unserer **Treuekarte** exklusive Angebote und tolle Rabatte.

www.wilmersdorfer-arcaden.de

WILMERSDORFER ARCADEN

DAS TOR DER ZIVILISATIONEN: UYGARLIKLAR GEÇİDİ: BURSA

BURSA WAR DIE WIEGE VIELER KULTUREN , UND TRÄGT DIE SPUREN DIESER VERGANGENHEIT BIS IN DIE GEGENWART. ALS ERSTE HAUPSTADT DES OSMANISCHEN REICHES IST ES EINE STADT VOLLER GESCHICHTE UND KULTUR.

NİCE UYGARLIĞA EV SAHİPLİĞİ YAPMIŞ; TÜM BU DÖNEMLERİN İZLERİNİ GÜNÜMÜZE TAŞIYAN, KÖKLÜ GEÇMİŞİ İLE TARİH VE KÜLTÜR KENTİ; OSMANLI İMPARATORLUĞU'NUN İLK BAŞKENTİ BURSA...

Cem Sultan Mausoleum / Cem Sultan Türbesi

Bursa, die viertgrößte Stadt der Türkei, ist mit seinen historischen Sehenswürdigkeiten, natürlichen Schönheiten und seinen seit tausenden von Jahren bekannten heilenden Quellen, Moscheen und Grabmälern eine der wichtigsten Städte der Türkei. Die Stadt, die aufgrund ihrer natürlichen Reichtümer, vieler Grünflächen , tausenden von alten Bäumen und thermischen Quellen auch als "Grünes Bursa" bekannt ist, ist wie früher auch heute noch ein beliebtes Ziel für viele Reisende.

Neben dem weltbekannten Skigebiet Uludağ, der Region Göller, dem Botanischen Park mit über 150 Pflanzenarten und 8000 Bäumen, dem Zoo, der jedes Jahr von 150 Tausend Menschen besucht wird, den Parks, Quellen, Hamams und Wasserfällen, besitzt Bursa außerdem das erste Wasserski-Zentrum der Türkei und eine Grasski-Piste, die es sonst weltweit nur in Japan und der Türkei gibt. Bursa wird außerdem auch von vielen Abenteurern und Naturliebhabern aus dem In- und Ausland zum Gleitschirmfliegen und für Off-Road Aktivitäten besucht.

Türkiye'nin 4. büyük şehri olan Bursa; tarihi eserleri, doğal güzellikleri, binlerce yıldır bilinen şifalı kaplıcaları, camileri ve türbeleri ile Türkiye'nin en önemli şehirlerinden biridir. Doğal zenginlikler, yeşil doku, bine yakın anıt ağaç ve termal sularıyla şifalı kaplıcalara sahip "Yeşil Bursa" olarak bilinen kent, günümüzde olduğu gibi geçmişte de birçok gezginin uğrak noktası olmuştur.

Dünyaca ünlü kayak merkezi Uludağ, Göller Bölgesi, 150 türden 8000 ağacın bulunduğu Botanik Parkı, her yıl 150 bin kişi tarafından ziyaret edilen Hayvanat Bahçesi, parkları, kaplıcaları, hamamları ve şelalelerinin dışında; Türkiye'nin ilk su kayağı merkezi ve dünyada sadece Japonya ve Türkiye'de bulunan çim kayağı pistinden biri Bursa'da bulunur. Bursa ayrıca yamaç paraşütü ve off-road etkinlikleri ile yurt içi ve dışından birçok macera ve doğa tutkunu misafirlerini ağırlamaktadır.

Die Große Moschee / Ulu Camii

Golyazi Dorf / Gölyazı

St. Panteleimon (Hagias Georgias) Kirche / St. Panteleimon (Hagias Georgias) Kilisesi

Uludag / Uludağ

KÜCHENKULTUR

Da das Klima und die geografische Lage von Bursa für jede Art von Landwirtschaft geeignet sind, findet sich hier eine große Gemüse- und Obstvielfalt. Da dieser fruchtbare Boden die Heimat vieler Kulturen war, findet sich eine vielfältige Esskultur. Iskender Kebap, Inegöl Köfte, Kemalpaşa Süßspeise, süße Kastanien und Mihalic Käse sind die berühmtesten und beliebtesten Speisen von Bursa. Der Iskender Kebab (Döner), der sich aus Bursa auf der ganze Welt ausgebereitet hat, ist der Liebling aller in- und ausländischen Touristen.

MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bursa'da iklim ve coğrafya her türlü tarıma elverişli olduğu için sebze ve meyve çeşitliliği çok fazladır. Bu verimli toprakların, birçok uygarlığa da ev sahipliği yapması sonucu Bursa'da zengin bir mutfak kültürü mevcuttur. İskender Kebap, İnegöl Köfte, Kemalpaşa Tatlısı, Kestane Şekeri ve Mihalic Peyniri, Bursa'nın en meşhur ve en çok sevilen tatlarındandır. Bursa'dan tüm dünyaya yayılan İskender Kebap, yerli ve yabancı turistlerin en çok tercih ettiği yemeklerin başında gelir.

In Bursa befinden sich unzählige Werke verschiedener Zivilisationen, die einstmals in Bursa gelebt haben. In dieser Hinsicht ist Bursa, als großes Freiluftmuseum, mit seiner grünen Natur, dem weltweit bekannten Natur- und Skizentrum Uludağ, dem historischen und lebendigem Cumalıkızık Dorf, den Quellen, den leckeren Speisen und vielen anderen Schönheiten, die richtige Adresse für einen außergewöhnlichen Urlaub.
Wenn Sie Bursa besuchen sollte Sie auf jeden Fall die Ulu Moschee, das Grüne Grabmal, die Koza Karawanserei und deren Komplexe besuchen, Iznik und Cumalıkızık besichtigen, in Uludağ Ski fahren, Iskender Kebab, Inegöl Köfte und süße Kastanien essen und ein Bursa Handtuch und Seidenstoffe kaufen.

Bursa'da ilkçağlardan günümüze kadar yaşamış pek çok medeniyete ait sayısız eser mevcuttur. Bu yönüyle bir açık hava müzesi özelliği olan şehir, yemyeşil doğası, dünyaca tanınan doğa ve kış sporları merkezi Uludağ'ı, yaşayan tarih Cumalıkızık Köyü, kaplıcaları, birbirinden lezzetli yemekleri ve her biri ayrı güzellikler barındıran ilçeleriyle, farklı bir tatilin en doğru adreslerinden biridir. Bursa'ya geldiğinizde; Ulu Cami'yi, Yeşil Türbe'yi, Koza Han'ı ve külliyeleri ziyaret etmeden; İznik ve Cumalıkızık'ı görmeden, Uludağ'da kayak yapmadan; İskender Kebabı, İnegöl Köftesi, Kestane Şekeri yemeden; Bursa havlusu ve ipekli kumaşlarından almadan dönmeyin.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

- Bursa und Iznik einstmals Hauptstädte des Osmanischen Reiches waren,
- die Grabmäler der ersten sechs Osmanischen Sultane in Bursa liegen,
- das Grüne Grabmal, welches berühmt für seine Fliesen ist, sich in Bursa befindet,
- der weltweit Iskender Kebab (Döner) aus Bursa stammt,
- das weltweit erste Senatsgebäude in Iznik steht,
- dass Iznik eine der weltweit letzten vier Städte ist, dessen alte Stadtauern noch stehen...

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

- Bursa ve İznik'in Osmanlı'ya başkentlik yaptığını,
- İlk altı Osmanlı padişahının türbelerinin Bursa'da olduğunu,
- Çinileriyle ünlü Yeşil Türbe'nin Bursa'da olduğunu,
- Tüm dünyaca bilinen İskender Kebabı'nın bir Bursa kebabı olduğunu,
- Dünya'nın ilk senato binasının İznik'te olduğunu,
- İznik'in dünyada surlarla çevrili olarak ayakta kalmış dört kentten biri olduğunu...

Süße Kastanien / Kestane Şekeri

Iskender Kebab / İskender Kebap

KÖFTE (FLEISCHBÄLLCHEN) MIT PIDE-BROT

PİDELİ KÖFTE

ZUTATEN	MALZEMELER
Pide-Brot	Pide ekmeği
500 g Rindergehacktes	500 g dana kıyma
1 Zwiebel	1 adet kuru soğan
1-2 Zehen Knoblauch	1-2 diş sarımsak
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel	Tuz, karabiber, kimyon
FÜR DIE SOßE:	**SOSU İÇİN:**
2 Esslöffel Butter	2 yemek kaşığı tereyağı
2 Esslöffel Tomatenmark	2 yemek kaşığı salça
1 Teeglas warmes Wasser	1 çay bardağı sıcak su

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Für die Mischung die Zwiebeln und den Knoblauch reiben und das überschüssige Wasser ausdrücken. Das Gehackte und die Gewürze hinzufügen und gut verkneten. Kleine Stücke abreißen, in Kugeln rollen und die Bällchen vorbereiten. In einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten anbraten. Für die Soße die Butter schmelzen und das Tomatenmark hinzufügen. Nachdem das Tomatenmark etwas in der Butter angebraten wurde, warmes Wasser hinzufügen und so die Soße machen. Danach das Pide-Brot aufwärmen, in kleine Stücke schneiden und auf den Teller legen. Auf das Brot die Fleischbällchen legen und zum Schluss die Soße und zerschmolzene Butter darüber gießen.

HAZIRLANIŞI

Köfte harcı için soğan ve sarımsak rendelenir, fazla suyu sıkılır. Kıyma ve baharatlar da eklenip iyice yoğrulur. Harçtan parça parça alınarak yuvarlak şekiller verilir ve köfteler hazırlanır. Az yağlı bir tavada köfteler arkalı önlü pişirilir. Sosu için tereyağı eritilir ve salça eklenir. Salça, tereyağında bir süre kavrulduktan sonra sıcak suyla kıvamlı bir sos haline getirilir ve bir taşım kaynatılır. Diğer tarafta pide ekmeği ısıtılıp küçük parçalar halinde doğranır ve servis tabağına yerleştirilir. Üzerine köfteler koyulduktan sonra, sos ve son olarak da eritilmiş tereyağı gezdirilerek servis yapılır.

GAZİ®
Hayat seninle güzel

YENİ: GAZİ AYRAN - ÖZEL TASARLANMIŞ PRATIK PET ŞİŞEDE ŞİMDİ MARKETLERDE

gazi.de

JOGHURTSUPPE MIT ZWIEBELN

SOĞANLI YOĞURT ÇORBASI

ZUTATEN	MALZEMELER
300 g Joghurt	300 g yoğurt
250 g Gehacktes	250 g kıyma
2 Zwiebeln	2 kuru soğan
2 Karotten	2 havuç
1 Teeglas Olivenöl	1 çay bardağı zeytinyağı
Halber Löffel Mehl	Yarım kaşık un
1,5 Liter Wasser	1,5 litre su
1 Ei	1 yumurta
Salz, Pfeffer, Minze	Tuz, karabiber, nane

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einen Topf geben und das Gehacktes, die geschnittenen Zwiebeln und die Minze anbraten. Danach die in Würfel geschnittenen Karotten hinzufügen und für ein paar weitere Minuten anbraten. Wasser hinzufügen und solange kochen, bis das Gemüse weich ist. In einer anderen Schüssel den Joghurt und das Ei mit einem halben Esslöffel Mehl vermischen. Etwa eine Kelle der Brühe zum Joghurt geben. Danach den Joghurt mit der Suppe vermischen. Etwas kochen lassen und danach Salz und Pfeffer hinzufügen. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir tencereye zeytinyağı koyularak kıyma, yemeklik doğranan soğan ve nane hafifçe kavrulur. Ardından küp küp doğranan havuçlar da ilave edilerek birkaç dakika daha kavrulmaya devam edilir. Suyu eklenip, sebzeler yumuşayana kadar pişirilir. Ayrı bir kâsede yoğurt ve yumurta, yarım kaşık unla çırpılır. Çorbanın suyundan bir kepçe kadar yoğurda ilave edilerek ılıtılır. Ardından yoğurt, çorbaya ilave edilir. Bir süre daha kaynatıldıktan sonra tuz ve karabiber eklenir. Sıcak servis edilir.

EINE PRISE GESCHMACK...

Bir tutam lezzet...

arba GEWÜRZE

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

www.arba-berlin.de

REIS MIT KASTANIEN

KESTANELİ PİLAV

ZUTATEN	MALZEMELER
2 Gläser Reis	2 su bardağı pirinç
250 g Kastanien	250 g kestane
1 Zwiebel	1 adet kuru soğan
2 Esslöffel Butter	2 yemek kaşığı tereyağı
2 Esslöffel Pinienkerne	2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 Esslöffel Korinthen	2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 Kaffeelöffel Salz	2 tatlı kaşığı tuz
Pfeffer	Karabiber
2 Kaffeelöffel Kristallzucker	2 tatlı kaşığı toz şeker
3 Gläser Wasser	3 su bardağı su

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Den Reis mit viel Wasser waschen und abtropfen. Die Kastanien auf dem Grill zubereiten und schälen. In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne rösten, bis diese braun sind, und danach Butter hinzufügen. Sobald die Butter geschmolzenen ist die geschnittenen Zwiebeln dazugeben und braten. Den Reis, die Korinthen und den Zucker hinzufügen und für ein paar Minuten braten. Danach die Kastanien, das Salz, den Pfeffer und das Salz hinzufügen. Bei hoher Hitze zubereiten, bis das Wasser kocht. Nachdem das Wasser zu kochen beginnt, den Herd auf kleine Stufe stellen und für ca. 20 weitere Minuten kochen. Nachdem der Reis etwas geruht hat warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Pirinç, bol suyla yıkanıp süzülür. Kestaneler ızgarada pişirilir ve kabukları soyulur. Yağsız bir tavada fıstıklar rengini alana kadar kavrulur ve ardından tereyağı eklenir. Yağ eriyince, yemeklik doğranan soğan tavaya eklenerek kavrulur. Pirinç, kuş üzümü ve toz şeker ilave edilerek birkaç dakika daha kavrulmaya devam edilir. Ardından kestaneler, tuz ve karabiber eklenir ve su ilave edilir. Yüksek ateşte su kaynayana kadar pişirilir. Su kaynadıktan sonra ocağın altı kısılıp yaklaşık 20 dakika kadar daha pişirilir. Pilav bir süre demlendirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.

CANTIK PIDE-BROT

CANTIK PİDE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:
1 kg Mehl
1 Paket frische Hefe
1 Glas Wasser
1 Glas warme Milch
1 Glas Öl
1 Ei
1 Kaffeelöffel Salz

FÜR DİE FÜLLUNG:
450 g Gehacktes
2 Zwiebeln
2 Tomaten
4 grüne Paprika
1 Ei

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:
1 kg un
1 paket yaş maya
1 bardak su
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz

HARCI İÇİN:
450 g kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet domates
4 adet yeşil biber
1 yumurta

(6 Kişilik)
(FÜR 6 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Eiweiß hinzufügen. Das Eigelb an die Seite legen. Die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und die andere Hälfe mit der Hefe vermischen und für 5 Minuten stehen lassen. Nachdem die Hefe geschmolzen ist, diese in die Schüssel geben. Nachdem das Wasser und Öl ebenfalls hinzugefügt worden sind, Salz dazugeben und solange kneten, bis man einen weichen Teig hat, der nicht klebt. Den Teig für ca. 1 Stunde in einer warmen Umgebung gären lassen. Für die Füllung die Zwiebeln im Küchenroboter zerkleinern, die Tomaten schälen und in Würfel schneiden und die Paprika dünn schneiden. Alle Zutaten mit dem Gehaktes und Salz verkneten. Wallnussgroße Stücke vom Teig abtrennen, in der Mitte zerdrücken und ausrollen. Etwas von der Mischung mit dem Gehaktes darauflegen und auf ein Backblech legen. Das Eigelb auf den Teig streichen. Für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 250° backen.

HAZIRLANIŞI

Karıştırma kabına alınan una, yumurtanın akı ilave edilerek sarısı kenara ayrılır. Sütün yarısı karıştırma kabına ilave edilir; diğer yarısına yaş maya eklenerek 5 dakika erimesi için beklenir. Eridikten sonra karıştırma kabına alınır. Su ve sıvıyağ da ilave edildikten sonra tuz eklenerek, yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur, yaklaşık 1 saat kadar sıcak bir ortamda mayalanması için bekletilir. İç harcı için soğanlar rondodan geçirilir, domatesler kabukları soyularak küp küp ve biberler de ince ince doğranır. Tüm malzeme kıyma ve tuz ile birlikte yoğrulur. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ortalarına bastırılır ve yanlara doğru açılır. Üzerlerine kıymalı harç koyularak fırın tepsisine dizilir. Hamur kısımlarına yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Önceden ısıtılmış 250° fırında 15 dakika pişirilir.

WIR BELIEFERN SUPERMÄRKTE IN UND UM BERLIN.

HÜHNERFLEISCH PRODUKTE

8. Kipballetjes
G800.51 (35x20 gr) 700 gr

10. Kip Cordon Blue
G800.89 (5x100 gr) 500 gr

11. Kip Cornstick
G800.81 (10x50 gr) 500

RINDFLEISCH PRODUKTE

3. Akçaabat Köfte
G800.43 (30x25 gr) 750 gr

4. Rund Doner Kebab
G800.79 / 300 gr

6. Urfa Kebab
G800.74 (12x50 gr) 600

VEGETARISCHE PRODUKTE

1. Kaassoufle
G800.93 (6x60 gr) 360 gr

HALAL حلال

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

www.p-e-r-a.de
info@p-e-r-a.de

Mobil: 0175 826 5926 (Hamit SEVİNÇ)
BESTELL-HOTLINE: 030 – 398 44 640
Fax: 030 - 398 09 144

12. Kipkroket
G800.84 (8x70 gr) 560 gr

14. Chicken Fingers
G800.64 / 480 gr

20. Gringo
G800.76 (6x140 gr) 840 gr

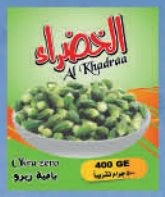
8. Cevapcici
G800.60 (30x25 gr) 750 gr

9. Izmir Kofte
G800.61 (40x25 gr) 1000 gr

10. Lahmacun
G800.90 (3x180 gr) 540 gr

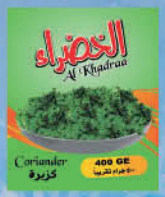
2. Nasi Blok
0.92 (6x85 gr) 510 gr

3. Bami Blok
G800.91 (6x85 gr) 510 gr



Okra Zero
400 g
Art.-Nr.: 100582

Molokhia-gehackt
400 g
Art.-Nr:100005



Coriander
400 g
Art.:-Nr.:

Artischocken
400 g
Art.-Nr.: 101022

Erbseb - mittelfein
450 g
Art.-Nr.: 100288

Dicke Bohnen
400 g
Art.-Nr.: 100394

PERA
Fleischgroßhandel GmbH

Ihr Spezialist für Fleisch

KEMALPAŞA NACHTISCH

KEMALPAŞA TATLISI

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

1 Teeglas Mehl
1,5 Teegläser Gries
2 Eier
500 g geriebener Käse ohne Salz
1 Päckchen Backpulver
1 halber Teelöffel Salz

ZUCKERSIRUP:

3 Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer halben Zitrone

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:

1 çay bardağı un
1,5 çay bardağı irmik
2 yumurta
500 g rendelenmiş tuzsuz peynir
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz

ŞERBETİ İÇİN:

3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

(8-10 Kişilik)
(FÜR 8-10 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Für den Teig werden alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und gut verknetet. Danach wallnussgroße Stücke abtrennen, zu Kugeln rollen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° solange backen, bis diese braun werden. Den gebräunten Teig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Für den Sirup das Zucker und Wasser in einen Topf geben. Sobald es anfängt zu kochen den Zitronensaft hinzufügen. Die Teigbällchen so in den Topf legen, dass diese nicht übereinanderliegen. Die Teigbällchen ab und zu wenden, sodass diese den Sirup gut aufsaugen. Die fertige Süßspeise auf den Servierteller nehmen. Darauf den restlichen Sirup gießen und abkühlen lassen. Auf Wunsch mit Sahne oder Eis servieren.

HAZIRLANIŞI

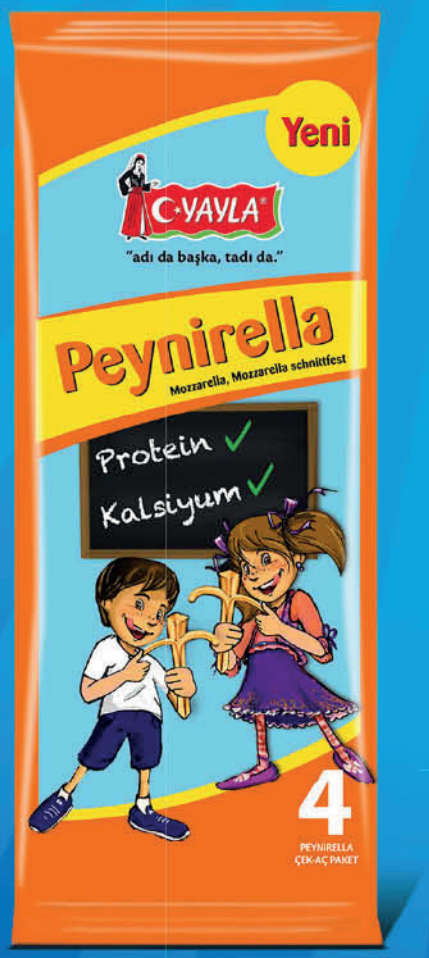
Hamuru için tüm malzemeler bir kaba alınarak iyice yoğrulur. Ardından, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlatılır ve fırın tepsisine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200° fırında kızarana kadar pişirilir. Kızaran hamurlar, fırında çıkarılarak soğumaya bırakılır. Şerbet için şeker ve su bir tencereye alınır. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyu ilave edilir. Hamurlar, üst üste gelmeyecek şekilde tencereye yerleştirilir. Hamurlar ara sıra çevrilerek şerbeti çekmeleri sağlanır. Pişen tatlılar servis tepsisine alınır. Üzerine kalan şerbet gezdirilerek soğumaya bırakılır. İsteğe göre kaymak veya dondurma ile servis edilir.

C-YAYLA®

"Adı da başka, tadı da."

YENİ

Şimdi marketlerde



ÇOCUKLARA ÖZEL YAYLA PEYNİRELLA

www.yayla-tuerk.de

ANNELER DEPARTMANI YAYLA

Annelerin tercihi tabii ki YAYLA!

beys.de | 04/17

SPARGEL

EIN VITAMIN – UND MINERALIENLIEFERANT

VİTAMİN VE MİNERAL DEPOSU

KUŞKONMAZ

DER SPARGEL, DER IN EUROPA ALS DIE "SPEISE DER KÖNIGE" BEKANNT IST UND VOR ÜBER 2000 JAHREN IN DER MITTELMEERREGION ENTDECKT WURDE, IST MIT SEINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACK UND HEILENDEN EIGENSCHAFTEN SCHON SEIT JAHRHUNDERTEN EINE SEHR WICHTIGE NAHRUNGSQUELLE. DAS BELIEBTE FRÜHLINGSGEMÜSE SPARGEL KANN IN SUPPEN, SALATEN, VORSPEISEN UND EINTÖPFEN VERWENDET WERDEN.

AVRUPA'DA 'KRALLARIN YEMEĞİ' OLARAK BİLİNEN, 2000 YILDAN FAZLA ZAMAN ÖNCE AKDENİZ'DE ORTAYA ÇIKTIĞINA İNANILAN KUŞKONMAZ, EŞSİZ TADI VE ŞİFALI ÖZELLİKLERİYLE ASIRLARDIR ÇOK DEĞERLİ GÖRÜLEN BİR BESİN KAYNAĞIDIR. BAHAR AYLARINDA TAZE OLARAK BULUNABİLEN KUŞKONMAZ; ÇORBADAN SALATAYA, MEZEDEN SULU YEMEĞE KADAR PEK ÇOK ŞEKİLDE TÜKETİLEBİLİR.

Wie sollte man ihn wählen und aufbewahren?

Beim Kauf von Spargel sollte man darauf achten, dass die Spitzen geschlossen und stramm und die Farbe ein leuchtendes Grün ist. Falls die Spitzen des Spargels in unserem Kühlschrank etwas verblassen, kann man diese in kaltes Wasser legen, um die alte Frische wieder zu erhalten. Falls Sie den gekauften Spargel nicht sofort essen möchten, sollten Sie diesen nass lagern. Schneiden Sie dazu etwas an der Unterseite ab und stellen Sie diese vertikal in eine Schüssel mit Wasser. Falls Sie den Spargel für längere Zeit verwahren möchten, sollten Sie die Stängel in ein Papiertuch wickeln und in Plastiktüten legen. Wenn Sie die Tüten offen lassen und den Spargel in das Gemüsefach des Kühlschranks legen, können Sie diesen dort für bis zu fünf Tage aufbewahren. Sie können den Spargel auch ganz einfach einfrieren. Kochen Sie den Spargel dazu in einem großen Topf für 2-3 Minuten. Danach tauchen Sie die Spargelstangen in eine Schüssel mit Eiswasser und tropfen diese ab. Geben Sie den Spargel in Gefriertüten, nachdem er getrocknet ist. Die Gefriertüten schließen und in das Gefrierfach legen. Auf diese Weise können Sie den Spargel für 12 Monate lagern.

Nasıl seçilir, nasıl saklanır?

Kuşkonmaz satın alırken; özellikle uçları kapalı ve sıkı olan, rengi parlak yeşil kuşkonmazlar seçilmelidir. Buzdolabınızda bulunan kuşkonmazlarınızın uçları hafif solmuşsa, soğuk suda biraz bekleterek eski tazeliğine kavuşturabilirsiniz. Satın aldığınız taze kuşkonmazları hemen tüketmeyecekseniz ıslak bir şekilde saklamalısınız. Kuşkonmazları diplerinden biraz kesip, su dolu bir kaba dik olarak yerleştirin. Eğer daha uzun süre taze kalmalarını istiyorsanız, kuşkonmazların saplarını bir kağıt havluya sararak plastik poşetlere yerleştirin. Poşetlerin ağzını açık bırakarak, buzdolabınızın sebzelik bölümünde beş güne kadar saklayabilirsiniz. Ayrıca kuşkonmazları, derin dondurucunuzda da rahatlıkla saklayabilirsiniz. Bunun için geniş bir tencerede kuşkonmazları 2-3 dakika haşlayın. Ardından buzlu su dolu bir kaba batırıp çıkararak sularını süzün. İyice kuruduktan sonra buzdolabı poşetlerine yerleştirin. Poşetlerin ağzı kapalı olacak şekilde derin dondurucuya yerleştirin. Bu şekilde kuşkonmazlarınızı 12 ay saklayabilirsiniz.

„Der Spargel ist auch sehr lecker als Salat."

Kuşkonmazı salata olarak da çok lezzetli bir şekilde tüketebilirsiniz.

Wie sollte man ihn essen?

Der Wurzelteil des Spargels ist ideal für Suppen geeignet, die die Stangen hingegen für Schmorspeisen und Garnituren. Den klein geschnittenen Spargel, den Sie für die Suppe kochen, können Sie auch als Püree als Beilage für Fleischgerichte servieren. Sie können Ihren Reisgerichten einen Pfiff mit Spargel gebe, diesen aber auch mit Olivenöl zubereiten. Der Spargel ist auch sehr lecker als Salat, kann aber auch als Füllung für Teigtaschen und ähnliche Backwaren genutzt werden.

Vorteile des Spargels

- Der Spargel ist sehr reich an Vitamin A, B1, B2 und C, Proteinen und Mineralien.
- Er erhöht die Lernfähigkeit und steigert das Verständnis. Er stärkt die Konzentration und beseitigt geistige Müdigkeit.
- Er belebt die Haut und hilft dabei Pickel und Ekzeme zu heilen.
- Die faserige Struktur ist gut für Leber und Magen.
- Er hilft dabei, den Cholesterin- und Zuckerspiegel im Blut zu senken.
- Er ist eines der reichhaltigsten Gemüse in Sachen Folsäure.

Nasıl tüketilir?

Kuşkonmazın kök kısımları çorba yapımı için idealdir. Gövde kısmı ise genellikle yemek, kavurma ve garnitür olarak kullanılır. Çorba yapacağınız zaman küçük parçalar halinde haşlayacağınız kuşkonmazı, püre olarak da et yemekleri ile birlikte servis edebilirsiniz. Kuşkonmaz ile pilavlarınıza ayrı bir lezzet katabilir, ayrıca zeytinyağlı yemeğini de hazırlayabilirsiniz. Salata olarak da çok lezzetli bir şekilde tüketebileceğiniz kuşkonmazı, poğaça ve çörek gibi hamur işlerinizde de kullanabilirsiniz.

Kuşkonmazın faydaları

- Kuşkonmaz; A, B1, B2 ve C vitaminleri ve protein ve mineraller açısından oldukça zengindir.
- Öğrenme ve kavrama yetisini artırır. Konsantrasyonu kuvvetlendirir, zihin yorgunluğunu giderir.
- Cilde canlılık verir; sivilce ve egzamanın iyileşmesine yardımcı olur.
- Lifli yapısı, karaciğer ve mide için yararlıdır.
- Kolesterolün ve kandaki şeker miktarının düşürülmesine yardımcı olur.
- Folik asit bakımından en zengin sebzelerden biridir.

Der rohe Verzehr kann zu Allergien führen!

Çiğ şekilde tüketilmesi alerjiye sebep olabilir!

Menschen mit Leberproblemen und Gicht sollten kein Spargel essen!

Böbrek sorunu ve gut hastalığı olanlar kuşkonmaz tüketmemelidir!

Er erhöht die Lernfähigkeit, steigert das Verständnis und stärkt die Konzentration.

Öğrenme ve kavrama yetisini artırır. Konsantrasyonu kuvvetlendirir.

NUDELN MIT SPARGEL UND PARMESAN

KUŞKONMAZLI VE PARMESANLI MAKARNA

ZUTATEN	MALZEMELER
1 Paket Nudeln	1 paket makarna
150 g Spargel	150 g kuşkonmaz
1 Esslöffel gehackte Petersilie	1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 Esslöffel gehackter Basilikum	1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen
1 Paket Sahne	1 paket krema
1 Glas Parmesankäse	1 su bardağı parmesan peyniri
Butter	Tereyağı
Salz, Pfeffer	Tuz, karabiber

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Die Nudeln al dente kochen und das Wasser abschütten. Butter in einer Pfanne zerschmelzen und den gesäuberten und klein geschnittenen Spargel hinzufügen und für ein paar Minuten braten. Danach die Petersilie, das Basilikum, die Sahne und den Pfeffer hinzufügen und gut vermischen. Die Nudeln auf den Servierteller geben und die Sahnesoße hinzufügen. Zum Schluss den Parmesankäse auf die Nudeln streuen und mit Basilikumblättern verzieren. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Makarna diri kalacak şekilde haşlanıp suyu süzülür. Tavada eritilen tereyağında, temizlenip küçük parçalara doğranan kuşkonmazlar birkaç dakika kavrulur. Ardından maydanoz, fesleğen, krema ve karabiber eklenerek devamlı karıştırılarak pişirilir. Makarna servis tabağına alındıktan sonra kremalı sos eklenir. Son olarak parmesan peyniri makarnanın üzerine serpilir ve fesleğen yapraklarıyla süslenir. Sıcak olarak servis yapılır.

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

SPARGELSALAT

KUŞKONMAZ SALATASI

ZUTATEN

2 Bund Spargel
250 g Kirschtomaten
250 g weißer Käse

FÜR DIE SOßE:

Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Saft einer halben Zitrone
Salz

MALZEMELER

2 demet kuşkonmaz
250 g kiraz domates
250 g beyaz Peynir

SOSU İÇİN:

Zeytinyağı
3 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
Tuz

(4 Kişilik)
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUBEREITUNG

Den Spargel mit einem Schäler säubern und für 10 Minuten kochen. Danach den gekochten Spargel für ein paar Minuten in Eiswasser legen, diese schälen und auf den Salatteller geben. Die klein geschnittenen Kirschtomaten und zerbröckelten weißen Käse zum Spargel hinzufügen. Für das Dressing den Knoblauch zerquetschen und alle Dressing-Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das vorbereitete Salatdressing mit dem Salat vermischen und sofort servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir soyacak yardımıyla ayıklanan kuşkonmazlar 10 dakika kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra buzlu suda birkaç dakika bekletilen kuşkonmazlar, kabukları soyularak salata tabağına alınır. Küçük parçalar halinde doğranmış kiraz domatesler ve ezilmiş beyaz peynir, kuşkonmazlara ilave edilir. Sosu için sarımsaklar ezilip tüm sos malzemesi bir kâsede karıştırılır. Hazırlanan salata sosu, salata ile harmanlandıktan sonra bekletmeden servis edilir.

Kahvaltı Keyfi ile kahvaltılarınıza neşe katın

REZEPTE VON PROMIS

Ünlü Simalardan Yemek Tarifleri

nach Art von

BELGİN KAPLAN

FRAU BELGIN KAPLAN, GESCHÄFTSFÜHRERIN VON KAP-LAN DÖNERPRODUKTION GMBH, LEITET SEIT SIEBEN JAHREN DAS IN BERLIN ANSÄSSIGE UND WELTWEIT AGIERENDE UNTERNEHMEN.

KAP-LAN DÖNERPRODUKTION GMBH GENEL MÜDÜRÜ BELGİN KAPLAN, MERKEZİ BERLİN'DE BULUNAN VE KÜRESEL ÖLÇEKTE FAALİYET GÖSTEREN ŞİRKETİN YEDİ YILDIR YÖNETİCİLİĞİNİ YAPMAKTADIR.

LAMMTOPF

KUZU KAPAMA

ZUTATEN

250 g mageres Lammfleisch
1 tl Öl
1 mittelgroße Zwiebel
Salz
1 Zucchini
200 g Kartoffeln
125 g Okraschoten
2 Pfefferoni
2 Tomaten
125 g Fisolen
Pfeffer
¼ - ½ l Gemüsesuppe

MALZEMELER

250 g yağsız kuzu eti
1 çk zeytinyağı
1 orta boy soğan
Tuz
1 kabak
200 g patates
125 g taze bamya
2 sivri biber
2 domates
125 g taze fasulye
Karabiber
¼ - ½ l sebze özü

ZUBEREITUNG

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und zum Fleisch geben, salzen und im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 30 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Okraschoten und Pfefferoni waschen und die Stielansätze entfernen. Pfefferoni längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Tomaten blanchieren, häuten und würfeln. Fisolen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Gemüse unter das Lammfleisch mischen, eventuell mit Pfeffer würzen. Suppe hinzufügen und aufkochen lassen. Den Topf wieder verschließen. Alles im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten braten lassen.

HAZIRLANIŞI

Et küçük küp şeklinde doğranır. Zeytinyağı fırına dayanıklı bir tencerede ısıtılır, et yağda kızartılır. Soğan soyulup ince doğranır, ete ilave edilir, tuz konur ve kapalı tencerede orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Bu süre içinde sebzeler hazırlanır: Kabak yıkanıp dilimlenir. Patates yıkanıp soyulur ve küp şeklinde doğranır. Bamya ve sivri biber yıkanır, tepeleri kesilir. Sivri biberler uzunlamasına kesilip çekirdekleri çıkarılır. Domates şok haşlanır, soyulur ve küp şeklinde kesilir. Fasulye yıkanır, uçları koparılır ve parçalara bölünür. Biberler ve bamyalar uzunlamasına ayrılıp çekirdekleri çıkarılır, ufak parçalara kesilir.Sebze pişmekte olan ete ilave edilir, karabiber konur. Sebze özü konup kaynatılır. Tencerenin kapağı tekrar kapatılır. Önceden ısıtılmış fırında 175°C'de yaklaşık 30 dakika pişirilir.

PASCHA

info@pascha-wh.de

DIESEN MONAT IM KINO

BU AY VİZYONDA

GET OUT

Regisseur: Jordan Peele

Darsteller: Daniel Kaluuya, Allison Williams, Catherine Keener

Art: Thriller

HANDLUNG

Der afroamerikanische Fotograf Chris und seine weiße Freundin Rose sind seit mittlerweile fünf Monaten ein Paar und Chris soll Rose' Eltern treffen. Mama Missy und Papa Dean bereiten den beiden einen herzlichen Empfang; aber im Laufe des Wochenendes, Bizarre Zwischenfälle verwandeln den vermeintlich entspannten Antrittsbesuch unversehens in einen ausgewachsenen Albtraum für Chris.

KAPAN

Yönetmen: Jordan Peele

Oyuncular: Daniel Kaluuya, Allison Williams, Catherine Keener

Tür: Gerilim

KONUSU

Genç bir siyah olan Chris, beyaz kız arkadaşı Rose'la birlikte, kızın ailesi ile tanışmaya gider. Aile, çifti çok iyi karşılar ancak bu kasabada siyahlarla ilgili tuhaf bir şeyler olmaktadır. Kasabada yaşayan bir başka siyah, Chris'e bir an önce kasabayı terk etmesi gerektiğini söyler, ancak bu kolay olmayacaktır.

KING ARTHUR LEGEND OF THE SWORD

Regisseur: Guy Ritchie

Darsteller: Charlie Hunnam, Astrid Berges-Frisbey, Jude Law

Art: Abenteuer, Action, Phantasie

HANDLUNG

Arthur, der in den Hinter-Straßen von London lebt, wusste nicht, dass er von königlicher Abstammung ist, bis er das Schwert Excalibur aus dem Felsen zog. Nachdem er jedoch das Schwert aus dem Felsen gezogen hat, wird sein Leben auf den Kopf gestellt und er kämpft nun gegen seinen grausamen Onkel Vortigern, der einst seine ganze Familie ermordet hat, um den Thron an sich zu reißen.

KRAL ARTHUR: KILIÇ EFSANESİ

Yönetmen: Guy Ritchie

Oyuncular Charlie Hunnam, Astrid Berges-Frisbey, Jude Law

Tür: Macera, Aksiyon, Fantastik

KONUSU

Londra'nın arka sokaklarında yaşayan Arthur, Excalibur'u taştan çıkarana kadar kraliyet soyundan olduğunu hiç bilmemiştir. Ancak kılıcı çıkardıktan sonra tüm hayatı alt üst olacak ve ailesini öldürerek tahta çıkan acımasız amcası Vortigern ile karşı karşıya gelecektir.

FLUCH DER KARIBIK 5: SALAZARS RACHE

Regisseur: Joachim Rønning, Espen Sandberg

Darsteller: Johnny Depp, Javier Bardem

Art: Abenteuer, Action, Phantasie

HANDLUNG

Der fürchterliche Kapitän Salazar hat es mit seinen Geisterpiraten geschafft, aus dem Bermuda-Dreieck zu fliehen und geschworen, alle verfeindeten Piraten zu töten. Der einzige Kapitän, der überlebt hat ist Jack Sparrow. Jacks einzige Hoffnung von Salazar zu fliehen ist die Poseidon-Insel. Auf dieser schwierigen Reise wird er von der schönen Astronomin Carina Smyth und dem jungen und störrischen Seemann Henry begleitet.

KARAYİP KORSANLARI 5: SALAZAR'IN İNTİKAMI

Yönetmen: Joachim Rønning, Espen Sandberg

Oyuncular: Johnny Depp, Javier Bardem

Tür: Macera, Aksiyon, Fantastik

KONUSU

Korkunç Kaptan Salazar, hayalet korsanları ile birlikte, Şeytan Üçgeni'nden kaçmayı başarmış, karşısına çıkacak tüm korsanları yok etmeye yemin etmiştir. Hayatta kalan tek korsan kaptan ise Jack Sparrow'dur. Jack'in Salazar'dan kurtulmak için tek umudu Poseidon Adası'nı bulmaktır. Bu zorlu macerada ona güzel gökbilimci Carina Smyth ve dik başlı, genç bir denizci olan Henry eşlik edecektir.

nefisso

Burda her şey çıtırında...

VERANSTALTUNGS KALENDER

MAÇ TAKVİMİ

5 MAI MAYIS			
20:30	Köln	⚽	Werder Bremen
6 MAI MAYIS			
15:30	Bayern München	⚽	Darmstadt
15:30	Borussia Dortmund	⚽	Hoffenheim
15:30	Eintracht Frankfurt	⚽	Wolfsburg
15:30	Ingolstadt	⚽	Leverkusen
15:30	Mönchengladbach	⚽	Augsburg
18:30	Hertha BSC	⚽	Leipzig
7 MAI MAYIS			
15:30	Hamburger SV	⚽	Mainz 05
17:30	Freiburg	⚽	Schalke 04
13 MAI MAYIS			
15:30	Leverkusen	⚽	Köln
15:30	Augsburg	⚽	Borussia Dortmund
15:30	Mainz 05	⚽	Eintracht Frankfurt
15:30	Leipzig	⚽	Bayern München
15:30	Freiburg	⚽	Ingolstadt
15:30	Darmstadt	⚽	Hertha BSC
15:30	Schalke 04	⚽	Hamburger SV
15:30	Werder Bremen	⚽	Hoffenheim
15:30	Wolfsburg	⚽	Mönchengladbach
20 MAI MAYIS			
15:30	Bayern München	⚽	Freiburg
15:30	Borussia Dortmund	⚽	Werder Bremen
15:30	Köln	⚽	Mainz 05
15:30	Eintracht Frankfurt	⚽	Leipzig
15:30	Ingolstadt	⚽	Schalke 04
15:30	Hamburger SV	⚽	Wolfsburg
15:30	Hertha BSC	⚽	Leverkusen
15:30	Hoffenheim	⚽	Augsburg
15:30	Mönchengladbach	⚽	Darmstadt

1 MAI MAYIS			
15:30	ALBA Berlin	🏀	Riesen Ludwigsburg
15:30	Eisbaren Bremerhaven	🏀	Rasta Vechta
15:30	Science City Jena	🏀	Brose Baskets Bamberg
15:30	Telekom Baskets Bonn	🏀	Ewe Baskets Oldenburg
15:30	BG Göttingen	🏀	Löwen Braunschweig
15:30	Ratiopharm Ulm	🏀	Walter Tigers Tübingen
15:30	S.Oliver Baskets Würzburg	🏀	Medi Bayreuth
15:30	Bayern München	🏀	Giessen 46ers

buhara
Ihr Qualitätslieferant
-Rind -Kalb -Lamm -Geflügel
HELAL
GESCHLACHTET
www.gruenland-fleisch.de

BAKTAT
Mediterranean Products
Memlekete götürebileceğiniz en güzel hediye!
Avrupanın tek ödüllü Çayı
BAKTAT
iTQi 2011
Superior taste AWARD
Alice
CEYLON
YAPRAK ÇAYI
Schwarzer Tee
www.baktat.com