

Kunden Kochmagazin

eurogida

...täglich mediterrane Frische

79
September

KOSTENLOS
'23

DER VERBORGENE SCHATZ
IM HERZEN DER INSEL

DIE TÜRKISCHE REPUBLIK NORDZYPERN

KÜZEY KİBRİS TÜRK CUMHURİYETİ

adaların kalbindeki saklı hazine

PFIRSICH-
KEBAP
ŞEFTALI
KEBAPLI

12

KLEFTIKO
KLEFTIKO

20

SUNTAT®

Mediterranean Products

GOLD SERİ

Deneyin seveceksiniz!



Geleneksel ve yeni bir arada



www.suntat.de



Je nach Zutat können die Gewichtangaben abweichen, daher wurden die Maße als Volumen angegeben.

Malzeme türne göre gramajlar değişiklik gösterdiğinde dolayı ölçüler hacim olarak verilmiştir.

200 ml
1 Glas
1 Su Bardağı

2,5 ml
1 Teelöffel
1 Çay Kaşığı

5 ml
1 Kaffelöffel
1 Tatlı Kaşığı

10 ml
1 Esslöffel
1 Yemek Kaşığı



4

12

16

17

18

20

21

22

26

28

DER VERBORGENE SCHATZ
IM HERZEN DER INSEL

**Die TÜRKISCHE
REPUBLIK NORDZYPERN**
KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ
ADANIN KAĽBİNDEKİ SAKLI HAZINE

PFIRSICH-KEBAP

Şeftali kebabı

ZYPERN-FRIKADELLEN
KİBRIS KOFTESİ

PILAVUNA

Pilavuna

ZYPERN-DESSERT

KİBRIS TATLISI

KLEFTIKO

Kleftiko

PIRUHI

Piruhi

DER EINIGARTIGE GESCHMACK
VON ZYPERN

HALLOUTMI-KÄSE

HELLIM PEYNIRİ
KİBRİS'İN eşsiz lezzeti

HALLOUTMI-BURGER

Hellim Burger

HALLOUTMI-SALAT

Hellimli Salata



www.eurogida.de



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 13 Filialen, frische und ausgewählte mediterrane Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SPANDAU ŞUBESİ

Spandau, Breite Straße'de yer alan şubemiz, Eurogida'nın 6. şubesidir. 600 m²'lik alanda hizmet verdiğimiz şubemizde, diğer 13 şubemizde de olduğu gibi müşterilerimize taze ve seçkin Akdeniz ürünlerini sunuyoruz. Ziyaretinizden memnun olacağız!

Breite Straße 37, 13597 Berlin

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

U-Bahn:
U7 Altstadt Spandau

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

Tel: 030 / 33 60 77 10
Fax: 030 / 33 60 77 11

Moabit

Turmstraße 43, 10551 Berlin

Wilmersdorf

Bundesallee 180, 10717 Berlin

Neukölln 1

Karl-Marx-Str. 225, 12055 Berlin



Wedding 1

Badstr. 9, 13357 Berlin



Wedding 2

Müllerstr. 32A-33, 13353 Berlin



Spandau

Breite Straße 37, 13597 Berlin

Schöneberg

Potsdamer Straße 152, 10783 Berlin



Steglitz

Albrechtstr. 19, 12167 Berlin



Kreuzberg

Wrangelstr. 85, 10997 Berlin

Tempelhof

Tempelhofer Damm 2, 12101 Berlin



Reinickendorf

Wilhelmsruher Damm 129,
13439 Berlin



Charlottenburg

Wilmersdorfer Str. 46, 10627 Berlin



Neukölln 2

Hermannstraße 218, 12049 Berlin

Lichtenrade

Lichtenrader Damm 98, 12305 Berlin



FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FACEBOOK'tan takip edin.



Ihr Film für ▶▶ mehr Kunden & mehr Umsatz



Erklaervideos-guenstiger.de

QUALITÄT ZUM FESTPREIS

Erklärfilme



Social-Media-Videos



Recruiting-Spots



Werbeclips



Mehrsprachige Versionen



Animations-Videos zum günstigen Festpreis

Präsentieren Sie Ihre Angebote in einem professionellen Video

► Branchenübergreifend ► Effektiv ► Günstig

KNAPPSCHAFT
für meine Gesundheit!

Salus BKK
Mit gutem Gefühl krankenversichert

TRENDS.DE
by OSTERMANN

euroqida

JAM FM
FEST MEINEN LEBENSPUNKT

//OSTERMANN

Bundesministerium
für Arbeit und Soziales

Bundesagentur
für Arbeit

jobcenter

www.jobcenter.digital

Jugendberufsagentur
Berlin

Möbelland

BARMER

NOVITAS BKK
FESTLICHES FRISCHELEBEN

EURES

anna

GaumenSchmaus
Das Frischgrill-Hähnchen

FAHRSCHULE
BENLI

BESTLER

Jetzt online gehen und Angebote entdecken



►►► erklaervideos-guenstiger.de

DOCC

DER VERBORGENE SCHÄTZ
IM HERZEN DER INSEL

DIE TÜRKISCHE REPUBLIK NORDZYPERN

KUZEY KİBRİS TÜRK CUMHURİYETİ

de
denin kalbindeki
saklı hazine





Kyrenia-Yachthafen • Girne Marina



Zypern liegt im östlichen Mittelmeer, 64 Kilometer von der türkischen Küste entfernt, und ist nach Sizilien und Sardinien die drittgrößte Insel im Mittelmeer. Aufgrund ihrer geografischen Lage war Zypern im Laufe der Geschichte ein strategisches, kommerzielles und religiöses Zentrum und hat diese Bedeutung und Eigenschaft in jeder Epoche beibehalten. Zypern, das seit Jahrhunderten viele Zivilisationen beherbergt hat, ist seit der Jungsteinzeit bewohnt. Man schätzt, dass die Besiedlung der Insel in prähistorischer Zeit um 10.000 v. Chr. begann, und die ersten menschlichen Spuren werden auf das Ende des Jahres 9000 v. Chr. datiert. Die Insel Zypern war im Laufe ihrer langen Geschichte die Heimat vieler verschiedener Zivilisationen. Viele verschiedene Kulturen und Zivilisationen wie Phönizier, Assyrer, Ägypter, Ptolemäer, Perser, Hellenen, Römer, Byzantiner, Lusignaner, Venezianer, das Osmanische Reich und die britische Verwaltung haben über Jahrhunderte ihre Spuren auf der Insel hinterlassen.

Akdeniz'in doğusunda, Türkiye kıyılarına 64 km mesafede yer alan Kıbrıs, Sicilya ve Sardunya'dan sonra Akdeniz'in en büyük üçüncü adasıdır. Kıbrıs, coğrafi konumundan dolayı tarih boyunca stratejik, ticarî ve dinî bir merkez olmuş, her dönem bu önemini ve özelliğini korumuştur. Asırlar boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapan Kıbrıs'ta Neolitik Dönem'den itibaren yerleşimler görülmüştür. Adada, tarih öncesi dönemde insan yerleşiminin yaklaşık M.Ö. 10.000'lerde başladığı tahmin edilmekte, ilk insan izleri ise M.Ö. 9000 sonlarına tarihlenmektedir. Kıbrıs adası, köklü geçmişi boyunca pek çok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Yüzyıllar boyunca adada; Fenikeliler, Asurlular, Mısırlılar, Ptolomeyer, Persler, Helenler, Romalılar, Bizanslılar, Lüzinyanlar, Venedikliler, Osmanlı İmparatorluğu ve İngiliz İdaresi gibi pek çok farklı kültür ve medeniyet iz bırakmıştır.



Nikosia • Lefkoşa



Vor allem während des Osmanischen Reiches wurde die türkische Kultur und das türkische Erbe auf der Insel bereichert und geprägt. Die Türken haben zusammen mit anderen lokalen Völkern und ethnischen Gruppen Zyperns viele Jahre lang auf der Insel gelebt und in sozialer, kultureller und wirtschaftlicher Hinsicht interagiert. Im Jahr 1960 erlangte die Republik Zypern ihre Unabhängigkeit und wurde gegründet, und die Türken lebten weiterhin als ein bedeutender Teil der Bevölkerung auf der Insel. Im Jahr 1974 wurde als Reaktion auf die Spannungen auf der Insel die „Friedensoperation Zypern“ eingeleitet, in deren Folge die türkischen Streitkräfte die Kontrolle über den Norden Zyperns übernahmen und zur Gründung der Türkischen Republik Nordzypern beitrugen. Aufgrund dieses historischen Prozesses und der emotionalen Bindung wird Zypern von der türkischen Nation als „Mutterland“ bezeichnet. Für die türkische Nation ist Zypern eine sehr wichtige Insel, die neben dem Mutterland Türkei einen besonderen Wert und eine besondere Bedeutung hat. Heute sind die Türken vor allem in der Türkischen Republik Nordzypern konzentriert und bilden weiterhin eine wichtige ethnische Gruppe auf der gesamten Insel.

Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde, ada üzerindeki Türk kültürü ve mirası zenginleşip şekillenmiştir. Türkler, Kıbrıs'ın diğer yerel halkları ve etnik gruplarıyla birlikte uzun yıllar boyunca ada topraklarında hayatlarını sürdürmüştür; sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan etkileşimde bulunmuşlardır. 1960 yılında, Kıbrıs Cumhuriyeti bağımsızlığını kazanarak kurulmuş, Türkler de nüfusun önemli bir kısmı olarak adadaki hayatlarına devam etmiştir. 1974 yılında adada yaşanan gerilimler üzerine "Kıbrıs Barış Harekâti" başlatılmış, bunun sonucunda da Türk Silahlı Kuvvetleri, Kıbrıs'ın kuzeyini kontrol altına alarak Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin kurulmasına katkıda bulunmuştur. Türk milleti tarafından Kıbrıs, bu tarihsel süreç ve duygusal bağlığı sebebiyle "Yavru Vatan" olarak nitelendirilmektedir. Türk milleti için Kıbrıs, anavatan Türkiye'nin yanı sıra özel bir değer ve anlam taşıyan çok önemli bir adadır. Günümüzde Türkler, özellikle Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde yoğunlaşmıştır ve ada genelinde önemli bir etnik grup olarak varlığını sürdürmektedirler.

Nordzypern, das auch als „Perle des Mittelmeers“ bezeichnet wird, zieht mit seiner tief verwurzelten Geschichte, den reichen Naturschönheiten, der Sonne, dem türkisblauen Meer, den goldenen Stränden und den unvergesslichen Geschmackserlebnissen Besucher aus aller Welt an. Nordzypern, das aus fünf Bezirken mit 300.000 Einwohnern besteht, ist ein verborgener Schatz, der in jeder Ecke eine Schönheit birgt. Die Insel bietet den Besuchern zu jeder Jahreszeit unvergessliche Momente.

„Akdeniz'in İncisi“ olarak da anılan Kuzey Kıbrıs; köklü tarihi, zengin doğal güzellikleri, güneş, turkuaz denizi, altın rengi sahilleri ve unutulmaz lezzetleriyle, dünyanın her yerinden ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. Beş ilçeden oluşan 300 bin nüfuslu Kuzey Kıbrıs, her köşesinde bir güzellik barındıran gizli bir hazinedir. Yılın her mevsimi ziyaretçilere unutulmaz anılar sunmaktadır.



Lala Mustafa Pascha Moschee • Lala Mustafa Paşa Camii



Nikosia, die Hauptstadt Nordzyperns und das Zentrum der Kultur und Kunst, ist einer der Orte, die vor allem durch ihr historisches Erbe Interesse erwecken. Nikosia ist eine Stadt mit einer der ältesten Stadtmauern der Welt. Diese Stadtmauern umgeben das historische Zentrum der Stadt. Die etwa 5 km lange Stadtmauer ist ein wichtiger Anziehungspunkt. Zu den Mauern von Nikosia gehören auch viele wichtige Tore. Das berühmteste von ihnen ist das Kyrenia-Tor, das 1567 erbaut und 1821 von den Osmanen restauriert und erweitert wurde. Dieses Tor ist einer der wichtigsten Kreuzungspunkte der Stadt und ein wichtiges Symbol des historischen Erbes. Die venezianische Säule, die sich in der Nähe des Kyrenia-Tors befindet, ist ein weiteres wichtiges kulturelles Bauwerk am Atatürk-Platz. Die 1550 von den Venezianern errichtete Säule ist ein wichtiges Denkmal, das die historische Atmosphäre der Stadt widerspiegelt. Die Selimiye-Moschee (Sophienkathedrale), die als eines der wichtigsten gotischen Bauwerke der Stadt gilt, die Bedesten-Kirche (St.-Nikolaus-Kirche), eine der ältesten Kirchen Zyperns, das Büyük Han, eines der ältesten türkischen Gebäude der Stadt, das Machairas-Kloster, das in der Nähe von Nikosia liegt und die Besucher fasziniert, das Büyük Hamam und das Derviş-Pascha-Haus aus der osmanischen Zeit sind ebenfalls sehenswerte Orte.

Kuzey Kıbrıs'ın başkenti, kültür ve sanat merkezi konumundaki Lefkoşa, özellikle tarihi mirasıyla ilgi uyandıran yerlerin başında gelmektedir. Dünyanın en eski surlarından birine sahip kentlerden olan Lefkoşa'da surlar, kentin tarihî merkezini çevrelemektedir. Yaklaşık 5 km uzunluğunda olan surlar önemli bir cazibe merkezidir. Lefkoşa Surları, aynı zamanda pek çok önemli kapıyı da içermektedir. Bunlardan en Ünlüsü 1567 yılında inşa edilen ve 1821 yılında Osmanlılar tarafından restore edilip büyütülen Girne Kapısıdır. Bu kapı, şehirdeki önemli geçiş noktalarından biridir ve tarihî mirasının önemli bir simgesidir. Girne Kapısı'na yakın bir konumda bulunan Venedik Sütunu ise bir diğer önemli kültürel yapı olarak Atatürk Meydanı'nda yer almaktadır. 1550 yılında Venedikliler tarafından inşa edilen sütun, şehrin tarihi atmosferini yansitan önemli bir anittir. Kentin önemli gotik eserlerinden biri olarak kabul edilen Selimiye Cami (St. Sophia Katedrali), Kıbrıs'ın en eski kiliselerinden biri olan Bedesten (Aziz Nikolaos Kilisesi), kentteki en eski Türk yapılarından olan Büyük Han, Lefkoşa yakınılarında bulunan ve görenleri kendine hayran bırakan Machairas Manastırı, Osmanlı döneminden kalan Büyük Hamam ve Derviş Paşa Konağı da mutlaka görülmeli gereken yerlerdir.



Machairas-Kloster • Machairas Manastırı

Die Region Kyrenia auf Zypern ist eine touristische Region, die für ihr historisches Erbe, ihre herrlichen Strände und ihre Naturschönheiten bekannt ist. Die Burg von Kyrenia, das Wahrzeichen von Kyrenia und eines der berühmtesten Gebäude der Region, wurde während des Osmanischen Reiches erbaut und ist bis heute gut erhalten geblieben. Im Inneren der Burg, die sich über dem Hafen erhebt und eine beeindruckende Aussicht bietet, befinden sich wichtige Bereiche wie der Zeittunnel und das Museum. Der Hafen von Kyrenia, der im Herzen der Stadt liegt, gilt als einer der schönsten Häfen des Mittelmeers. Im Hafen, der mit seinem Anblick das Auge erfreut, gibt es auch verschiedene Restaurants, die herrliche Köstlichkeiten anbieten. Kyrenia, das auch für sein sauberes Wasser und seine Strände bekannt ist, verfügt über zahlreiche öffentliche Strände und Beach Clubs, an denen man das Meer genießen kann. Strände wie Kervansaray Beach, Alagadi Beach und Escape Beach sind beliebte Orte, um das Meer und die Sonne zu genießen.

Kıbrıs'ın Girne bölgesi ise tarihî mirası, muhteşem plajları ve doğal güzellikleriyle ünlü bir turistik bölgedir. Girne'nin simgesi olan ve bölgenin en ünlü yapılarından biri olan Girne Kalesi, Osmanlı İmparatorluğu zamanında inşa edilmiş ve günümüze kadar iyi bir durumda ulaşmıştır. Limanın üzerinde yükselen ve etkileyici bir görüntüye sahip olan kalenin içinde Zaman Tüneli ve müze gibi önemli alanlar yer almaktadır. Girne'nin kalbi konumunda yer alan Girne Limanı, Akdeniz'in en güzel limanlarından biri olarak kabul edilmektedir. Manzaraıyla gözleri doyuran limanda muhteşem lezzetler sunan çeşit çeşit restoranlar da yer almaktadır. Tertemiz suyu ve plajlarıyla da oldukça meşhur olan Girne'de denizin tadını çıkarmak için pek çok halk plajı ve beach club yer almaktadır. Kervansaray Plajı, Alagadi Plajı ve Escape Beach gibi plajlar, deniz ve güneş keyfi için popüler yerlerdendir.

Famagusta, im Osten der Insel gelegen, ist eine Region, die durch ihr reiches historisches Erbe auf sich aufmerksam macht. Famagusta ist ein komplettes Freilichtmuseum: die antike Stadt Salamis, eines der größten antiken Stadt-königreiche Zyperns und viele Jahre lang die Hauptstadt Zyperns, die Burg Othello, die den berühmten englischen Schriftsteller William Shakespeare zu seinem Stück „Othello“ inspirierte, das St. Barnabas-Kloster, einer der wichtigsten Orte im Bereich des religiösen Tourismus. Hier befinden sich das Barnabas-Kloster, die St.-Nikolaus-Kathedrale (Lala-Mustafa-Pascha-Moschee), eines der großartigsten Beispiele gotischer Kunst, und viele andere historische Sehenswürdigkeiten.

Adanın doğu tarafında yer alan Gazimağusa, zengin tarihî mirasıyla oldukça dikkat çeken bir bölgедir. Tam bir aşıkhava müzesi konumunda olan Gazimağusa; Kıbrıs'ın en büyük antik şehir krallıklarından biri olan ve uzun yıllar Kıbrıs'ın başkentliğini yapan Salamis Antik Kenti'ne, ünlü İngiliz yazar William Shakespeare'in "Othello" oyununa ilham kaynağı olan Othello Kalesi'ne, inanç turizmi kapsamındaki en önemli yerlerden biri olan St. Barnabas Manastırı'na, gotik sanatın harikulade örneklerinden biri olan St. Nicholas Katedrali'ne (Lala Mustafa Paşa Cami) ve saymakla bitmeyecek daha pek çok tarihî mirasa ev sahipliği yapmaktadır.





Kyrenia-Tor • Girne Kapısı



Die venezianische Säule • Venedik Sütunu

Die Halbinsel Karpaz im Nordosten Zyperns ist ein Ort, an dem historischer Reichtum auf einzigartige Naturschönheiten trifft. Karpaz, das als Nationalpark unter Schutz steht, ist mit seiner friedlichen Atmosphäre, den Buchten, in denen Grün und Blau aufeinandertreffen, der unberührten Natur und den Ruinen, die von der Geschichte zeugen, ein paradiesischer Ort. Altinkum Beaches, im Süden der Halbinsel gelegen, besteht aus zwei Stränden mit einer Gesamtlänge von etwa 4 km. Altinkum, das für seinen feinen, goldenen Sand und das tiefblaue Meer berühmt ist, wird in der Mythologie auch als Geburtsort von Aphrodite, der Göttin der Liebe und Schönheit, erwähnt. Die Region, in der auch Meeresschildkröten brüten, ist nicht nur berühmt, sondern auch eine Region, die ihre Unberührtheit bewahrt hat. Karpaz, eine der unberührtesten und natürlichssten Regionen Zyperns, ist auch der Lebensraum der Karpaz-Wildesel, dem Symbol Zyperns. Das Apostol-Andreas-Kloster auf der Halbinsel, die Panagia-Theodokou-Kirche innerhalb der Grenzen der Stadt Iskele, die Panaya-Kanakaria-Kirche, eines der wichtigsten Beispiele antiker byzantinischer Kunst, die Ayios-Philon-Kirche, der Königshügel in der Nähe des Dorfes Kaledon und Aphendr, eine der wichtigsten antiken Städte Zypern.

Kıbrıs'ın kuzeydoğusunda bulunan Karpaz yarımadası, tarihsel zenginliklerin eşsiz doğal güzelliklerle buluştuğu bir yerdir. Milli park statüsünde koruma altında olan Karpaz, huzurlu atmosferi, yeşil ile mavinin buluştuğu koyları, el değmemiş doğası, tarihe tanıklık eden kalıntıları ile tam bir cennet köşedir. Yarımadanın güneyinde bulunan Altınkum Sahilleri, toplamda yaklaşık 4 km uzunluğa sahip iki sahilden oluşmaktadır. İnce ve altın renginde dillere destan kumları ve masmavi deniziyle meşhur olan Altınkum, aynı zamanda mitolojide aşk ve güzellik tanrıçası Afrodit'in doğduğu yer olarak geçmektedir. Deniz kaplumbağalarının üreme alanı da olan bölge, meşhur olmasının yanı sıra bakırlığını de koruyan bir bölge olarak öne çıkmaktadır. Kıbrıs'ın en bakır ve doğal bölgelerinden olan Karpaz, Kıbrıs'ın simgesi Karpaz yaban eşeklerinin de yaşam alanıdır. Yarımadada bulunan Apostol Andreas Manastırı, Iskele kasabası sınırları içinde yer alan Panagia Theodokou Kilisesi, eski Bizans sanatına ait önemli örneklerden biri olan Panaya Kanakaria Kilisesi, Ayios Philon Kilisesi, Kaledon Köyü yakınlarındaki Kral Tepesi, Kıbrıs'ın önemli eski kentlerinden biri olan Aphendrika da bölgede görülmeye değer eserlerdendir.



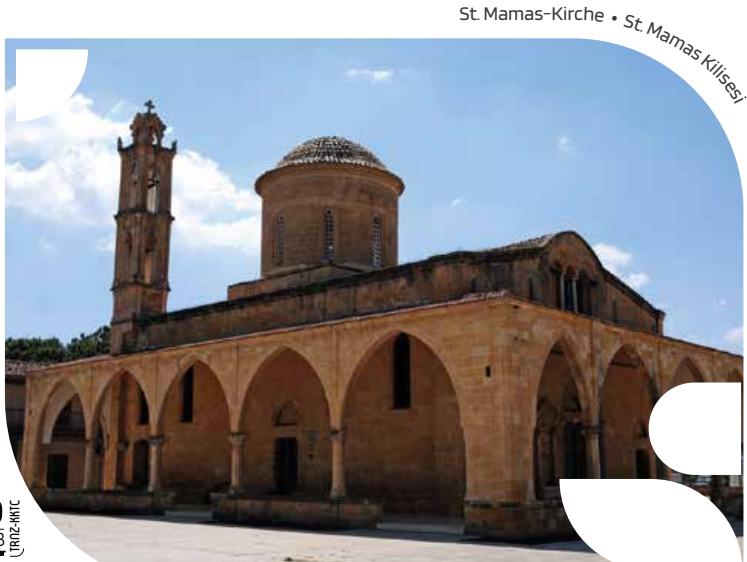


Die im Nordwesten Zyperns gelegene Region Güzelyurt bietet dem Besucher viele interessante Sehenswürdigkeiten. Die antike Stadt Soli, die südwestlich der Stadt in der Nähe der Stadt Lefke liegt, ist eines der zehn antiken Königreiche Zyperns. Von der antiken Stadt sind bis heute sehr wertvolle Artefakte wie das römische Theater, die Basilika St. Auxibus, Mosaiken, Tempel und Gräber erhalten geblieben. Weitere interessante Sehenswürdigkeiten in Güzelyurt sind der Vouni-Palast aus der Zeit des Perserreiches, die St. Mamas-Kirche, eine historische byzantinische Kirche, und der Petra Tou Limnidi-Felsen, eine neolithische Siedlung aus dem Jahr 5000 vor Christus.

Kıbrıs'ın kuzeybatısında yer alan Güzelyurt, ziyaretçiler için keşfedilecek birbirinden ilginç noktalar sunan bir bölgedir. Kentin güneybatısında, Lefke kasabası yakınında yer alan Soli Antik Kenti, Kıbrıs'ın on eski krallığından biridir. Antik kentten günümüze Roma Tiyatrosu, St. Auxibus Bazilikası, mozaikler, tapınaklar, mezarlardır gibi çok değerli eserler ulaşmıştır. Güzelyurt'ta bunun yanı sıra Pers İmparatorluğu döneminde inşa edilen Vouni Sarayı, tarihî bir Bizans kilisesi olan St. Mamas Kilisesi ve M.O. 5000 yılına tarihlendirilen, Neolitik döneme ait bir yerleşim yeri olan Petra Tou Limnidi Kayalığı da ilgi çekici yerlerdendir.

Der Norden Zyperns, der sich zu jeder Jahreszeit für einen Besuch eignet, ist sowohl auf dem Luft- als auch auf dem Seeweg zu erreichen. Mit dem Flugzeug kann man direkt vom Flughafen Nikosia Ercan über die Türkei anreisen. Auf dem Seeweg können Fähren von Antalya, Mersin und Hatay aus genutzt werden. Nordzypern, das über ein reiches touristisches Potenzial verfügt, bietet zahlreiche Unterkunftsmöglichkeiten, die den Vorlieben und dem Geldbeutel der Besucher entsprechen. Mit den Optionen Hotel, Motel, Herberge, Hostel, Aparthotel, Feriendorf, Villa und Hausvermietung ist es möglich, einen angenehmen Urlaub zu verbringen, der für jeden Geldbeutel geeignet ist.

Yılın her dönemi ziyaret için uygun ve keyifli olan Kuzey Kıbrıs'a hava yolu ve deniz yolu ile ulaşmak mümkündür. Hava yolu ile Türkiye üzerinden direkt olarak Lefkoşa Ercan Havalimanı'na ulaşılabilirliktedir. Deniz yoluyla ise Antalya, Mersin ve Hatay'dan feribot seferleri kullanılabilirliktedir. Zengin bir turizm potansiyeline sahip olan Kuzey Kıbrıs, ziyaretçilerin tercihlerine ve bütçelerine göre konaklama açısından pek çok alternatif sunmaktadır. Otel, motel, hostel, pansion, apart otel, tatil köyü, villa ve ev kiralama seçenekleriyle her bütçeye uygun keyifli bir tatil geçirmek mümkündür.



St. Mamas-Kirche • St. Mamas Kilisesi



Die Antike Stadt Soli • Soli Antik Kenti

Hamilelikte içiniz rahat olsun

Gesund durch die Schwangerschaft



Versichert und verlässlich versorgt

Werdende Mütter und ihre Familien haben während und auch nach der Schwangerschaft viele Fragen.

- Wie oft kann ich während der Schwangerschaft zu den Vorsorgeuntersuchungen?
- Welche zusätzliche Vorsorgeuntersuchung kann ich bei erhöhtem Ansteckungsrisiko von Windpocken durchführen lassen?
- Wer hilft mir, wenn ich in der Schwangerschaft meinen Haushalt nicht mehr allein weiterführen kann?
- Wie beantrage ich das Mutterschaftsgeld?

Ein direkter Ansprechpartner, der Sie berät, Ihre Fragen beantwortet und aktiv für Sie tätig wird, steht Ihnen verlässlich im Rahmen des Gesundheitspartners Familie zukünftig in den Geschäftsstellen der KNAPPSCHAFT zur Seite.

Die KNAPPSCHAFT bietet Ihnen mit dem Gesundheitspartner Familie einen besonderen persönlichen und individuellen Kundenservice rund um die Schwangerschaft.

Und dazu sorgt unser Schwangerschaftspaket mit 200 Euro Vorsorge-Bonus für mehr Leistungen und Sicherheit.

Wir informieren Sie gern in Berlin und unter der Rufnummer 030 613 7605 90.

Sprechen Sie einfach mit uns, Ihrer KNAPPSCHAFT, für Ihre Gesundheit und die Ihres Kindes.



PFIRSICH- — KEBAB

Zutaten

- 300 g Fettnetz
- 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind- und Lammfleisch)
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- *1 Teelöffel Zimt
- *1 Kaffeelöffel Pfeffer
- *1 Kaffeelöffel Salz

Das Hackfleisch in eine tiefe Rührschüssel geben. Die Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Petersilie gut waschen, Stiele entfernen, dann fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Salz und Gewürze hinzufügen und die Mischung 7-8 Minuten lang durchkneten. Jetzt kleine, ovale Bällchen rollen. Die vorbereiteten Frikadellen für etwa 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Fettnetz gründlich reinigen. Etwa 15 Minuten lang in warmem Wasser waschen, bis der Geruch verschwunden ist. Das gewaschene Fettnetz auf eine Arbeitsfläche nehmen, in Streifen schneiden, die groß genug sind, um die Frikadellen vollständig einzwickeln. Die Frikadellen aus dem Kühlschrank nehmen und eine Frikadelle auf das Ende des Fettnetzes fügen und so einrollen dass es die gesamte Frikadelle bedeckt. Diesen Vorgang fortsetzen, bis alle Frikadellen fertig sind. Die eingewickelten Frikadellen auf ein Backblech fügen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30-35 Minuten lang garen, bis sie goldbraun sind. Je nach Wunsch mit Salat oder Gemüsebeilage servieren.

Hinweis: Der Pfirsich-Kebab kann auf Wunsch auch auf dem Grill zubereitet werden.



Şeftali kebabı

Malzemeler

- 300 g kuzu gömlek
- 500 g kıyma (dana ve kuzu karışık)
- 1 soğan
- ½ demet maydanoz
- *1 çay kaşığı tarçın
- *1 tatlı kaşığı karabiber
- *1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma, derin bir karıştırma kabına alınır. Soğan temizlenerek ince ince doğranır ve kaba aktarılır. Maydanozlar iyice yıkanıp temizlendikten sonra ince ince kıyılır ve kaba alınır. Tuz ve baharatlar da eklenerek 7-8 dakika kadar yoğrulur. Hazırlanan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ikişer parmak kalınlığında oval köfteler elde edilir. Hazırlanan köfteler ortalama 1-2 saat kadar buz dolabında bekletilir. Bu esnada kuzu gömlek iyice temizlenir. 15 dakika kadar ılık suda, kokusu çökana kadar yıkanır. Yıkanıp temizlenen kuzu gömlek, tezgâha serilir. Köfteleri tamamen saracak büyülükté şeritler halinde kesilir. Köfteler buz dolabından çıkarılır. Bir köfte alınarak kesilen kuzu gömleğinin ucuna yerleştirilir ve yuvarlayarak köftenin tamamını kapatacak şekilde sarılır. Tüm köfteler ve kuzu gömlek bitene kadar bu işleme devam edilir. İşlem tamamlandıktan sonra sarılan köftelerin hepsi fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30-35 dakika, iyice kızarana kadar pişirilir. İsteğe bağlı, yeşilliklerle ya da sebze ile servis edilebilir.

Not: Şeftali kebabı, arzuya göre mangalda da pişirilebilir.



AC EUROGIDA GMBH-GESCHÄFTSFÜHRER IRGI WURDE BEI DER PRESTIGETRÄCHTIGEN VERLEIHUNG DES TRNC TOURISMUS- UND LEISTUNGSPREISES 2023 GEEHRT

AC EUROGIDA GMBH CEO'SU İRGİ, PRESTİJLİ 2023 KKTC TURİZM VE BAŞARI ÖDÜL TÖRENİNDE ONURLANDIRILDİ

Am 22. Juli 2023 wurde Celal İrgi, Geschäftsführer der AC EUROGIDA GmbH, in der Türkischen Republik Nordzypern (TRNC) im Rahmen einer prestigeträchtigen Veranstaltung zur Würdigung von Leistungen im Tourismus und der nationalen Förderung mit der „Auszeichnung als erfolgreichster Geschäftsmann Europas“ geehrt. Die Preisverleihung erfolgte durch den Präsidenten der Türkischen Republik Zypern, Ersin Tatar, in Anwesenheit geschätzter Gäste, darunter Geschäftsleute und bekannte Künstler aus der Türkei und Zypern.

Die Verleihung des Tourismus- und Leistungspreises 2023 der Türkischen Republik Zypern fand unter der Leitung von Präsident Ersin Tatar und dem Tourismusminister der Türkischen Republik Zypern, Fikri Ataoğlu, statt. In ihren Eröffnungsreden bedankten sich die beiden Staatsmänner bei allen Teilnehmern und drückten insbesondere ihre Anerkennung für die Teilnahme unserer internationalen Geschäftsleute aus. Unter den angesehenen Gästen befanden sich bekannte Namen wie der Modeldesigner Raşit Bağzıbalı, der aserbaidschanische Sänger Azerin, die Sängerin Tuğba Özerk, der Dichter Ahmet Selçuk İlhan, der Opernsänger Hakan Aysev sowie die Models Demet Şener und Özge Ulusoy.

Diese Auszeichnung spiegelt die bedeutenden Erfolge der jüngsten Initiativen von Herrn İrgi sowie die erhebliche Markexpansion und die zunehmende Sichtbarkeit der Marke Eurogida in Europa wider.

22 Temmuz 2023 tarihinde Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde (KKTC) AC EUROGIDA GmbH CEO'su Celal İrgi, turizm ve ulusal tanıtım alanındaki başarıları kutlamak amacıyla düzenlenen prestijli bir etkinlikte "Avrupa'nın En Başarılı İş İnsanı Ödülü" ile onurlandırıldı. Ödül takdimi KKTC Cumhurbaşkanı Ersin Tatar tarafından Türkiye ve Kıbrıs'tan iş adamları ve ünlü sanatçılardan da aralarında bulunduğu değerli konukların huzurunda yapıldı.

2023 KKTC Turizm ve Başarı Ödül Töreni, Cumhurbaşkanı Ersin Tatar ve KKTC Turizm Bakanı Fikri Ataoğlu'nun öncülüğünde gerçekleştirildi. İki devlet adamı açılış konuşmalarında tüm katılımcılara şükranlarını sunarken, özellikle de uluslararası iş adamlarımızın geceye katılımlarıyla ayrıca onur duyduklarını ilettiler. Seçkin davetliler arasında modacı Raşit Bağzıbalı, Azerbaycanlı sanatçı Azerin, şarkıcı Tuğba Özerk, şair Ahmet Selçuk İlhan, operacı Hakan Aysev, modeller Demet Şener, Özge Ulusoy gibi ünlü isimlerin yer aldığı gecede iş adamlarının yanı sıra bazı yayın organları da ödüller aldılar.

Bu ödül, Sayın İrgi'nin son dönemdeki girişimleri ile elde ettiği kayda değer başarıların yanı sıra Eurogida markasının Avrupa'daki önemli pazar genişlemesinin ve artan görünürlüğünün de bir yansımıtı oldu.



Charlottenburg

Wilmersdorfer Str. 46,
10627 Berlin

Schöneberg

Potsdamer Straße 152,
10783 Berlin

Wilmersdorf

Bundesallee 180,
10717 Berlin

Steglitz

Albrechtstr. 19,
12167 Berlin

Neukölln 1

Karl-Marx-Str. 225,
12055 Berlin

Kreuzberg

Wrangelstr. 85,
10997 Berlin

Wedding 1

Badstr. 9,
13357 Berlin

Tempelhof

Tempelhofer Damm 2,
12101 Berlin

Wedding 2

Müllerstr. 32A-33,
13353 Berlin

Reinickendorf

Wilhelmsruher Damm 129,
13439 Berlin

Spandau

Breite Straße 37,
13597 Berlin

Moabit

Turmstraße 43,
10551 Berlin

Neukölln 2

Hermannstraße 218,
12049 Berlin

Lichtenrade

Lichtenrader Damm 98,
12305 Berlin



eurogida
... täglich mediterrane Frische



www.eurogida.de



info@eurogida.de



[/Berlin.Euro.Gida](#)



[/eurogida.berlin](#)



ZYPERN-FRIKADELLEN

Zutaten

400 g Hackfleisch
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
4-5 Zweige Petersilie
*½ Glas Semmelbrösel
*1 Teelöffel Salz
*1 Teelöffel Pfeffer
*1 Teelöffel Minze
*1 Teelöffel Thymian

Eine tiefe Rührschüssel nehmen. Zwiebel und Kartoffeln schälen, reiben und in die Rührschüssel geben. Die Petersilie waschen und fein hacken. Aus Hackfleisch, Ei, Semmelbröseln, Petersilie, Salz und Gewürzen eine Fleischmasse kneten. Walnussgroße, zwei Finger breite Frikadellen formen. Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Frikadellen auf beiden Seiten braten. Die gebratenen Frikadellen auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben und das überschüssige Öl entfernen. Je nach Wunsch mit Kräutern oder Gemüse als Beilage warm servieren.

KIBRIS KÖFTESİ

Malzemeler

400 g dana kıyma
4 patates
1 soğan
1 yumurta
4-5 dal maydanoz
*½ su bardağı ekmek kırıltısı
*1 çay kaşığı tuz
*1 çay kaşığı karabiber
*1 çay kaşığı nane
*1 çay kaşığı kekik

Derin bir karıştırma kabı alınır. Soğan ve patateslerin kabukları soyulur. Rendelenerek karıştırma kabının içine eklenir. Maydanoz yikanarak ince ince doğranır. Kıyma, yumurta, ekmek kırıltısı, maydanoz, tuz ve tüm baharatlar eklenerek köfte harcı yoğrulur. Harçtan ceviz büyülüüğünde parçalar koparılarak ikişer parmak kalınlığında köfteler yapılır. Bir tavaya sıvı yağ alınır. Yağ iyice kızdıktan sonra köfteler önlü arkalı kızartılır. Kızaran köfteler havlu kâğıt serili bir tabaşa alınarak fazla yağı alınır. Arzuya göre yeşillik ya da sebzelerle birlikte sıcak olarak servis edilir.

45'

180°

4

*Schauen Sie für die
*Ölçü tablosu için
teindekliere bakınız.
Maßtabelle in den Index.

Pilavuna

Zutaten

- *5 Gläser Mehl
- *½ Glas Öl
- *½ Glas Joghurt
- *1 Glas warmes Wasser
- *1 Kaffeelöffel Salz
- *1 Kaffeelöffel Kristallzucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen frische Hefe

Für die Füllung:

- 200 g Quark
- 200 g Halloumi-Käse
- *½ Glas Rosinen
- *1 Kaffeelöffel getrocknete Minze
- *1 Teelöffel Backpulver

Zum Überstreuen:

- Sesam

Pilavuna

Malzemeler

- *5 su bardağı un
- *½ su bardağı sıvı yağı
- *½ su bardağı yoğurt
- *1 su bardağı ılık su
- *1 tatlı kaşığı tuz
- *1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket yaş maya

İç harcı için:

- 200 g lor peyniri
- 200 g hellim peyniri
- *½ su bardağı kuru üzüm
- *1 tatlı kaşığı kuru nane
- *1 çay kaşığı kabartma tozu

Üzeri için:

- Susam

Für den Teig Hefe und Zucker in eine tiefe Rührschüssel geben. Warmes Wasser hinzufügen und rühren, bis sich die Hefe auflöst. Dann Joghurt, Öl und Eier hinzufügen und verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Nachdem alle Zutaten vermischt sind, Salz und Mehl hinzufügen und alles zu einem etwas festen Teig kneten. Für die Füllung den Halloumi-Käse in eine Rührschüssel reiben. Quark, Rosinen, Backpulver und Gewürze hinzufügen und umrühren. Den Teig in Stücke teilen, die etwas größer als eine Walnuss sind, und diese zu Bällchen formen. Die Bällchen mit Hilfe eines Nudelholzes auf der Arbeitsfläche auf die Größe eines Kuchentellers ausrollen. Die vorbereitete Füllung in die Mitte der ausgerollten Teigstücke fügen, sie von den Ecken zur Mitte, je nach Wunsch zu einem Dreieck oder Viereck formend verschließen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen, bis sie goldbraun sind. Warm oder je nach Wunsch abgekühlt servieren.

Hamuru için, derin bir karıştırma kabı alınarak içine yaş maya ve toz şeker eklenir. İlik su ilavesiyle maya eriyene kadar karıştırılır. Ardından yoğurt, sıvı yağı ve yumurtalar eklenerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırılır. Tüm malzemeler karıştıktan sonra tuz ve yavaş yavaş un ilavesiyle hafif sert bir hamur yoğrulur. İç harcı için, bir karıştırma kabına hellim peyniri rendelenir. Lor peyniri, kuru üzüm, kabartma tozu ve baharatlar da eklenerek karıştırılır. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparılarak beze haline getirilir. Bezeler, tezgâh üzerinde bir oklava yardımı ile tatlı tabağı büyülüüğünde açılır. Açılan hamurların tam ortasına, hazırlanan iç harçtan koyulur ve kenarlarından isteğe göre üçgen ya da kare olacak biçimde şekil verilerek ortaya doğru kapatılır. Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizilerek üzerlerine susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında üzeri iyice kızarcaya kadar pişirilir. Sıcak olarak ya da oda ısısına geldikten sonra servis edilir.



ZYPERN-Dessert

Zutaten

3 Eier
*½ Glas Öl
*½ Glas Kristallzucker
*1 Glas Kokosflocken
*1 Glas gehackte Walnüsse
*1 Glas Paniermehl
1 Päckchen Backpulver

Für den Pudding:
1 l Milch
*1 Glas Speisestärke
*½ Glas Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Schlagsahnepulver

Für den Sirup:
*2 Gläser Wasser
*1 Glas Zucker
*1 Teelöffel Zitronensaft
Zum Überstreuen:
Kokosflocken
Granatapfelkerne

Für den Sirup des Desserts Zucker und Wasser in einen Topf geben. Rühren, bis das Wasser kocht. Wenn sich der Kristallzucker vollständig aufgelöst hat und der Sirup fertig ist, den Herd ausschalten und den Zitronensaft hinzufügen. Einige Male umrühren und zum Abkühlen beiseite stellen. Eine Rührschüssel für den Kuchen nehmen. Das Ei und den Zucker hinzufügen und mit Hilfe eines Stabmixers mixen, bis die Mischung schaumig wird. Dann Pflanzenöl, Kokosflocken, Paniermehl, Walnüsse und Backpulver hinzufügen und weiter mixen. Die vorbereitete Mischung auf ein Backblech geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 30 Minuten lang backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den auf Zimmertemperatur gekühlten Sirup über den heißen Kuchen gießen. Den Kuchen beiseitestellen und warten, bis er abgekühlt ist. Die Milch für den Pudding in einen Topf gießen. Speisestärke, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Masse aufkochen. Dann den Herd ausschalten. Die Schlagsahne hinzufügen und mit Hilfe eines Stabmixers mixen, damit keine Klumpen entstehen. Den vorbereiteten Pudding über den Kuchen gießen, der Zimmertemperatur angenommen hat. Den Pudding gleichmäßig verteilen. Mit Kokosflocken und Granatapfelkernen bestreuen und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.



*Schauen Sie für die
*Ölçü tablosu için
İçindekilere bakınız.
Maßtabellen in den Index

KIBRIS

Tatlısı

Malzemeler

3 yumurta

*½ su bardağı sıvı yağ

*½ su bardağı toz şeker

*1 su bardağı

Hindistan cevizi

*1 su bardağı kıyılmış ceviz

*1 su bardağı galeta unu

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 l süt

*1 su bardağı nişasta

*½ su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 paket toz krem şanti

Şerbeti için:

*2 su bardağı su

*1 su bardağı toz şeker

*1 çay kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Hindistan cevizi

Nar taneleri

Tatlısının şerbeti için bir tencereye toz şeker ve su eklenir. Toz şeker kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirilir. Toz şeker tamamen eriyip şerbet hazır olduğunda ocağın altı kapatılır ve limon suyu eklenir. Birkaç kez karıştırdıktan sonra soğutması için bir kenarda bekletilir. Kek için bir karıştırma kabı alınır. Yumurta ve toz şeker eklenerek mikser ile köpük köpük olana kadar çırpılır. Ardından sıvı yağ, Hindistan cevizi, galeta unu, ceviz ve kabartma tozu eklenerek çırpılmaya devam edilir. Hazırlanan harç, bir fırın tepsisine aktarılır. Önceden ısıtılmış 160 °C fırında 30 dakika kadar pişirilir. Kek piştikten sonra fırından çıkarılır. Sıcak kekin üzerine, oda ısısına gelmiş şerbet dökülür. Kek kenara alınarak soğuması için bekletilir. Kreması için süt tencereye aktarılır. Üzerine nişasta, toz şeker ve vanilya eklenir. Sürekli çırpılarak kaynayana kadar pişirilir. Kivamı koyulaşınca ocağın altı kapatılır. Krem şanti eklenerek hiçbir topaklanma olmaması için mikser ile çırpılır. Hazırlanan krema, oda ısısına gelen kekin üzerine dökülür. Krema her yere eşit bir şekilde dağıtılr. Üzerine Hindistan cevizi ve nar taneleri serpilerek buzdolabında 2-3 saat kadar dinlendirilir. Soğuk olarak servis edilir.



KLEFTIKO

Zutaten

500 g Lammfleisch
4 kleine Kartoffeln
5–6 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
3–4 Zweige Petersilie
4–5 schwarze Oliven
*2 Teelöffel Thymian
*1 Teelöffel Pfeffer
*1 Teelöffel Salz
*½ Glas Olivenöl

Das Lammfleisch in große Stücke schneiden. Zwiebeln klein schneiden. Die Kartoffeln waschen und je nach Größe in 2 oder 3 Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und alle vorbereiteten Zutaten in eine Rührschüssel geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian hinzufügen und gut vermischen. Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nehmen. Die Mischung auf das Backblech gießen, wieder mit Backpapier abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 60 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Backpapier entfernen und das Blech wieder in den Ofen schieben. Auf diese Weise weitere 60 Minuten unter Aufsicht weiter backen. Sobald die Oberfläche gut gebräunt ist, aus dem Ofen nehmen. Ein wenig abkühlen lassen und auf einen Servierteller geben. Die Petersilie waschen, fein hacken und darüber streuen. Die Oliven hinzufügen und servieren.

KLEFTIKO

Malzemeler

500 g kuzu eti
4 küçük boy patates
5–6 diş sarımsak
1 soğan
3–4 dal maydanoz
4–5 adet siyah zeytin
*2 çay kaşığı kekik
*1 çay kaşığı karabiber
*1 çay kaşığı tuz
*½ su bardağı zeytinyağı

Kuzu eti büyük parçalar halinde kesilir. Soğan yemeklik doğranır. Patatesler yikanarak büyülüklüklerine göre 2 ya da 3 parçağa bölünür. Sarımsaklar da temizlenir. Hazırlanan tüm malzemeler, bir karıştırma kabına aktarılır. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik eklenerek iyice harmanlanır. Bir fırın tepsisi alınarak içine yağlı kâğıt serilir. Hazırlanan karışım tepsİYE dökülür ve üzerine tekrar yağlı kâğıt serilerek önceden ısıtılmış 180 °C fırında 60 dakika pişirilir. Sürenin sonunda, tepsİ fırından alınarak üzerindeki yağlı kâğıt çıkarılır ve tekrar fırına verilir. Bu şekilde 60 dakika kadar daha kontrollü olarak pişirilir. Üzeri iyice kızardıktan sonra fırından çıkarılır. İlk sıcağı geçtikten sonra servis tabağına alınır. Maydanozlar temizlenip ince ince doğranarak üzerine serpilir. Zeytinler de eklenerek servis edilir.



*Schauen Sie für die
*Ölçü tablosu için
İçindekilere bakınız.
Maßtabelle in den Index

PIRUHI

Zutaten

- *2 Gläser Mehl
- *½ Glas Wasser
- 2 Eier
- *2 Esslöffel Olivenöl
- *1 Teelöffel Salz

- Für die Füllung:**
- *1 Glas Quark
 - *1 Kaffeelöffel getrocknete Minze

- Zum Überstreuen:**
- *1 Glas geriebener Halloumi-Käse
 - *1 Teelöffel getrocknete Minze



PIRUHİ

Malzemeler

- *2 su bardağı un
- *½ su bardağı su
- 2 yumurta
- *2 yemek kaşığı zeytinyağı
- *1 Çay kaşığı tuz

- İç harcı için:**
- *1 su bardağı lor peyniri
 - *1 tatlı kaşığı kuru nane

- Üzeri için:**
- *1 su bardağı rendelenmiş hellim peyniri
 - *1 çay kaşığı kuru nane

Eier, Olivenöl, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten gut vermischen. Nach und nach Mehl hinzufügen, damit ein Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt. Den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und zum Ruhen beiseitestellen. Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben. Getrocknete Minze hinzufügen und mit einer Gabel zerdrücken. Den ausgeruhten Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, die Hälfte des Teiges mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit einem Messer in kleine Quadrate schneiden. Auf jedes etwas Füllung geben und in Form eines Dreiecks schließen. Den gleichen Vorgang mit der anderen Teighälfte wiederholen. Wasser in einen tiefen Topf geben und zum Kochen bringen. Die vorbereiteten Teigtaschen hinzufügen und etwa 10-15 Minuten kochen, bis sie weich werden. Das Wasser abgießen und die Teigtaschen auf die Servierplatte nehmen. Mit Halloumi-Käse und getrockneter Minze überstreuen und servieren.

Yoğurma kabına yumurta, zeytinyağı, su ve tuz eklene-rek tüm malzemeler güzelce karıştırılır. Yavaş yavaş un ilavesiyle ele yapışmayan bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri temiz bir bezle örtülerek bir kenarda dinlenmeye bırakılır. İç harcı için lor peyniri bir kâseye alınır. Üzerine kuru nane eklenir ve bir çatal yardımcı ile ezilerek karıştırılır. Dirlendirilen hamur iki eşit bezeye ayrılır. Tezgâhın üzerine bir miktar un serpilerek bezelerden biri alınır ve bir oklava yardımcı ile ince bir hamur açılır. Açılan hamur, bir biçak ile küçük kareler halinde kesilir. Kesilen her bir hamurun ortasına iç harçtan konur ve üçgen şeklinde kapatılır. İkinci bezeye de aynı işlem uygulanır. Derin bir tencereye su koyularak kaynatılır. Hazırlanan tüm hamurlar içine atılır ve yumoşayıcaya kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra suyu süzdürülerek servis tabağına çıkarılır. Üzerine hellim peyniri ve kuru nane serpilerek servis edilir.

DER einzigartige Geschmack von Zypern

Hallum-käse

hellim peyniri

KIBRIS'IN ESSİZ

lezzeti



Halloumi-Käse ist eine Käsesorte, die in Zypern in großem Umfang hergestellt wird und in der mediterranen Küche eine wichtige Rolle spielt. Halloumi-Käse, der wegen seiner einzigartigen Textur, seines Aussehens und seiner Struktur weltweit anerkannt ist, hat sowohl eine geografische Angabe als ikonisches zyprisches Produkt als auch eine Eintragung in Nordzypern durch das türkische Patentinstitut. Einigen Quellen zufolge reicht die Herstellung von Halloumi-Käse Tausende von Jahren zurück. Halloumi-Käse wurde im Laufe der Geschichte Zyperns unter dem Einfluss verschiedener Kulturen auf unterschiedliche Weise hergestellt und war zu jeder Zeit ein unverzichtbarer Bestandteil der zyprischen Küche.

Hellim peyniri, yaygın bir şekilde Kıbrıs'ta üretilen ve özellikle Akdeniz mutfağında önemli bir konuma sahip olan bir peynir çeşididir. Kendine özgü dokusu, görüntüsü ve yapısı ile dünya çapında tanınan hellim peyniri, ikonik bir Kıbrıs ürünü olarak hem coğrafi işaretre sahiptir hem de Türk Patent Enstitüsü tarafından Kuzey Kıbrıs'a tescil edilmiştir. Bazı kaynaklara göre, hellim peynirinin üretimi binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Hellim peyniri, Kıbrıs'ın tarihsel süreci boyunca farklı kültürlerin etkisi altında kalarak farklı şekillerde üretilmiş ve her dönemde Kıbrıs mutfağının vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

Halloumi-Käse ist eine Käsesorte, die aus roher Ziegenmilch, Schafsmilch, Kuhmilch und deren Mischungen hergestellt werden kann. Es handelt sich um einen harten, salzigen, glatten Käse mit dichter Textur und gelblich-weißer Farbe. Das größte Unterscheidungsmerkmal zwischen Halloumi-Käse und anderen Milcherzeugnissen ist, dass er aus nicht pasteurisierter Rohmilch hergestellt wird. Dadurch hat er einen hohen Anteil an Milcharoma in seinem Geschmack. Am kürzesten haltbar ist Halloumi-Käse aus Kuhmilch. Halloumi-Käse, der frisch oder in Salzlake gereift verzehrt werden kann, hat aufgrund seiner Herstellungsbedingungen einen außergewöhnlichen Geschmack. Unpasteurisierte Frischmilch wird auf 37 °C erhitzt und nach einer leichten Abkühlung bei etwa 30 °C fermentiert. Wenn sie zu gerinnen beginnt, wird sie in Stücke geteilt, gemischt und dann in Formen gefüllt. In der Zwischenzeit wird der Käse gepresst, in rechteckige Formen geteilt, gesalzen und eingelegt.

Hellim peyniri, çiğ keçi sütü ve koyun sütü başta olmak üzere inek sütü ve bunların karışımından da elde edilebilen bir peynir türüdür. Sert ve tuzlu, pürüzsüz yapılı, sık dokulu, sarımsı beyaz renkli bir peynirdir. Hellim peynirini diğer süt ürünlerinden ayıran en büyük özelliği pastörize edilmemiş çiğ sütten üretilmesidir. Bu özelliği sebebiyle tadında yüksek miktarda süt aroması bulunmaktadır. Dayanıklılık açısından raf ömrü en kısa olanı ise inek sütü ile yapılmış hellim peyniridir. Taze veya salamura içerisinde olgunlaştırılmış olarak tüketilebilen hellim peyniri, üretim koşulları sebebiyle farklı bir aromaya sahiptir. Pastörize edilmemiş taze süt 37 °C'ye kadar ısırılır ve biraz soğuduktan sonra yaklaşık 30 °C'de mayalanır. Pihtilaşma başladığında parçalara ayrılarak karıştırılır ve ardından kalıplara alınır. Bu sırada baskı işlemeye girer ve dikdörtgen şekilde kalıplara ayrılır tuzlanarak salamura haline getirilir.





Diese Käsesorte, die als traditionelles zyprisches Lebensmittel gilt, wird in vielen Ländern konsumiert. Im Gegensatz zu anderen Käsesorten kann er direkt verzehrt, aber auch in der Pfanne, im Ofen oder auf dem Grill gebraten werden, je nach Vorliebe. Halloumi-Käse, der jeder Speise ein anderes Aroma und einen einzigartigen Geschmack verleiht, kann in vielen Bereichen verwendet werden, z. B. beim Frühstück, in Salaten, Nudeln und Burgern. Neben seinem einzigartigen Geschmack bietet Halloumi-Käse wie andere Käsesorten auch viele gesundheitliche Vorteile. Halloumi-Käse ist eine Käsesorte mit hohem Kalziumgehalt. Darüber hinaus enthält er Natrium, Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate. Daher ist er eine gesundheitsfördernde Nahrungsquelle.

Kıbrıs'a özgü olan bu peynir çeşidi birçok ülkede yaygın olarak tüketilmektedir. Doğrudan yenilebilen bu peynir çeşidi, diğer peynirlerden farklı olarak tercihe göre tavada, fırında ya da ızgarada kızartılarak da tüketilebilir. İçine konduğu her yiyeceğe farklı bir aroma ve eşsiz lezzet katan hellim peyniri; kahvaltıda, salatalarda, makarna ve burger gibi birçok alanda kullanılabilir. Hellim peyniri, benzersiz lezzetinin yanı sıra diğer peynir çeşitleri gibi sağlığa pek çok fayda sağlamaktadır. Yüksek miktarda kalsiyum içeren bir peynir türüdür. Bunun yanı sıra içerisinde sodyum, protein, yağ ve karbonhidrat bulunur. Bu nedenle insan sağlığına oldukça faydalı bir besin kaynağıdır.

Unterstützt die Knochengesundheit Halloumi-Käse ist ein Lebensmittel mit hohem Kalziumgehalt. Daher wirkt er sich positiv auf die Knochengesundheit aus und hilft, den Knochenabbau zu verhindern.

Kemik Sağlığını Destekler Hellim peyniri, kalsiyum bakımından oldukça yüksek bir besindir. Dolayısı ile kemik sağlığını olumlu yönde etkiler ve kemik erimesini önlemede yardımcıdır.

Ist ein proteinreiches Lebensmittel Halloumi-Käse ist eine sehr gute Quelle für Eiweiß, das ein wichtiger Baustein für den Körper ist und für den Aufbau, die Reparatur und die Erhaltung der Muskeln unerlässlich ist.

Protein Deposudur Hellim peyniri, vücut için önemli bir yapı taşı olan ve kas gelişimi, onarımı ve bakımı için gerekli olan protein için çok iyi bir kaynaktır.

Ist gut bei Diabetes Der hohe Eiweiß- und Fettgehalt von Halloumi-Käse sorgt für eine langfristige Sättigung, stabilisiert den Blutzuckerspiegel und verbessert die Insulinempfindlichkeit.

Şeker hastalığına İyi gelir Hellim peyniri, içerisindeki yüksek protein ve yağ uzun süreli topluk sağlarken kan şekeri seviyesini dengeler ve insülin duyarlılığını iyileştirir.

Stärkt das Immunsystem Halloumi-Käse unterstützt und stärkt die körpereigene Immunität dank seines hohen Kalzium-, Protein- und Natriumgehalts.

Bağışıklığı güçlendirir Hellim peyniri, içeriğindeki yüksek miktarda kalsiyum, protein ve sodyum sayesinde vücut bağışıklığını destekler ve güçlendirir.

Schützt Mund- und Zahngesundheit Halloumi-Käse, der reich an Kalzium ist, spielt eine wichtige Rolle beim Schutz der Zahngesundheit.

Ağız ve diş sağlığını korur Kalsiyum açısından zengin olan hellim peyniri, diş sağlığını korumada önemli rol oynar.

Unterstützt die Entwicklung von Kindern Halloumi-Käse unterstützt das Wachstum und die Entwicklung von Kindern, während das in ihm enthaltene Eiweiß und Kalzium das Immunsystem und den Muskelaufbau fördert.

Çocukların gelişimini destekler Hellim peyniri, içeriğindeki protein ve kalsiyum bağışıklık ve kas gelişimini desteklerken çocukların büyümeye ve gelişmeye destekler.

Ist gut für die Haut Halloumi-Käse trägt dazu bei, geschädigte Haut zu reparieren und sie gesund aussehen zu lassen.

Cilt sağlığına iyi gelir Hellim peyniri, yıpranmış cildin onarılmasında ve cildin sağlıklı görünmesinde rol oynar.

Unterstützt die Darmgesundheit Halloumi-Käse hilft bei der Beseitigung schädlicher Mikroorganismen und bringt die Darmflora ins Gleichgewicht.

Bağırsak sağlığını destekler Hellim peyniri, zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılmasında faydalıken bağırsak florasını destekler.

Ist eine Phosphorquelle Halloumi-Käse ist sehr reich an Phosphor, der eine wichtige Rolle bei der Energieproduktion in den Zellen spielt und die Gesundheit von Zähnen und Knochen unterstützt.

Fosfor kaynağıdır Fosfor bakımından oldukça zengin olan hellim peyniri, diş ve kemik sağlığını desteklemesinin yanı sıra hücresel enerji üretiminde de önemli rol oynar.

Hinweis: Aufgrund des hohen Salzgehalts kann ein übermäßiger Verzehr negative Folgen haben, insbesondere für Menschen mit Blutdruckerkrankungen. Da Halloumi-Käse aus Milch hergestellt wird, kann er außerdem für Menschen mit Laktoseintoleranz schwer verdaulich sein.

Not: İçeriğinde bulunan yoğun tuz miktarı sebebiyle aşırı tüketiminde özellikle tansiyon hastalığı olan kişiler için olumsuz sonuçlar doğurabilir. Ayrıca içeriği sütten yapıldığından laktoz intoleransı olan kişiler için sindirim zor olabilir.



Halloumi-BURGER

Zutaten

2 Körner-Hamburgerbrötchen

1 Avocado

1 Zwiebel

1 Salatgurke

200 g Halloumi-Käse

4-5 Zweige frische Kräuter

Hellim-BURGER

Malzemeler

2 adet tahıllı hamburger ekmeği

1 avokado

1 soğan

1 salatalık

200 g hellim peyniri

4-5 dal yeşillik

Die Avocado halbieren und die Schale und den Kern entfernen. In dünne Scheiben in Halbmondform schneiden. Die Zwiebel in Stücke hacken. Die Gurke in Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und abtropfen lassen. Halloumi-Käse in Scheiben schneiden. In einer Pfanne auf beiden Seiten gut anbraten. Die Hamburgerbrötchen in zwei Hälften teilen. Zuerst Gurke und Kräuter, dann die Zwiebel, die Avocado und den Halloumi-Käse darauf anrichten und servieren.

Avokado ortadan ikiye bölünerek kabuğu ve çekirdeğinden ayrılır. Yarım ay şeklinde ince dilimler olarak kesilir. Soğan piyazlık doğranır. Salatalık halka halka kesilir. Yeşillikler yılanarak süzdürülür. Hellim peyniri dilimlenir. Bir tavada önlü arkalı olacak şekilde iyice kızartılır. Hamburger ekmeği ortadan ikiye bölünür. Önce yeşillikler, ardından soğan ve avokado, üzerine de hellim peyniri dizilerek servis edilir.





ÜLKER

halley



PASCHA
info@pascha-wh.de

www.ulker-berlin.de

ÜLKER

15'



*Schauen Sie für die
Ölçü tablosu için
İçindekilerle bakınız.
Maßtabelle in den Index.

Haloumi-Salat

Zutaten

4-5 Blätter Kopfsalat
1 Zucchini
1 rote Paprika
150 g Haloumi-Käse
*1 Teelöffel Salz
*1 Teelöffel Pfeffer
*1 Teelöffel Chili-Pulver
*2 Esslöffel Olivenöl

Hellimli Salata

Malzemeler

4-5 yaprak kıvırcık marul
1 kabak
1 kırmızı kapya biber
150 g hellim
*1 çay kaşığı tuz
*1 çay kaşığı karabiber
*1 çay kaşığı pul biber
*2 yemek kaşığı zeytinyağı

Die Zucchini waschen und in Ringe schneiden. Die roten Paprika entkernen und der Länge nach in zwei fingerdicke Scheiben schneiden. Die Grillpfanne auf den Herd stellen. Das Gemüse in der Pfanne auf beiden Seiten garen. Das gegarte Gemüse beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Den Haloumi-Käse in gewünschter Größe in Scheiben schneiden. Diese in derselben Pfanne auf beiden Seiten braten. Den Salat waschen und in gewünschte Größe schneiden. Den Salat und das gebratene Gemüse auf einen Servietsteller geben. Den Haloumi-Käse hinzufügen. Olivenöl und Gewürze in einer Schüssel mischen. Die vorbereitete Sauce über den Salat gießen und servieren.

Kabak y�anarak halka halka doğranır. Kırmızı kapya biber, tohumlarından ayıklanır ve ikişer parmak kalınlığında uzunlamasına kesilir. Izgara tava ocağı alınır. Sebzeler önlü arkali olacak şekilde tavada pişirilir. Pişen sebzeler bir kenarı alınır ve hafif soğuması için bekletilir. Hellim peyniri de istenilen kalınlıkta dilim dilim kesilir. Aynı tavada önlü arkali olacak şekilde kızartılır. Kırırcık marul y�anır ve istenilen büyülükle doğranır. Servis tabağı alınarak doğranmış marul ve kızarmış sebzeler içine yerleştirilir. Hellim peynirleri de en üste dizilir. Bir kâsedede zeytinyağı ve baharatlar karıştırılır. Hazırlanan sos salatanın üzerine gezdirilerek servis edilir.

GAZİ®

#Entdecke die Frische

TAZELİĞİ KEŞFET

FEIN SÄUERLICH!
GELENEKSEL TADIYLA
HAFIF EKSİMSİ!



NATÜRLICH CREMIG!
DOĞAL KREMSİ TADIYLA!



Auch im wiederverschließbaren
3 kg Familieneimer erhältlich!
Tekrar kapanabilir kase kapağı ile
3 kiloluk aile yoğurdumuz da mevcut!

EGETÜRK

Kalite

DEMEKTİR



LEZZET, KALİTE SEMBOLÜ

/egeturk

