ŞUBAT
Yıl: 7 Sayı: 75
2021
Fiyatı: ₺17.00
KKTC: ₺22.00
Avrupa: €10

ISSN 2148-9904
9 772148 990000

Portakal Ağacı'ndan

Lokma



Meyvelerin En Havalısı:
Muz

Ayın Güzeli:
Kırmızı Pancar

Tam Mevsimi:
Kereviz
Ayın Dosyası:
Çikolata

W.Besteckhaus
SCHAFER®

Pro Chef XL

- 6 Kademeli Hız Kontrolü
- 5 lt Paslanmaz Çelik Karıştırma Haznesi

1400 W
Motor
Gücü



/schafermutfak

www.schafer.com.tr

Bu ay okuduğum Fatih-Harbiye romanında pek çoklarının gözünden kaçan, benim için ise çok büyük anlamları olan bir detay vardı. Peyami Safa'nın kitabın kahramanı Şinasi'nin odasını tasvir edişi. Kafasının içinin dağınıklığının odaya da yansımasını anlatırken aslında bunun ruhuna ne kadar aykırı olduğunu belirtmek için;

"Hep kendi eliyle düzelttiği odasında, bazen hendesî (geometrik) bir itina ve her eşyaya en güzel mânasını veren bir intizam vardı."

cümlesini kullanır Peyami Safa. "Her eşyaya en güzel manasını vermek" günlerdir tek bu tasvir beynimin içinde dolanıp duruyor. Eşyanın Osmanlı Türkçesindeki anlamlarına dalarken buluyorum kendimi.

eşya / eşyâ

1. (Tekili: Şey) (Bu kelime, Türkçede müfret gibi kullanılır.) Ev döşemeye mahsus halı, dolap vs.
2. Elbise, yatak, çamaşır gibi malzemeler.
3. Yük, yük eşyası.
4. Nesneler, şeyler.
5. Şeyler, varlıklar.

Evlerimizin kapısından içeri aldığımız, kullanmak üzere hanelerimizin kaydına düştüğümüz onlarca şey var her ay. Gerçekten, "Bunu da bir yerde/bir gün kullanırım…" ile dolu çekmecelerimiz, dolaplarımız var. Mutfaktaki tezgâh üstlerimize bakınca, "Gerçekten en güzel manasını veriyor muyum?" diye bakarken buluyorum kendimi günlerdir. Okuduğum yabancı bir kaynak, "Evinizdeki odalara teker teker girip fotoğraflarını çekin. Sonra da bu fotoğraf üzerinden odada gözünüze ters gelen kısımları düzeltin. Çünkü bir mekânı kendi gözlerinizle yaşamaktansa bir fotoğraf üzerinden toparlanması gereken kısımlarını değerlendirmek daha etkilidir." diyordu. Onu hatırlayınca mutfağımı birkaç açıdan fotoğrafladım telefonumla. Gerçekten de gözlerime artık sıradan gelen ufak tefek dağınıklıkları fotoğraf üzerinden daha rahat tespit ettiğimi fark ettim. Kilerden çıkartıp, "Nasılsa sık kullanıyorum." diye tezgâhta bıraktığım birkaç baharat kavanozunun oluşturduğu kümenin giderek büyüdüğünü, her defasında yanlarından geçerken, "Bunları bir ara unutmayayım da kaldırayım." deyişimi, onlar birikince evin diğer köşelerinde ufak tefek başka şeylerin alakasız yerlerde durmaya başladığını gördüm.

Eşyaya en güzel manasını vermek; ne kadar basit ama nasıl derin bir deyiş… Osmanlı Türkçesi sözlüğündeki eşya maddesinin son anlamına kaydı gözlerim sonra. "Şeyler, varlıklar". Sadece evimize koyduğumuz değil aslında hayatımıza değen her şeye verdiğimiz mana… En basitinden bir yemek pişirmek deriz ya hani. Aslında nasıl kıymetlidir birine "Bugün ne yemek yapacağıma sen karar ver hadi!" diye sormak ya da, "Senin en sevdiğin yemeği yaptım!" demek. Bazı günler eşimin ve çocukların benden önce mutfağı topladıklarını, evi toplamama yardım ettiklerini ya da sadece bulaşık makinesini boşalttıklarını görünce, "1000 tane gül alsaydınız bu kadar sevinmezdim!" diyorum sevinçle. Değer verdiğini göstermek için yapılan en minik çaba o duyguya güzel manasını vermek değil midir zaten?

Arkadaşlık ilişkileri, çalıştığınız kurumlar, hangi iş ile meşgulseniz onun hakkını verebilmek için çabalamak… "Şu an zamanımı dolduran işim bu, peki ben onun en güzel manasını vermek için ne yapmalıyım?" diye düşünmek… Bugün derginin giriş yazısına aklımda bunlarla oturdum. Sonra kapağımızda 7. yılımıza ve 75. sayımıza ulaştığımızı okudum hayretle. Bu vesileyle bir yemek dergisi çıkartmanın en güzel manasını veren Portakal Ağacı'ndan Lokma Dergisi ekibimin her bir üyesine özel şükranlarımı sunuyorum…

Hatice Özdemir Tülün

Lokma Dergisi Genel Yayın Yönetmeni
hatice.tulun@lokmadergisi.com



Lokma

Sayı 75, ŞUBAT 2021
İmtiyaz Sahibi: **KETEBE KİTAP VE DERGİ YAYINCILIĞI A.Ş. adına Muhammet Sinan ALBAYRAK**

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Hatice Özdemir Tülün

TASARIM DİREKTÖRÜ
Yasemin Darbaz Karaca

YEMEK DİREKTÖRÜ
Burçin Bilge

SANAT YÖNETMENİ
Reyhan Cerit Bala

EDİTÖR
Tuba Öztürk Özdil

FOTOĞRAF
Sezer Alçınkaya
Melis Kayacık

YEMEK DİREKTÖRÜ ASİSTANI
Kübra Hançer

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Burhan İstenci

Reklam
Reklam Genel Müdürü **ABDULLAH HANÖNÜ**
Reklam Genel Müdür Yrd. **ZİYA KADAM**
0212 467 65 65

Baskı
Satın Alma ve Baskı Müdürü **ÖZCAN URAL**

Satış Pazarlama - Abone ve Dağıtım
0212 467 67 17
BİRLİKTE DAĞITIM A.Ş.
www.birlikte.com.tr

Yayın Türü: Aylık Yaygın Süreli Yayın

Basım Yeri: İhlas Gazetecilik A.Ş.
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza No: 11 A/41
Yenibosna-Bahçelievler / İstanbul
Kurumsal Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş
Samandıra, İstanbul 0216 585 90 00
www.turkuvazmatbaacilik.com

İletişim – Yönetim Yeri
Maltepe Mah. Fetih Cad. No: 6 34010 Topkapı,
Zeytinburnu- İstanbul - 0212 467 65 10
www.lokmadergisi.com - iletisim@lokmadergisi.com

Yapım:
siyahmartı ADVERTISING ANIMATION STUDIOS

Her hakkı mahfuzdur. Dergideki yazı, fotoğraf ve diğer görsellerin izin alınmadan veya kaynak gösterilmeden her türlü ortamda çoğaltılması yasaktır.

albayrak Medya

VakıfBank'ta FAST ile para göndermek çok kolay

Kolay Adres ya da IBAN'la 7/24 dilediğiniz kişiye dilediğiniz anda para gönderebilirsiniz.

VakıfBank, daima seninle.



fast
TÜRKİYE CUMHURİYET MERKEZ BANKASI

#dijitalkolaylaştırır

444 0 724 | vakifbank.com.tr

VakıfBank
Burası Sizin Yeriniz

/vakifbank

İÇİNDEKİLER

ŞUBAT 2021

08 **TAM MEVSİMİ**
Kereviz

20 **AYIN MEYVESİ**
Muz

30 **AYIN DOSYASI**
Çikolata

42 **UNSUZ ŞEKERSİZ**

46 **OLTAYA TAKILANLAR**
Karadeniz Somonu

52 **ÖZEL DOSYA**
Kırmızı-Siyah Tabaklar

64 **NASIL YAPILIRLAR?**

70 **SAĞLIKLI VE HAFİF**

72 **AYIN GÜZELİ**
Kırmızı Pancar

76 **LOKMALIK**

78 **AJANDA**

80 **İNDEKS**













Akıllı Tercih

HIZLI PARA TRANSFERİ

Siz de Vakıf Katılım'ı tercih edin,
transferiniz göz açıp kapayıncaya
kadar gerçekleşsin.
Kolay ve hızlı para transferi
FAST Vakıf Katılım'da.

Üstelik
KOLAS ile IBAN'sız
daha kolay!



"365 GÜN
24 SAAT
ANINDA
ÜCRETSİZ
TRANSFER"

fast
TÜRKİYE CUMHURİYET MERKEZ BANKASI

0850 202 1 202 | 444 44 77 | vakifkatilim.com.tr

VAKIF KATILIM
Ortak geçmiş, ortak gelecek.




U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890
www.uspoloassn.com

Mevsimin En Güzel Sebzesi: Kereviz



Kabul ediyoruz kendine özgü bir aroma ve keskin bir tada sahip, ama müptelası olunca yemeden duramıyor insan. Evet evet kerevizden bahsediyoruz. Küçükken hiç sevilmeyen ama büyüdükçe kıymete binen, sadece yakıştığı yemeklerle değil sağlıklı oluşuyla da ön plana çıkan sebzemiz kereviz, mutfakları kokutacak bu ay. Tam mevsiminde, ister çiğ ister pişmiş olarak tüketebileceğiniz kereviz ile en lezzetli tariflere buyurun…

Sezer Alçınkaya

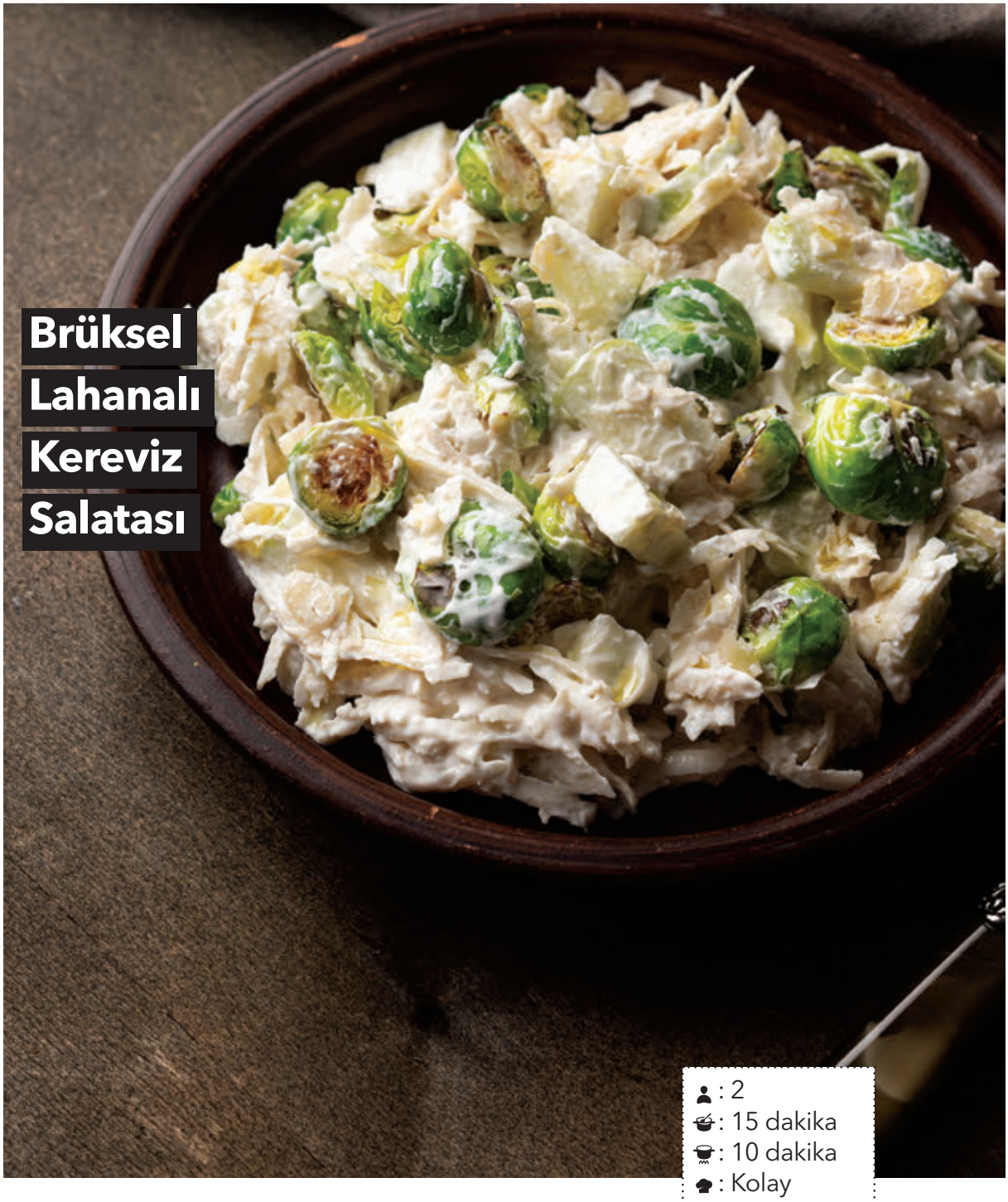


Fırında Patatesli Kremalı Kereviz

: 3
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase bebek patates
- 1 adet doğranmış kereviz
- Tuz
- 1 paket krema

Hazırlanışı:
Patatesleri güzelce yıkayın. Fırın kabınıza alıp kerevizleri ekleyin. Tuzunu ayarlayıp kremayı ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.



Brüksel Lahanalı Kereviz Salatası

: 2
: 15 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet rendelenmiş kereviz
- Yarım adet limon suyu
- 1 adet doğranmış yeşil elma
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 avuç file badem
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 kase Brüksel lahanası
- Tuz

Hazırlanışı:

Kerevizleri bir kaseye alın ve kararmaması için üzerinde limon suyunu gezdirip karıştırın. Elma, yoğurt ve file bademi ekleyin. Brüksel lahanalarını ortadan ikiye kesin. Tavaya sıvı yağı alıp üzerine lahanaları ekleyin, soteleyin. Lahanalar yumuşayınca ocaktan alın ve sıcaklığı çıktıktan sonra kaseye ilave edin, tuzunu ayarlayın. Hepsini karıştırın ve servis edin.



Balık ve Kerevizli Ekmek Üstü

: 3
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 2 dilim haşlanmış somon veya herhangi bir balık
- 1 adet rendelenmiş kereviz
- Çeyrek su bardağı mayonez
- Çeyrek su bardağı yoğurt
- 1 avuç kuru üzüm
- Yarım demet kıyılmış maydanoz

Servis İçin:
- 2 dilim ekmek

Hazırlanışı:
Balıkları didikleyin, bütün malzemeleri ekleyerek karıştırın. Ekmek üzerine sürerek servis edin.



Kereviz Çorbası

: 3
: 15 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet rendelenmiş kereviz
- 1 adet doğranmış havuç
- 5 adet bebek patates
- Yarım bağ kıyılmış dereotu
- Tuz

Hazırlanışı:
Tereyağını tencereye alın, eridikten sonra unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine kaynar su ekleyip kalan malzemeleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Hepsi bebek püresi kıvamına gelene kadar pişirin. Blendırdan geçirip servis kâselerine alın.

Anadolu'nun dört bir yanından yemekler, mezeler, salatalar, tatlılar...



Anadolu Sosları
Gökçen Adar
480 sayfa, sert kapak
kuşe kağıt 75 TL

Maximum Mobil'den QR ile ödemelerde **ücretsiz kargo!**

Kurucusu olduğumuz İş Bankası Kültür Yayınları yeni kitaplarla büyümeye devam ediyor.

TÜRKİYE İŞ BANKASI
Türkiye'nin Bankası



Kerevizli İncik Yemeği

: 2
: 15 dakika
: 1 saat 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Çeyrek su bardağı zeytinyağı
- 1 adet kuzu incik
- 1 adet doğranmış kereviz
- 5-6 adet bebek patates
- 1 adet büyük boy doğranmış havuç
- Tuz

Hazırlanışı:

Zeytinyağını tencereye alın. İncikleri de ekleyip kavurmaya başlayın. Kokusu çıkınca üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip, tuzunu ayarlayarak pişmeye bırakın. 1 saat piştikten sonra patatesleri, havuç ve kerevizi ilave edin. Sebzeler yumuşadıktan sonra ocaktan alın. Sıcak servis edin.

Birlikte Büyüyoruz

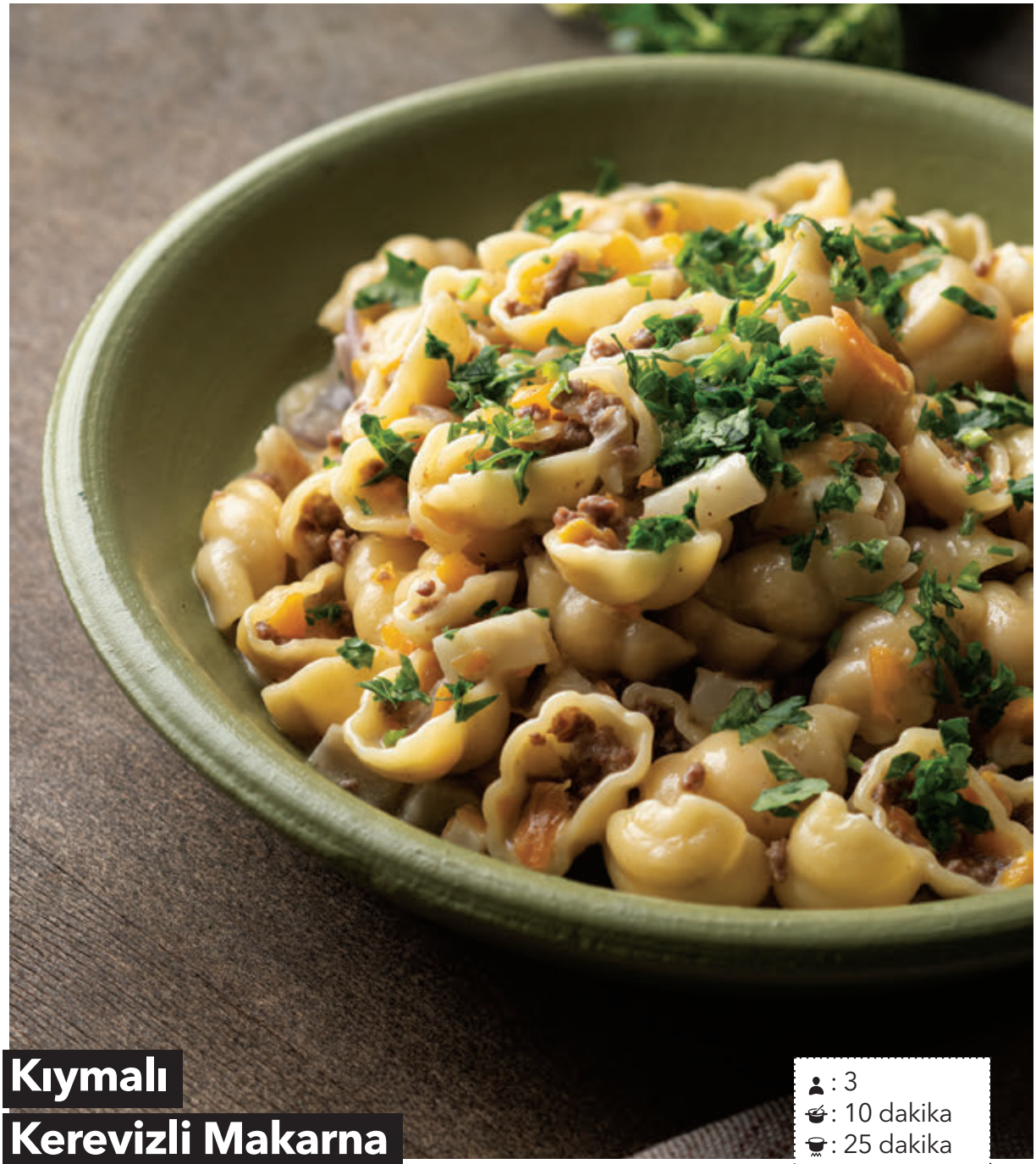
Sermaye piyasalarına 2020 yılında katılan
750 binin üzerinde yeni yatırımcıyla daha da büyüyor,
yolumuza güçlü adımlarla devam ediyoruz.



www.borsaistanbul.com

borsaistanbul

BORSA İSTANBUL



Kıymalı Kerevizli Makarna

: 3
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet doğranmış mor soğan
- 1 adet rendelenmiş havuç
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- Yarım paket makarna
- 1 adet doğranmış kereviz
- Tuz

Servis İçin:
- Kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Kıymayı tencereye alın, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Kıyma suyunu çektikten sonra mor soğan ve havucu ekleyin. Zeytinyağı ilave edin. Üzerine 1 parmak çıkıncaya kadar sıcak su ekleyin, tuzunu ayarlayın. 5 dakika pişirdikten sonra makarnaları ve kerevizi ilave edin. Makarnalar pişene kadar orta ateşte pişirin. Makarnaların diriliğine göre sıcak su ilave edebilirsiniz. Maydanozla servis edebilirsiniz.

İyi bir yemeğin sonunda içilen Türk kahvesi
hazmı kolaylaştırır, dinamizm verir.

Türk kahvesi ayrıca, yemeğin oluşturduğu izlenimin
son noktası, belirleyicisidir.
Güzel bir konuşmanın son cümlesi gibi...

Türk kahvesi bu yüzden ulusal sembolümüz olmuştur.

Her evimizde her yemekten sonraki bu geleneksel ikramımızı,
bütün konuklarımıza sunalım.
Soframızdan aldıkları haz pekişsin.





Kerevizli Mantarlı Soğuk Salata

: 4
: 15 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet küp doğranmış kereviz
- Çeyrek su bardağı sıvı yağ
- 1 kase mantar
- 1 su bardağı konserve mısır
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

Sıvı yağı tavaya alın ve mantarları ekleyin. Suyunu çekene kadar karıştırarak soteleyin. Tuzunu ayarlayın, yumuşadıktan sonra ocaktan alın. Bir kaseye alıp kalan malzemeleri ekleyerek karıştırın. Soğuk servis edebilirsiniz.



Yoğurtlu Kereviz Sapı

: 1
: 5 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet kerevizin sapları
- Yarım su bardağı yoğurt
- Tuz

Hazırlanışı:

Kereviz saplarını tencereye alın ve haşlayın. Dirilikleri gidip yumuşadıktan sonra servis tabağına alın. Bir kasede yoğurdu çırpın, tuzunu ayarlayın ve kereviz saplarının üzerinde gezdirerek servis edin.

Meyvelerin En Havalısı: *Muz*



Tropikal meyvelerin en sevilenidir muz. Açlığı yatıştırır, bebeklerin ilk tanıştığıdır, çantada durup zor zamanda yardıma koşar, spordaki en iyi arkadaştır, kısacası çok vefalıdır muz. Dünyada en fazla tüketilen meyve oluşuyla, saymakla bitmeyen faydalarıyla, yakıştığı tüm tatlılarla bu ay sayfalarımızın konuğu oluyor sevgili muz…

Sezer Alçınkaya



Muzlu Cevizli Kek

: 6
: 15 dakika
: 45 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet muz
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 su bardağından 1 parmak eksik un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yeteri kadar doğranmış ceviz

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar pudra şekeri

Hazırlanışı:

Yumurta ve şekeri çırpın. Ayrı bir kasede muzu ezdikten sonra ilave edin, pekmezi de ekledikten sonra çırpmaya devam edin. Yoğurt ve sıvı yağı da ekleyin. Kuru malzemeleri ayrı bir kasede karıştırdıktan sonra ilave edin. Cevizi de ekledikten sonra spatula ile karıştırıp pişirme kağıdı serili kek kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.



Muzlu Yulaflı Cookie

: 4
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet çatal ile ezilmiş muz
- Yarım su bardağı tahin
- Çeyrek su bardağı pekmez
- 1 su bardağı yulaf ezmesi

Hazırlanışı:

Muz, tahin ve pekmezi karıştırın. Yulaf ezmesini ekleyip karıştırın, kıvamına göre ilave edebilirsiniz. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.



Muzlu ve Çikolatalı Puding

: 4
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- Yarım su bardağından 1 parmak eksik toz şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 su bardağı süt
- 1 adet çatal ile ezilmiş muz
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket krema
- 1 paket kare çikolata

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar kakao

Hazırlanışı:

Toz şeker, mısır nişastası ve kakaoyu tencereye alın. Sütü ekleyin, topak olmaması için sürekli karıştırın. Tereyağını ve muzu da ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra krema ve çikolatayı ekleyin, kaynamaya başladıktan sonra ocaktan alın. Kuplara boşaltın, arzu ettiğiniz gibi süsleyerek servis edin.

Muzlu Bademli Mozaik Pasta



: 4
: 2 saat 15 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 75 gr tereyağı
- 60 gr bitter çikolata
- Çeyrek su bardağı krema
- 1 paket iri dövülmüş pötibör bisküvi
- 1 çorba kaşığı kakao
- Çeyrek su bardağı pudra şekeri
- Yarım su bardağı badem
- Çeyrek su bardağı Hindistan cevizi tozu
- 2 adet dilimlenmiş muz

Hazırlanışı:

Tereyağı ve çikolatayı benmari usulü eritin, krema ekleyip karıştırın. Kalan malzemeleri bir kasede karıştırın ve üzerine erittiğiniz çikolatalı karışımı döküp hepsini harmanlayın. Bir streç filme döküp sıkıca rulo şeklini vererek sarın. En az iki saat buzlukta donmaya bırakın.



Muzlu Zencefilli Smoothie

: 1
: 5 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 2 adet muz
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çay kaşığı zencefil

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar kakao
- 1 dal Frenk üzümü

Hazırlanışı:
Malzemeleri blendırdan geçirip servis bardağına alın. Üzerine kakao serperek ve Frenk üzümü ekleyerek servis edebilirsiniz.

Banoffee Turta



: 6
: 1 saat
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

Taban İçin:
- 2 paket çifte kavrulmuş pötibör bisküvi
- 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 2 çorba kaşığı toz şeker

Arası İçin:
- 4 adet muz

Krema İçin:
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Karamel İçin:
- 1 su bardağı toz şeker
- 5 çorba kaşığı su
- 2 damla limon suyu
- 100 gr tereyağı
- Yarım paket krema

Hazırlanışı:

Pötibör bisküvileri mutfak robotundan geçirin. Tereyağı ve şekeri pötibör bisküvilerle iyice karıştırın. Pişirme kağıdı serili fırın kabına bir bardağın tabanıyla bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dakika kadar kızartın ve fırından alıp soğumaya bırakın. Bu sırada karamel sos için küçük bir tencereye toz şekeri, limon suyunu ve suyu alıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Hiç karıştırmadan sütlü kahve rengini alana kadar pişirin. Tereyağını ilave edin ve dikkatlice karıştırın. Kremayı ekleyin, eridikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Krema için süt ve krem şantiyi kıvam alana kadar çırpın. Tart tabanının üstüne muzları bütün olarak dizin. Krem şantiyi üzerlerine ekleyin ve her tarafına yayın. Karamel sosunu gelişigüzel gezdirerek şekil verin. Dolaba alıp yarım saat dinlendirdikten sonra servis edin.

Kakaolu Muzlu Muffin



: 6
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik esmer şeker
- 120 gr tereyağı
- 3 adet muz
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Üzeri İçin:

- Yarım su bardağı file badem

Hazırlanışı:

Yumurta ve esmer şekeri çırpın. Tereyağını ve muzu ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri ayrı bir kasede karıştırdıktan sonra ilave edin. Muffin kağıdı serdiğiniz muffin tepsisine harcı paylaştırın. Üzerlerine file badem ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.



: 8
: 20 dakika
: 25 dakika
: Kolay

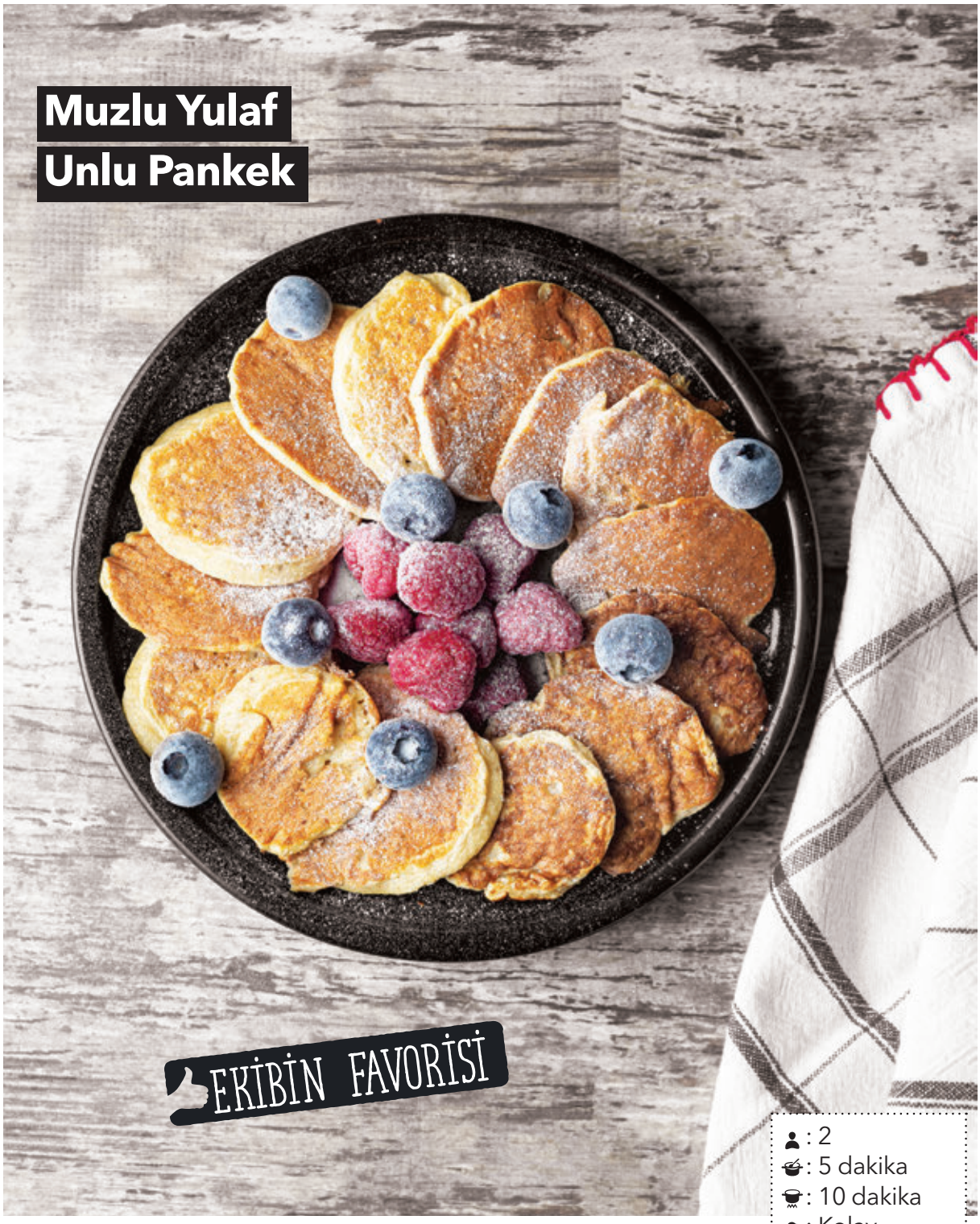
Malzemeler:
- 250 gr labne
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- Yarım paket krema
- 1 adet büyük boy yumurta
- 1 adet muz
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası

Tabanı İçin:
- 45 gr tereyağı
- 1 paket tahıllı bisküvi

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar karamel

Hazırlanışı:
Bisküviyi mutfak robotundan geçirin. Tereyağını eritip bisküvilerin üzerine gezdirerek dökün. İyice karıştırıp muffin kaplarına paylaştırın ve tabanını düzleyin. Labne ile toz şekeri mikserle çırpın. Kremayı ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Muzu ayrı bir kapta ezdikten sonra ilave edin. Kalan malzemeleri de ekleyip homojen oluncaya kadar karıştırın. Muffin kaplarına paylaştırın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Arzu ederseniz üzerinde karamel gezdirerek servis edebilirsiniz.

Muzlu Yulaf Unlu Pankek



: 2
: 5 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 adet küçük muz
- 2 çorba kaşığı yulaf unu
- 2 adet küçük yumurta
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar orman meyveleri

Hazırlanışı:

Malzemelerin hepsini bütünleşene kadar çatalla çırpın. Hafifçe yağladığınız tavaya kaşık kaşık dökün ve arkalı önlü pişirip servis tabağına alın. Yanında orman meyveleriyle servis edebilirsiniz.

Yemek İçin Hiç Bahane Gerektirmeyen:

Çikolata



Biz söylemiyoruz bakın uzmanlar söylüyor: "Çikolata neşe ve mutluluk verir." Bunun üzerine çok da denecek söz yok aslında. Moralin mi bozuk, canın mı sıkkın ye çikolata gitsin. Aslında bahaneye de gerek yok. Hazırladığımız tarifleri görünce zaten hemen yapmak isteyeceksiniz. Birlikte oldukları malzemelerle müthiş uyum içinde olan, sizi bir rüyanın içinde hissettirecek kadar şahane çikolatalı tariflerimiz var bu ay…

Sezer Alçınkaya



Beyaz Çikolatalı Cevizli Brownie

: 6
: 15 dakika
: 35 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 300 gr doğranmış bitter çikolata
- 100 gr tereyağı
- 3 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 1 su bardağı un
- 100 gr dövülmüş ceviz
- 200 gr doğranmış beyaz çikolata

Üzeri İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar ceviz
- 50 gr rendelenmiş beyaz çikolata

Hazırlanışı:

Yumurta ve şekeri çırpın. Unu ekleyip homojen oluncaya kadar karıştırın. Tereyağı ve bitter çikolatayı ayrı bir tencerede eritip sıvı kıvama getirin. Yumurtalı harcı karıştırarak tereyağlı çikolatayı ekleyin. Ceviz ve beyaz çikolata parçalarını ilave edin. Sadece her yerine dağılana kadar karıştırın. Pişirme kağıdı serili fırın kabına alın, üzerine ceviz dizin ve rendelenmiş beyaz çikolata ekleyin. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 35 dakika pişirin.



Hindistan Cevizli Tarçınlı Rulo

: 6
: 1 saat 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 120 gr tereyağı
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 paket maya
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 4,5 su bardağı un

İç Harcı İçin:
- 50 gr tereyağı
- 2 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı Hindistan cevizi tozu

Üzeri İçin:
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 adet limonun suyu

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurun ve üzerini örtüp 1 saat ılık bir yerde mayalandırın. Hamuru hafif unlu bir tezgahta dikdörtgen olarak açın. Bir tencerede tereyağını ve Hindistan cevizi yağını eritin. Kakao ve Hindistan cevizi tozunu ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Açtığınız hamurun her yerine yedirin ve rulo şeklinde kıvırın. Dilimleyerek pişirme kağıdı serili fırın kabına dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Pudra şekeri ve limon suyunu bir kasede karıştırın ve ruloların üzerinde gezdirerek servis edin.



eriş un

TS 4500 ISO 9001 ISO 14001 ISO 22000 ISO 27001 OHSAS 18001

erişler gıda

www.erisun.com.tr

#erisundunyasi



Kakaolu Krep

: 4
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağından 1 parmak eksik un
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Servis İçin:
- Yeteri kadar çırpılmış krema
- Yarım su bardağı ayıklanmış nar taneleri

Hazırlanışı:
Krep malzemelerini balon çırpma teliyle topak kalmayacak şekilde çırpın. Eğer tava yapışmaz krep tavası ise yağlamadan, yoksa her krep için 1 çay kaşığı sıvı yağ gezdirip birer kepçe dökerek krepleri pişirin. Aralarına çırpılmış krema ve nar ekleyerek servis edebilirsiniz.



Muzlu Çikolatalı Smoothie

: 1
: 5 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 adet büyük boy muz
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı kakao

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar rendelenmiş beyaz çikolata

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri blendırdan geçirin. Bardağa alıp rendelenmiş beyaz çikolata ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Narlı Çikolatalı Küçük Kekler



: 10
: 15 dakika
: 8 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 230 gr tereyağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- Yarım su bardağı toz şeker
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 2,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı kakao
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı tarçın
- 250 gr doğranmış çikolata
- Yarım su bardağı nar

Hazırlanışı:

Tereyağı, toz şeker ve esmer şekeri homojen oluncaya kadar çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemelerden un, kakao, karbonat, nişasta ve tarçını ayrı bir kasede karıştırdıktan sonra ekleyin, çırpmaya devam edin. Çikolata ve narı ekledikten sonra elinizle yoğurun. Her yerine dağıldıktan sonra iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparark pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 8 dakika pişirin. Servis ederken üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.



Muffin Kabında Çikolata Dolgulu Pay

: 10
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı toz şeker
- 120 gr tereyağı
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 1 adet oda sıcaklığında yumurta

İç Malzemesi:
- 3 çorba kaşığı çikolatalı fındık kreması
- 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 çorba kaşığı dolusu granül kahve
- 10 parça küçük bitter çikolata karesi

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri mutfak robotuna alın ve toparlanana kadar kesik kesik çekin. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, muffin tepsisinin tabanına ve kenarlarına yayın. İç malzemelerini karıştırıp her birine 1 tatlı kaşığı dağıtın ve üzerine bitter çikolatanın küçük karelerinden dizin. Kalan hamur parçalarıyla üzerlerini kapatın. Bıçak ile çarpı şeklinde kesik atıp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Bitter Çikolatalı Mısır Gevrekleri



: 6
: 1 saat
: -
: Kolay

Malzemeler:

- 160 gr eritilmiş bitter çikolata
- 1 kase mısır gevreği

Hazırlanışı:

Eritilmiş bitter çikolataların üzerine mısır gevreği ekleyip ezin. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine karışımdan kaşık ile aralıklı dizin. Buzdolabına kaldırıp en az 1 saat bekletin.



Acılı Sıcak Çikolata

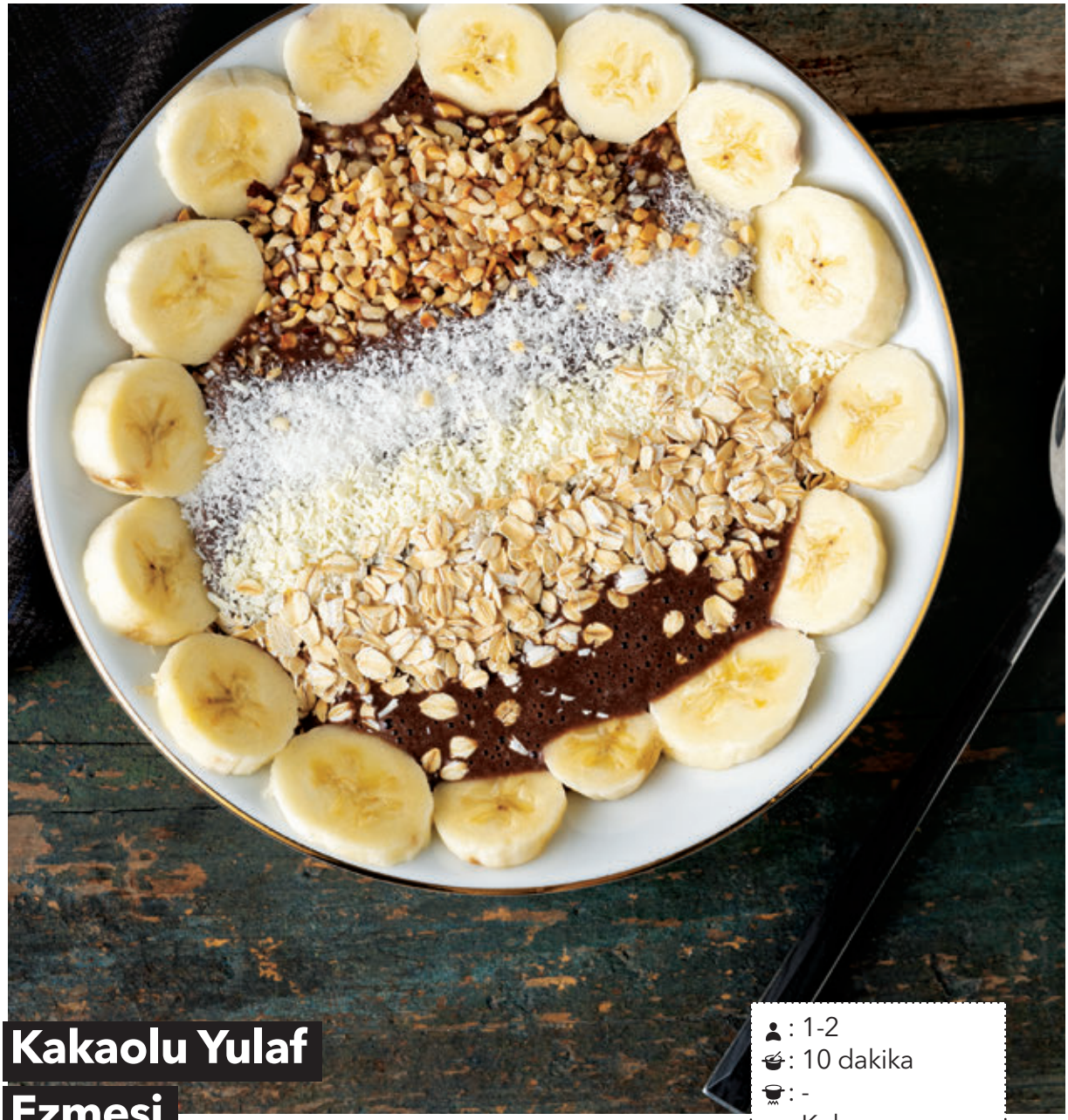
: 2
: 5 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- 1 paket krema
- 80 gr bitter çikolata
- 1 çay kaşığının ucu kadar toz biber

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri küçük bir tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerine toz biber serperek servis edin.



Kakaolu Yulaf Ezmesi

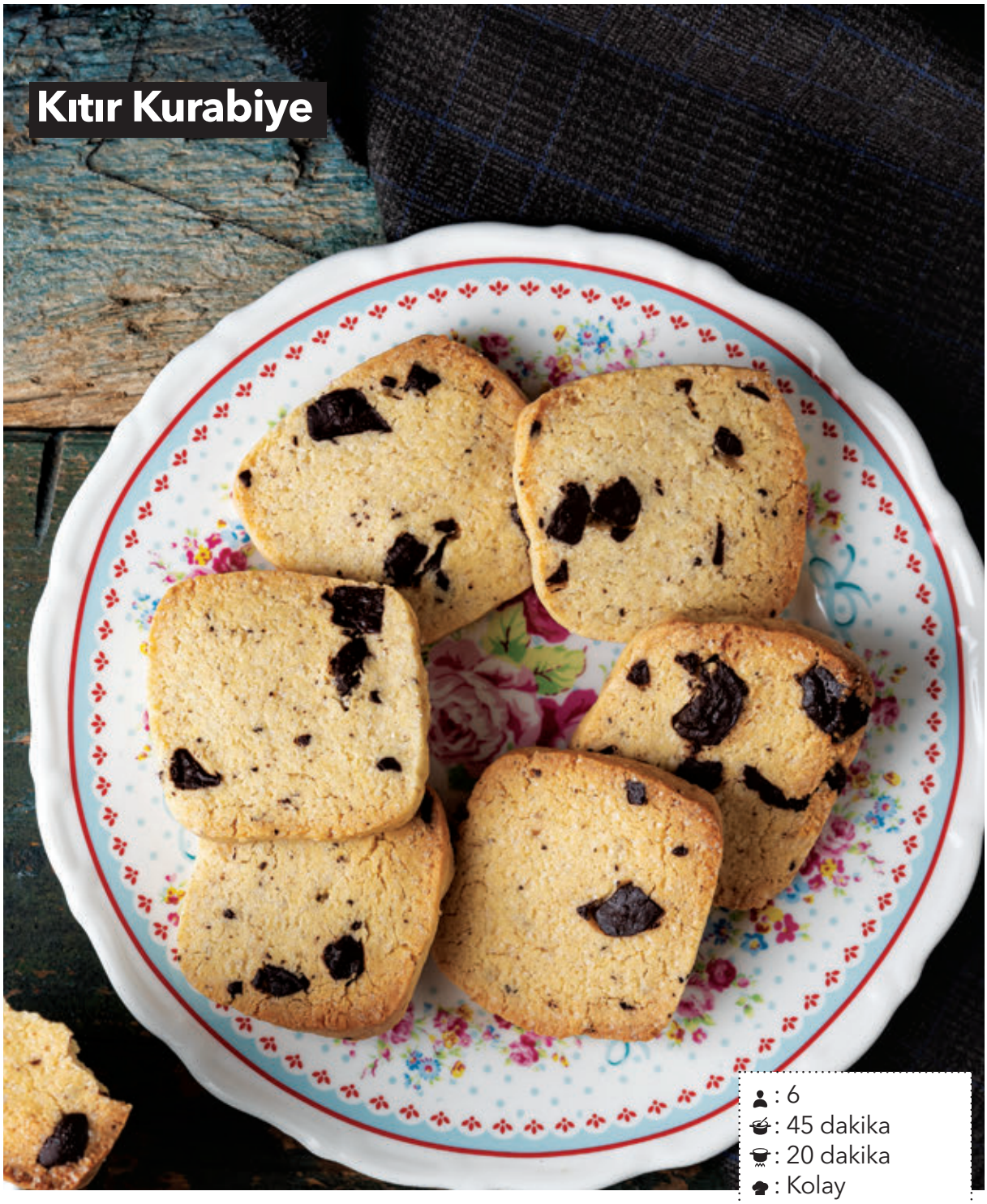
: 1-2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 2 adet muz
- Yarım su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı kakao

Üzeri İçin:
- 1 tatlı kaşığı yulaf ezmesi
- 1 tatlı kaşığı Hindistan cevizi tozu
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış fındık
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata
- 1 adet küçük boy dilimlenmiş muz

Hazırlanışı:
Muz, süt ve kakaoyu blendırdan geçirin. Bir kaseye alıp üzerini arzu ettiğiniz malzemelerle süsleyin.

Kıtır Kurabiye



: 6
: 45 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı toz şeker
- 120 gr tereyağı
- 1 adet oda sıcaklığında yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- Çeyrek su bardağı damla çikolata

Hazırlanışı:

Toz şekeri ve tereyağını mikserle çırpın. Yumurta ekleyip çırpmaya devam edin. Un ve vanilyayı ekleyip kıvam alana kadar karıştırın. Çikolataları ekleyip elinizle yoğurun. Uzun bir dikdörtgen şekli vererek buzdolabına kaldırın ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Dolaptan çıkardıktan sonra dilimlere ayırın. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirin.

Çok Leziz, Çok Besleyici



Lokma'dan yine çok sağlıklı ve besleyici tarifler geliyor bu ay. Kuru fasulye unlu, şekersiz kek ve kurabiye yaptık, çok da güzel oldu...

Sezer Alçınkaya



Kuru Fasulye Unlu Kuş Üzümlü Kek

: 6
: 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 5-6 çorba kaşığı bal
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı fıstık ezmesi
- 1 su bardağı toz badem
- Yarım su bardağı Hindistan cevizi tozu
- 1 su bardağından 2 parmak eksik kuru fasulye unu
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- Yarım adet limon suyu
- 1 avuç kuş üzümü

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar Hindistan cevizi tozu

Hazırlanışı:

Yumurta ve balı çırpın. Süt, sıvı yağ ve fıstık ezmesini ekleyip iki dakika daha çırpın. Kuş üzümü hariç kalan malzemeleri ekleyip karışana kadar çırpın. Kuş üzümünü ekleyip karıştırdıktan sonra pişirme kağıdı serili kek kalıbına harcı boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.



Kuru Fasulye Unlu Çikolatalı Kurabiye

: 6
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 120 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 2 su bardağından 2 parmak eksik kuru fasulye unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı çikolata parçaları

Hazırlanışı:

Yumurta ve toz şekeri çırpın. Tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri ayrı bir kapta karıştırdıktan sonra ilave edin. Portakal kabuğu rendesi ve çikolata parçalarını ekleyip yoğurun. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.

YENİ

molfix

Pure & Soft

Pamuksu Yumuşaklık*

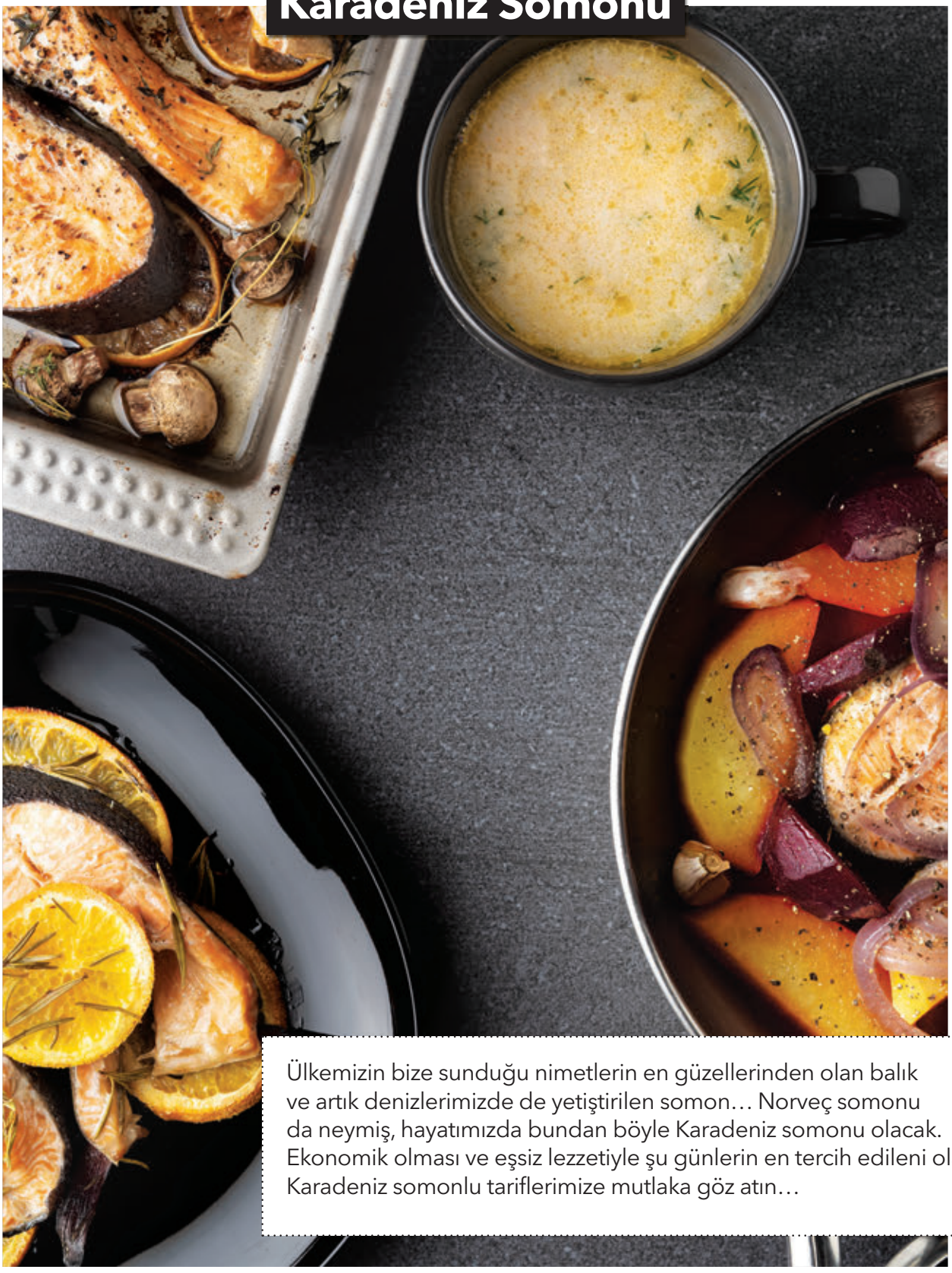
%0 Parfüm
Klor
Paraben
Nonilfenol



%0 endişe
%100 iç huzur

*Pamuk içermez

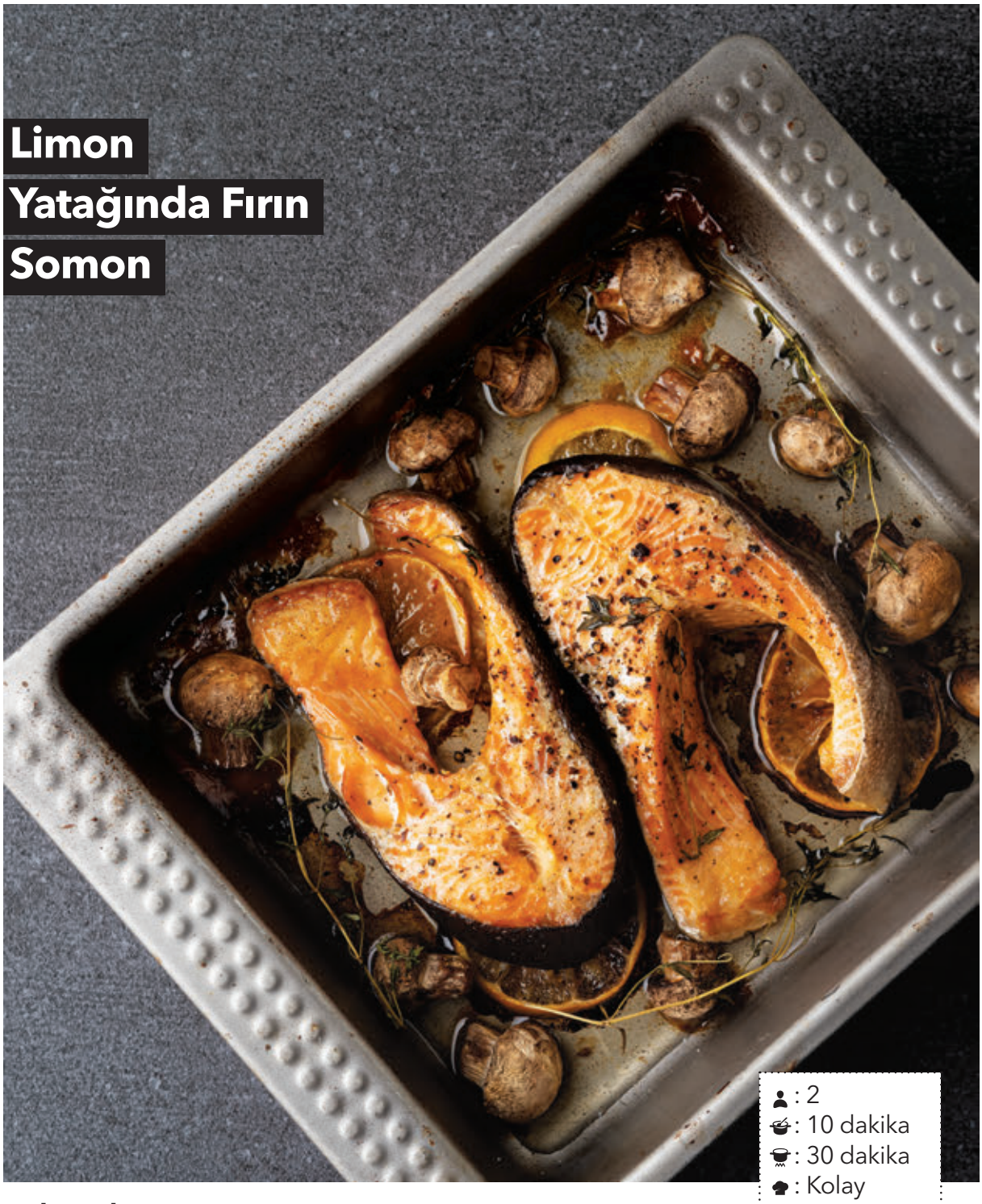
Karadeniz Somonu



Ülkemizin bize sunduğu nimetlerin en güzellerinden olan balık ve artık denizlerimizde de yetiştirilen somon… Norveç somonu da neymiş, hayatımızda bundan böyle Karadeniz somonu olacak. Ekonomik olması ve eşsiz lezzetiyle şu günlerin en tercih edileni olan Karadeniz somonlu tariflerimize mutlaka göz atın…

Sezer Alçınkaya

Limon Yatağında Fırın Somon



: 2
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 dilim Karadeniz somonu
- 1 adet dilimlenmiş limon
- 1 kase mantar
- Birkaç dal taze kekik
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Limonları fırın kabına dizin. Üzerine balıkları yerleştirin. Mantarları ve kekikleri de ekledikten sonra zeytinyağını ve tuzunu ayarlayın, karabiber serpin. Üzerini pişirme kağıdı ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

Portakal Yatağında Fırın Somon

EKİBİN FAVORİSİ



: 2
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 dilim Karadeniz somonu
- Yarım adet dilimlenmiş portakal
- Birkaç yaprak biberiye
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Portakalları fırın kabına dizin. Üzerine balıkları yerleştirin. Biberiyeleri ekledikten sonra zeytinyağını ve tuzunu ayarlayın. Üzerini pişirme kağıdı ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.


KARACA
PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR
Bazı hediyelerin yeri başka, diğer tüm hediyeler için KARACA
KARACA.COM



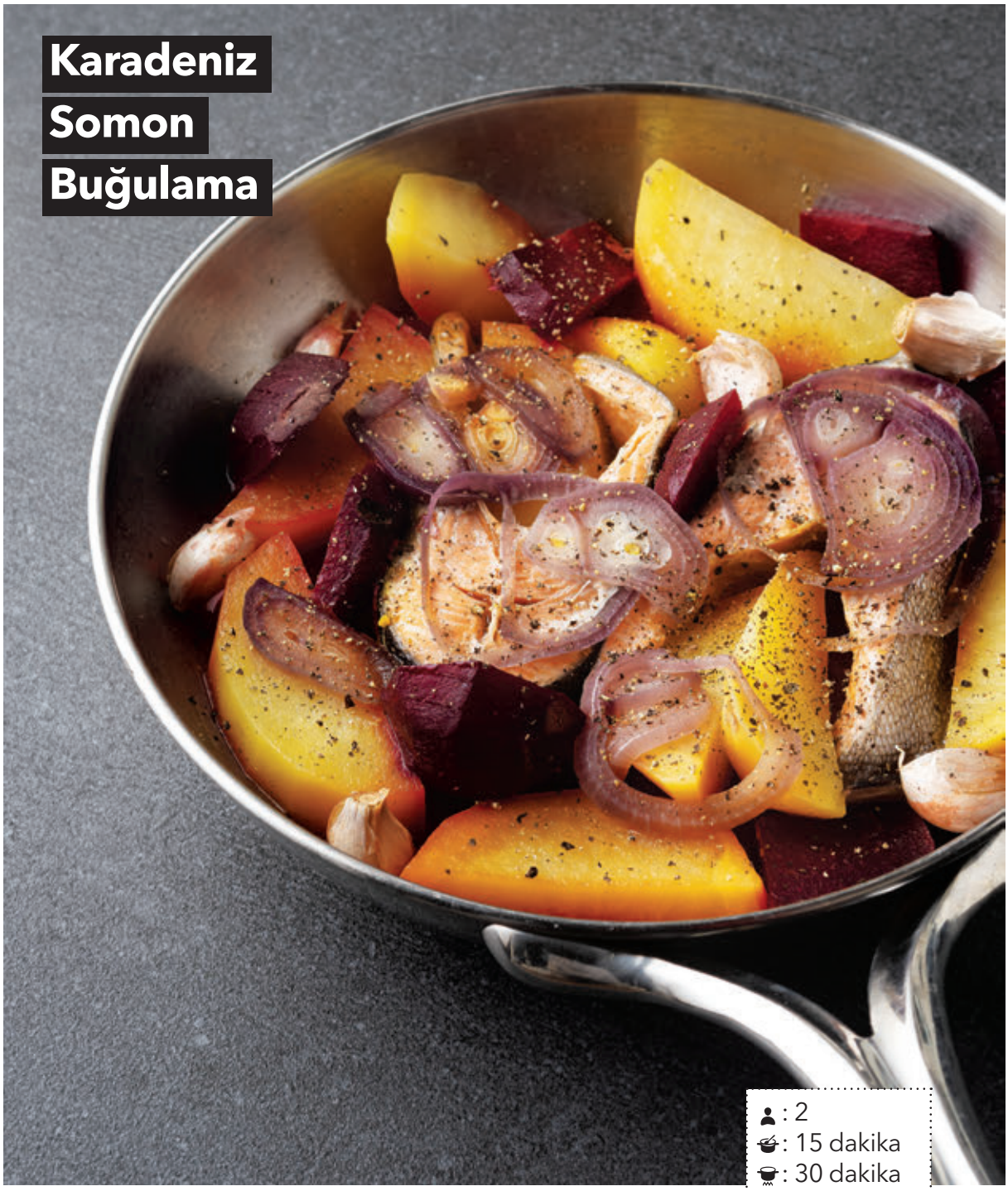
Karadeniz Somonu Çorbası

:3
: 20 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 dilim Karadeniz somonu
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- Yarım paket krema
- Yarım demet dereotu
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Somon balığını sıcak suya alıp haşlayın. Balığı kevgirle kenara alın. Biraz didikleyin, kılçıklı ise kılçığını ayırın. Başka bir tencereye tereyağı ile unu alın ve unun kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine haşladığınız balık suyunu süzgeçten geçirerek ekleyin, kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra kremayı ekleyin, tuzunu ayarlayın. Balığı ve dereotunu ekledikten sonra 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Çorba kaselerine alarak servis edin.

Karadeniz Somon Buğulama



: 2
: 15 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 dilim Karadeniz somonu
- 1 adet büyük boy dilimlenmiş patates
- 1 adet dilimlenmiş kırmızı pancar
- Yarım adet halka dilimlenmiş mor soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 4 diş sarımsak
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Balıkları tavaya yerleştirip patates, kırmızı pancar ve mor soğanı çevresine dizin. Tuzunu ayarlayıp sarımsak ve tereyağını ekleyin, yarım parmak kadar kaynar su ekleyin, kapağını kapatın. Kısık ateşte pişene kadar pişirin. Üzerine karabiber serperek servis edin.

Tabaklarımızın Renkleri: Kırmızı-Siyah



Çok farklı ve denenmemiş tariflerin olduğu özel bir dosyamız var sizler için. Tabaklarımızı kırmızı ve siyah malzemelerden oluşan yemekler süslüyor. Birbirlerine bu kadar yakışan iki renkle hazırladıklarımıza buyurun…

Sezer Alçınkaya



: 1
: 15 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış beluga mercimeği
- 1 adet ince doğranmış taze kırmızı kapya biber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Servis İçin:

- 1 tane közlenmiş kırmızı kapya biber
- 2 adet yumurtadan yapılmış omlet

Hazırlanışı:

Zeytinyağında kırmızı biberi soteleyin. Diriliği gittikten sonra haşlanmış beluga mercimeğini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Servis tabağına önce omleti sonra kırmızı biberli beluga mercimeğini ekleyin. Közlenmiş kırmızı biber ile birlikte servis edebilirsiniz.



Kırmızı Biberli Siyah Pirinç

: 2
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı siyah pirinç
- 1 çorba kaşığı soya sosu

Sebze İçin:
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet ince doğranmış kırmızı kapya biber
- 1 çorba kaşığı file badem
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Siyah pirincin üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyin. Soya sosunu da ekleyip pirinçler açılana kadar haşlayın ve suyunu süzdürün. Zeytinyağında kapya biberleri soteleyin. Dirilikleri gittikten sonra bademi de ekleyip iki dakika daha karıştırın, tuzunu ayarlayın. Servis tabağına siyah pirinçleri alın ve üzerine kırmızı kapya biberleri ekleyip servis edin.



“Lezzetin Doğal Tadı”

Bergama Tulum Peyniri

Kozak Yaylası’ndan





ATP KOZA
GIDA TARIM
HAY. SAN. ve TİC.

İPEK ÇİFTLİĞİ

Bir KOZA Kuruluşudur
HOLDİNG

Çamavlu Üretim Tesisi:
Kozak Çamavlu Köyü
Bergama / İZMİR
Tel: 0232 652 33 55
Fax: 0232 652 33 37
www.ipekciftligi.com
Email: info@ipekciftligi.com



Malzemeler:
- 1 su bardağı haşlanmış siyah fasulye

Sos İçin:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet domates rendesi
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar toz kırmızı biber

Hazırlanışı:
Tereyağında sarımsağı soteleyin. Pul biber ekleyip tuzunu ayarlayın, domates rendesini ilave ettikten sonra domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Servis tabağına alın ve üzerine siyah fasulyeleri ekleyin. Toz kırmızı biber serperek servis edebilirsiniz.



Bonfile ve Siyah Havuç

: 2
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 dilim dana bonfile
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Sebze İçin:
- 1 adet ince doğranmış siyah havuç
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Taze biberiye yaprakları

Hazırlanışı:
Döküm tavayı kızdırın ve etleri tavaya dizin. Tek tarafı pişince yani tava eti bırakınca diğer tarafını pişirin. Zeytinyağını ekleyip birkaç dakika daha pişirin.
Siyah havuç için zeytinyağı ve tereyağını eritip sarımsak ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve siyah havuçları ekleyin. Dirilikleri gidene kadar soteleyin. Dana bonfileyi servis tabağına alın, üzerine havuçları dizin ve taze biberiyeyle süsleyerek servis edin.

Kakaolu Fındık Kremalı Çilekler



: 2
: 10 dakika
: 25 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- Bir kase çilek
- Arzu ettiğiniz kadar kakaolu fındık kreması

Kakaolu Fındık Kreması İçin:
- 2 su bardağı fındık
- 2 çorba kaşığı toz kakao
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:
Kakaolu fındık kreması için fındıkları tavaya alın ve kısık-orta ateşte yaklaşık 20-25 dakika karıştırmayı bırakmadan kavurun. Fındığın kendi yağını verdiğini, terlediğini görmelisiniz. Bekletmeden mutfak robotuna alın. Önce kesik kesik sonra sürekli olacak şekilde macun kıvamına gelinceye kadar durmadan çekin. Kalan malzemeleri ekleyip karıştırın ve tamamen soğuduğunda kavanoza alın.
Çilekleri kakaolu fındık kremasına bulayın ve tabağa alın. Yanında çay veya kahve ile birlikte servis edebilirsiniz.

Kiraz Domatesli Zeytin Salatası

: 2
: 5 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase kiraz domates
- 1 kase siyah zeytin
- Birkaç dal taze biberiye

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar limon suyu

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar eritilmiş peynir kıtırı

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri bir kaseye ekleyip karıştırın. Eritilmiş peynir kıtırıyla servis edebilirsiniz.





Antep Fıstıklı Narlı Bitter Çikolata

: 3
: 2 saat 15 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 120 gr bitter çikolata
- Yeteri kadar Antep fıstığı tozu
- Yarım su bardağı ayıklanmış ve suyu alınmış nar taneleri

Hazırlanışı:

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Küçük fırın tepsisine pişirme kağıdı serin ve bitter çikolatayı yayın. Üzerine Antep fıstığı tozu serpin ve nar taneleri ekleyin, bastırın. Buzdolabına kaldırıp 2 saat dinlendirin.



Beluga Mercimekli Turp Salatası

: 3
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 su bardağı beluga mercimeği
- 1 adet ince doğranmış beyaz turp
- 1 adet ince doğranmış kırmızı turp
- 1 su bardağı ayıklanmış nar
- Yeteri kadar tuz

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- 1 adet bebek turp

Hazırlanışı:
Beluga mercimeğini tencereye alın, üzerine çıkacak kadar su ekleyip tuzunu ayarlayın ve haşlayın. Yeteri kadar haşlandıktan sonra süzüp tabağa alın ve kalan malzemeleri ekleyin. Arzu ettiğiniz miktarda sos malzemelerini ekledikten sonra hepsini karıştırın. Servis tabağına alarak bebek turp ile servis edebilirsiniz.

çağrı

ÇAĞRI AKIL KARI

www.cagri.com



/ cagrimarket / cagrimarketleri



Çikolatalı Puding

: 4
: 10 dakika
: 15 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı toz kakao
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2,5 su bardağı süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 25 gr tereyağı
- 40 gr bitter çikolata

Servis İçin:

- Arzu ettiğiniz kadar Frenk üzümü

Hazırlanışı:

Nişasta, kakao, un ve toz şekeri bir tencerede karıştırın. Üzerine süt ve yumurta sarısını ilave edip homojen oluncaya kadar tel çırpıcı ile çırpın. Ocağa koyup koyulaşana kadar pişirin. İçine tereyağı ve bitter çikolatayı ilave edip mikserle 5 dakika çırpın. Kaselere paylaştırın ve üzerlerine Frenk üzümü ekleyerek servis edin.



Kızarmış Ekmek ve Frambuaz Reçeli

: 2
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase frambuaz
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- 2 dilim tost ekmeği veya herhangi bir ekmek

Servis İçin:
- Küçük taze nane yaprakları

Hazırlanışı:
Frambuazları bir tavaya alın. Toz şekeri ekleyin. Nişastayı suyla açtıktan sonra ekleyin. Kıvam alıncaya kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tost ekmeğini veya herhangi bir ekmeği iyice kızartın. Üzerine frambuaz reçelini ekleyip taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Lavaştan Sandviçler



Son zamanların moda tarifi, lavaşın katlanmasıyla oluşan sandviçler, hem pratik hem lezzetli oluşuyla akılları baştan alıyor…

Sezer Alçınkaya

Yumurtalı Lavaş Katlama

: 1
: 5 dakika
: 10 dakika
: Kolay

EKİBİN FAVORİSİ



Malzemeler:

- 1 adet lavaş
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytin ezmesi
- 1 avuç maydanoz
- 1 adet dilimlenmiş avokado
- 1 kasa rendelenmiş kaşar peyniri

NASIL YAPILIRLAR?



1. 1 tatlı kaşığı tereyağında yumurtayı pişirin.



2. Lavaşın kenarına ortaya kadar bir kesik atın. Bir parçasına zeytin ezmesi sürüp üzerine maydanozu ekleyin.



3. Avokadoyu dizin.



4. Yumurtayı ekleyin.



5. Kaşar peynirini ekleyin.



6. Katlayarak sarın. Tavada kısık ateşte arkalı önlü ısıtın.



Peynirli Lavaş Katlama

: 1
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay



Malzemeler:

- 1 adet lavaş
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- 2 dilim hindi füme
- 2 dilim cheddar peyniri



Malzemeleri arzu ettiğiniz gibi dizin. Katlayarak sarın. Tavada kısık ateşte arkalı önlü ısıtın.



Çikolatalı Lavaş Katlama

: 1
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay

EKİBİN FAVORİSİ

Malzemeler:

- 1 adet lavaş
- 1 çorba kaşığı çikolata kreması
- 1 çorba kaşığı fıstık ezmesi
- 1 kase çilek
- 1 adet muz



Malzemeleri arzu ettiğiniz gibi dizin. Katlayarak sarın. Tavada kısık ateşte arkalı önlü ısıtın.



#MİLLİ TEKNOLOJİ HAMLESİ

TEKNOFEST

HAVACILIK, UZAY VE TEKNOLOJİ FESTİVALİ

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK TEKNOLOJİ YARIŞMALARINA SEN DE KATIL



HELİKOPTER
TASARIM YARIŞMASI



MODEL UYDU
YARIŞMASI



ROKET
YARIŞMASI



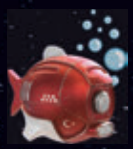
SÜRÜ İHA
YARIŞMASI



İNSANSIZ HAVA ARACI
YARIŞMASI



JET MOTOR
TASARIM YARIŞMASI



İNSANSIZ SU ALTI SİSTEMLERİ
YARIŞMASI



SAVAŞAN İHA
YARIŞMASI

BİYOTEKNOLOJİ
İNOVASYON YARIŞMASI







UÇAN ARABA
TASARIM YARIŞMASI



ROBOTİK
YARIŞMALARI

ÇEVRE VE ENERJİ TEKNOLOJİLERİ
YARIŞMASI

EFFICIENCY CHALLENGE
YARIŞMASI



ROBOTAKSİ
BİNEK OTONOM ARAÇ YARIŞMASI

İNSANLIK YARARINA TEKNOLOJİ
YARIŞMASI





TARIM TEKNOLOJİLERİ
YARIŞMASI



AKILLI ULAŞIM
YARIŞMASI



SAĞLIKTA YAPAY ZEKA
YARIŞMASI

ULAŞIMDA YAPAY ZEKA
YARIŞMASI



EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ
YARIŞMASI

- **İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ** YARIŞMASI
- **TÜRKÇE DOĞAL DİL İŞLEME** YARIŞMASI
- **TAKEOFF** ULUSLARARASI GİRİŞİM ZİRVESİ
- **TARIMSAL İNSANSIZ KARA ARACI YARIŞMASI**
- **TRAVEL HACKATHON**
- **HACK İSTANBUL**
- **KARMA SÜRÜ SİMÜLASYON** YARIŞMASI
- **İSTANBUL ULUSLARARASI BULUŞ FUARI (ISIF)**
- **TÜRKİYE DRONE ŞAMPİYONASI**
- **WORLD DRONE CUP**
- **ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ** ARAŞTIRMA PROJE YARIŞMALARI
- **SANAYİDE DİJİTAL TEKNOLOJİLER YARIŞMASI**
- **KÜLTÜR VE TURİZM TEKNOLOJİLERİ YARIŞMASI**
- **LİSELER ARASI İNSANSIZ HAVA ARAÇLARI YARIŞMASI**
- **LİSE ÖĞRENCİLERİ KUTUP ARAŞTIRMA PROJELERİ YARIŞMASI**

5 MİLYON TL'DEN FAZLA ÖDÜL
5 MİLYON TL'DEN FAZLA MALZEME DESTEĞİ

SON TARİH 28 ŞUBAT'21

TÜRKİYE TEKNOLOJİ TAKIMI

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

DETAYLI BİLGİ VE BAŞVURULAR İÇİN

teknofest.org

teknofest

PAYDAŞLAR

AKADEMİK PAYDAŞLAR

MEDYA PAYDAŞLARI

Sağlıklı Mutfak

Lokma'nın sağlıklı ve hafif dosyasından yaptığınız her tarif lezzetiyle sizi çok şaşırtacak. Sadece kilo kontrolü için değil, dinç olmak ve iyi hissetmek için bu lezzetlerimizi mutlaka denemelisiniz.



Sezer Alçınkaya

Fırın Patates

: 2
: 10 dakika
: 30 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase ortadan ikiye ayrılmış bebek patates

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar çırpılmış yoğurt

Hazırlanışı:
Patatesleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine alarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Tabağa alarak yoğurt ile servis edebilirsiniz.

Tavada Brüksel Lahanası

: 2
: 5 dakika
: 10 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 1 kase ikiye bölünmüş Brüksel lahanası
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Lahanaları ve zeytinyağını bir tavaya alın. Dirilikleri gidene kadar soteleyin ve servis tabağına alın.

Kırmızı Pancarlı Yeşil Salata

: 2
: 10 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- Yarım demet kıyılmış roka
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım adet doğranmış kırmızı pancar
- Bir avuç file badem

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Malzemeleri bir kaseye alıp sos malzemelerini ekleyerek karıştırın, servis tabağına alın.

Kırmızı Pancar



Mucize bir kök sebze olan kırmızı pancar ayın güzelinde arzıendam ediyor sevgili dostlar. Sizce de bu kadar faydalı bir malzemeyi mutfaklara daha fazla sokmanın zamanı gelmedi mi?

Sezer Alçınkaya



Tel Şehriyeli Pancar Çorbası

: 3
: 10 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- Yarım adet ince doğranmış kırmızı pancar
- Yarım su bardağı tel şehriye
- Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını tencereye alın, sarımsak ekleyip kavurun. Sarımsaklar yanmadan sıcak su ekleyin, kırmızı pancarı ilave edin. Pancarlar yumuşadıktan sonra tel şehriyeyi ekleyip tuzunu ayarlayın. Tel şehriyeler piştikten sonra ocaktan alın. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.



Zencefilli Pancar Salatası

: 1
: 5 dakika
: -
: Kolay

Malzemeler:
- 1 adet rendelenmiş kırmızı pancar
- 1 fındık büyüklüğünde doğranmış zencefil

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar limon suyu
- Yeteri kadar tuz

Servis İçin:
- Bir avuç doğranmış maydanoz

Hazırlanışı:
Bütün malzemeleri bir kaseye alıp karıştırın. Üzerine maydanoz ekleyerek servis edebilirsiniz.

Pancarlı Patatesli Pate

: 2
: 15 dakika
: 20 dakika
: Kolay

Malzemeler:
- 2 adet haşlanmış patates
- 1 adet haşlanmış kırmızı pancar

Sos İçin:
- Yeteri kadar zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar limon suyu

Servis İçin:
- Arzu ettiğiniz kadar kekik

Hazırlanışı:
Patates ve pancarı patates ezeceği ile ezip püre haline getirin, servis tabağına alın. Damak zevkinize göre zeytinyağı ve limon suyu gezdirip tuzunu ayarlayın. Kekik serperek servis edebilirsiniz.





Pancarlı Soğuk Pilav

: 2
: 5 dakika
: 5 dakika
: Kolay

Malzemeler:

- 2 su bardağı arta kalan pilav
- 1 adet haşlanmış doğranmış kırmızı pancar
- Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 su bardağı konserve mısır
- Tuz

Hazırlanışı:

Arta kalan pilavınızı biraz ılık hale getirin. Tabağa alıp kırmızı pancar, maydanoz, mısır ve tuz ekleyip karıştırın.

ÜÇ GÜZEL AY HOŞ GELDİ

"De ki: Eğer duanız olmasa, Rabbim size ne diye ehemmiyet versin?"
(Furkan, 77)
"Hem Rabbini, içinden yalvararak ve korkarak, yüksek olmayan bir sesle sabah akşam zikret ve sakın gafillerden olma!"
(Araf, 205)

Şubat ayının ikinci haftasında üç ayları karşılayacağız. Regaip Kandili yaklaştı, kalpler yeniden dirilişin, tazelenmenin adımlarını attı. Yine gündemimiz ibadet ve tilavet oldu. Regaip, Miraç, Berat ve Kadir… II. Selim döneminde camiler süslenip, aydınlatılınca, birlikte dualar edilip, ikramlar fazlalaşınca "kandil" olarak anılmaya başlamış bu özel günler. "Regaibe" denilen şiirler de bu gecenin kutlamalarına özel olarak yazılır olmuş. Üç ayların dua dolu gecelerinin ilki Regaip. Herhangi bir şeyi istemek, arzu etmek, elde etmek için çabalamak anlamlarına geliyor. Recep ayında ve cuma gecesi kutlanıyor. Biz de bu yıl, 18 Şubat tarihinde dualarla kutlayacağız.

DUAYLA SIĞINMA

İslam âlimlerinin tavsiyesi ile bu gecelerde rahmet ve mağfiret istemek, dua etmek yapılması gereken ibadetlerden. Peygamberimizin "Allah'ım Recep ve Şaban'ı bize mübarek eyle ve bizi Ramazan'a kavuştur." şeklindeki kutlu sözleri de iman sahiplerini duaya yönlendiriyor. Yine Peygamberimiz "Beş gece vardır ki onlarda yapılan dualar geriye çevrilmez. Recep'in ilk (Cuma) gecesi, Şaban'ın ortasında bulunan gece, cuma gecesi, Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı geceleridir." buyuruyor.

UMUT ETMEYİ BIRAKMADAN

Enes bin Malik (ra) Peygamberimizden şu sözleri rivayet ediyor. "Allah Teâlâ şöyle buyurdu: Ey Âdemoğlu! Sen bana dua ettiğin ve benden affını umduğun sürece, işlediğin günahlar ne kadar çok olursa olsun, onların büyüklüğüne bakmadan seni bağışlarım. Ey Âdemoğlu! Günahların gökyüzünü kaplayacak kadar çok olsa sonra da benden affını dilesen, seni affederim. Ey Âdemoğlu! Sen yeryüzünü dolduracak kadar günahla karşıma gelsen fakat bana hiçbir şeyi ortak koşmamış olsan, şüphesiz ben de seni yeryüzü dolusu bağışla karşılarım." Öyleyse iman sahibi kalplere; Rabbimizin Kur'an'da bizi kendileriyle tanıştırdığı peygamberleri örnek alarak duaya başlamak, ilk kandilin ilk dualarını onların kutlu sözlerinden seçmekten daha güzel bir kutlama olabilir mi?

Hz. Âdem'in Duası

"Rabbimiz! (Biz) kendimize zulmettik; artık bize mağfiret etmez ve bize merhamet etmezsen, mutlaka hüsrana uğrayanlardan oluruz." *(Araf, 23)*

Hz. Nuh'un Duası

"O hâlde sen, yanında bulunanlarla beraber gemiye yerleştiğin zaman artık de ki: "Bizi o zalimler topluluğundan kurtaran Allah'a hamt olsun!" Ve (yine) de ki: "Rabbim! Beni mübarek bir menzile indir; çünkü sen, indirenlerin en hayırlısısın!" *(Müminun, 28-29)*

Fatma Hazan Türkkol

Hz. İbrahim'in Duası

"Rabbim! Bana hikmet ihsan buyur ve beni salih kimseler arasına kat! Sonraki ümmetler içinde benim için bir güzel bir metihle anılmayı nasip eyle! Ve beni Naim Cenneti'nin varislerinden kıl! Babama da mağfiret eyle çünkü o dalalete düşenlerdendir. Ve (insanların) diriltilecekleri gün, beni utandırma! O gün ki, (onda) ne mal fayda verir, ne de evlat! Ancak Allah'a selim (sağlam) bir kalple gelen müstesna." *(Şuara, 83-89)*

Hz. Yusuf'un Duası

"Rabbim! Zindan bana, bunların beni kendisine davet ettikleri şeyden daha sevimlidir. Eğer onların tuzaklarını benden defetmezsen, onlara meyleder ve cahillerden olurum." "Rabbim! Bana mülkten (bir nasip) verdin ve bana rüyaların tabirinden (bir ilim) öğrettin. Ey gökleri ve yeri hakkıyla yaratan! Sen, dünyada da ahirette de benim velimsin (gerçek dostumsun). Canımı Müslüman olarak al ve beni salih kimseler arasına kat!" *(Yusuf, 33, 101)*

Hz. Musa'nın Duası

"Rabbim! Benim göğsüme genişlik ver! Ve işimi bana kolaylaştır! Dilimden de düğümü çöz ki sözümü iyice anlasınlar! Ve ailemden kardeşim Harun'u bana yardımcı kıl! Onunla gücümü takviye et ve onu vazifeme ortak yap ki, seni çok tespih edelim ve seni çok zikredelim! Muhakkak ki sen, bizi hakkıyla görensin." *(Taha, 25-35)*

Hz. Süleyman'ın Duası

"Dedi ki: Rabbim! Bana mağfiret buyur ve bana, benden sonra hiç kimseye nasip olmayacak bir saltanat ihsan et! Şüphesiz ki çok ihsan edici olan ancak sensin!" *(Sad, 35)* "Rabbim! Beni ve ana-babamı nimetlendirdiğin nimetine şükretmemi ve razı olacağın salih ameller işlememi bana ilham eyle ve rahmetinle beni salih kullarının arasına kat!" *(Neml, 19)*

Hz. Zekeriya'nın Duası

"Şöyle demişti: Rabbim! Gerçekten ben o hâldeyim ki kemiklerim zayıfladı, ihtiyarlıktan saçım ağardı. Rabbim! Sana dua etmek ile hiçbir zaman mahrum olmadım. Ve doğrusu ben, arkamdan yerime geçecek yakınlarımdan din hususunda endişe ediyorum; hanımım da kısırdır; artık sen kendi katından bana bir halef bir oğul ihsan eyle! Ki ilim ve nübüvvette hem bana varis olsun, hem de Yakup ailesine varis olsun! Ve onu rızaya mazhar buyur ey Rabbim!" *(Meryem, 4-6)*

Hz. İsa'nın Duası

"Ey Rabbimiz olan Allah! Bize gökten bir maide (bir sofra) indir ki, (o iniş günü) bizim için, hem evvelimiz, hem ahirimiz (sonra gelenlerimiz) için bir bayram ve senden bir mucize olsun! Bizi rızıklandır; çünkü sen, rızık verenlerin en hayırlısısın." *(Maide, 114)*

Peygamberimiz Hz. Muhammed (sav)'in Duası

"De ki: "Ey mülkün gerçek sahibi olan Allah! Dilediğine mülkü verirsin, dilediğinden de mülkü çeker alırsın! Hem dilediğini aziz edersin, dilediğini de zelil kılarsın! Her hayır ancak senin elindedir! Şüphesiz ki sen, her şeye hakkıyla gücü yetensin! Geceyi gündüze katarsın, gündüzü de geceye katarsın! Hem ölüden diriyi çıkarırsın, diriden de ölüyü çıkarırsın! Dilediğini ise hesapsız rızıklandırırsın!" *(Al-i İmran, 26-27)*
"De ki: Rabbim! Bağışla! Merhamet eyle! Sen, merhamet edenlerin en hayırlısısın!" *(Müminun, 118)*



Dr. Oetker

Dr. Oetker'den bir yenilik daha; Zencefilli Karanfilli Ekspres Salep! Dr. Oetker'den sıcak içecek tutkunlarına müjde; zencefil ve karanfil ile lezzeti daha da zenginleştirilmiş Ekspres Salep ile soğuk kış günleri sıcak geçecek... Sadece 200 ml sıcak süt ile pratik bir şekilde hazırlanabilen Dr. Oetker Zencefilli Karanfilli Ekspres Salep ile tüketiciler ideal kıvam ve lezzette salep keyfini yaşayabilecekler. Dr. Oetker ürünlerini satış noktalarından satın alabileceğiniz gibi, dilerseniz Dr.Oetker Sanal Mağaza aracılığıyla da sipariş verebilirsiniz. Dr. Oetker ürünleri ve tarifleri hakkında bilgi almak veya hazırlama / pişirme ipuçlarına, püf noktalarına ulaşmak isteyenler 0 800 / 415 98 04 veya 0 850 222 98 04 no'lu Ücretsiz Danışma Hatları'nı arayabilir ya da www.droetker.com.tr internet adresine başvurabilirler.



Mesafeler Sevginize Engel Olmasın

D'S damat, örme gömleklerden, trikolara, her stile uyan jogger pantolonlardan özel tasarımlı deri cüzdan, çanta ve aksesuarlara kadar sevgilinizin yüzünü gülümsetecek birbirinden güzel hediye seçeneklerini beğeninize sunuyor. Son zamanlarda hayatımızın en önemli parçası haline gelen geri dönüşüm, D'S damat'ın tasarımlarında hayat buluyor. Aşkınız sürdürülebilir olsun! D'S damat'ın sürdürülebilir üretim yöntemleri ile, plastik pet şişelerden üretilen ipliklerden dokunan kumaşlar ile oluşturulan sürdürülebilir kapsül koleksiyonundaki pantolon, ceket ve takımlar sevdiğiniz için en duyarlı hediyelerden biri olacak. Zamansız çizgilerin eşsiz kombinasyonları ile oluşturulan tasarımları, su geçirmezlik özelliği taşıyan çelik kasası ve dayanıklı camları, deri, silikon ve kumaş kayış seçenekleri ile D'S damat saatler sevdiğinizin en değerli aksesuarı olacak. Her zevke ve bütçeye hitap eden D'S damat koleksiyonlarına D'S damat mağazalarından ve dsdamat.com.tr 'den ve D'S damat mobil uygulamasından ulaşmak mümkün!

Cildiniz Paris Işıltısıyla Aydınlansın



Ton farklılıkları, solgunluk, kuruluk, pullanma gibi sorunlar daha çok kış mevsimine özgüdür. Cildimizi bu soğukta bakımlı, ışıltılı, parlak tutmak zordur. Düzenli nemlendirici kullanmak da yetersiz kalabilir. Yeni nesil mezoterapi ürünlerinden Paris Işıltısı (NTCF), çok sayıda vitamin, mineral ve enzim içeren formülüyle etkisini hemen gösteren bir uygulamadır. Paris Işıltısı, yüksek miktarda serbest hyalüronik asit, cilde yararlı vitaminler, mineraller, protein üretimini destekleyen amino asitler, koenzimler ve nükleik asitler içerir. Amaç cildi canlandırmak, onarmak ve uyarmaktır. Özellikle göz çevresi olmak üzere yüzün tamamı, el, kol, boyun, dekolte ve gözaltı bölgelerine uygulanan Paris Işıltısı her yaş kadın ve erkeklere uygulanabilir. Etkileri işlemden birkaç gün sonra ortaya çıkan Paris Işıltısı dinlenme süresi gerektirmez, ağrı, morluk olmaz, sadece aynı gün enjeksiyon noktaları kabarır ilerleyen saatlerde cilt normal görünümüne kavuşur. İdeal uygulama 2'şer hafta arayla 3 kez, ardından birer ay ara ile 2 kez şeklindedir. Prof. Dr. Akın Yücel Klinik www.akinyucel.com Mobil/Whatsapp Tel: (0535) 620 70 01



Artistic Journey ile İlham Veren Bir Sonbahar

English Home, 2020-2021 Sonbahar/Kış sezonunda bizleri sanat ve doğanın eşsiz çizgilerinin buluştuğu sanatsal bir yolculuğa çıkartıyor. Çiçek formlarının artistik bir bakış açısıyla yorumlandığı koleksiyonda, salondan mutfağa, banyodan yemek odasına kadar bir evin tüm bölümlerine ilham verecek parçalar bulunuyor. Resim sanatındaki farklı akımlardan kült isimlerin eserlerinin çıkış noktasını oluşturduğu "Artistic Journey" koleksiyonunda, servis malzemelerinden dekoratif parçalara her ürün birer tasarım objesi niteliğini taşıyor. Koleksiyonda Miro, Kandinsky, Georgia O'Keefe ve William Morris başta olmak üzere soyut resmin öncüleri ile Bauhaus ekolü, eklektik kombinasyonlarla sıra dışı ürünlere ilham oluyor. Böylelikle, yaşam alanlarına sanatın eşsiz güzelliklerinden esinlenilen dokunuşlar yapılmasını sağlayacak ürünler ortaya çıkıyor. Desenler bu sanatsal ruhu destekleyecek şekilde fırça izleri, kara kalem ve boya damlaları formatında; kompozisyonlar ise birer paleti, hatta tabloyu andırırcasına paneller halinde karşımıza çıkıyorlar. İsimlerini, tasarımlarında esinlenilen sanatçıdan ya da çiçeklerden alan Georgia ve Paradise Flowers tepsiler, işlevleriyle birlikte güzellikleriyle de sunumları zenginleştiriyor. Sanat dolu koleksiyonda geniş bir ürün seçkisi sunan Yatak Odası Grubu'nun yanı sıra her biri birbiriyle kombinlenebilen Sofra, Mutfak, Salon, Aksesuar, Banyo ile Bebek/Çocuk gruplarındaki ürünlerle bir evin tüm ihtiyaçları karşılanıyor. Ayrıca, English Home bu sezon genişlettiği farklı desen ve ölçülerdeki halı koleksiyonuyla da oldukça iddialı.
@englishhometurkiye
www.englishhome.com



İstanbulkart sahiplerine müjde:

Multinet Up ve BELBİM AŞ. iş birliği ile İstanbulkart sahiplerine 30.000 yeni lezzet noktası!

Yeni nesil finansal teknoloji grubu Multinet Up ile İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin Elektronik Para ve Ödeme Hizmetleri şirketi Belbim AŞ, önemli bir iş birliğine imza attı. İş birliği kapsamında, milyonlarca İstanbulluya ödeme çözümü sunan toplu ulaşım ve yaşam kartı İstanbulkart'ın kullanım alanına binlerce restoran, kafe, büfe ve yerel market eklendi. İstanbullular, artık İstanbulkart'ları ile MultiNet yemek kartı geçen her noktada ödeme yapabiliyor. Marketlerde, online alışverişlerde, müzelerde, taksilerde, kafe-restoranlarda ve daha birçok noktada ödemeler İstanbulkart ile yapılabiliyor. İstanbulkart, şimdi de Multinet Up ile gerçekleştirdiği iş birliği ile ödeme kanalına 30.000 yeni nokta ekledi. Yeni nesil finansal teknoloji grubu Multinet Up ile elektronik ödeme sistemleri öncüsü Belbim AŞ ortaklığı, 18 milyon İstanbulkart kullanıcısına Multinet Up ödeme altyapısı bulunan en küçük büfeden yerel marketlere ve büyük restoran zincirlerine kadar temassız ödeme ayrıcalığı sunuyor. Kademeli olarak yaygınlaşacak bu uygulama önümüzdeki dönemde tüm Türkiye'deki 30.000 MultiNet noktasında geçerli olacak. İstanbulkart, ulaşım ve ulaşım dışı tüm ödemelerin tek bir kartla yapılabilmesi için yaygınlaşma çalışmalarını sürdürürken, Multinet Up iş birliği ile kullanım alanındaki önemli artışla birlikte sadece İstanbul'da değil tüm Türkiye'de faaliyet göstermeye devam edecek. İstanbulkart, verilen hizmetleri her yerde ve her alanda yaygınlaştırmaya ve İstanbulluların hayatlarına dokunup, değer katacak projeler üretmeye devam ediyor. Dijitalleşme ve ulaşım dışı ödeme hizmetlerinde yaygınlaşma hedeflerini hızla gerçekleştirirken tek kartla şehirde yaşama rehberi yazma yolunda adım adım ilerliyor. Multinet Up iş birliği kapsamında ödeme ağına eklediği 30 bin yeni nokta ile İstanbulkart sahiplerine yeni bir deneyim sunmanın heyecanını yaşıyor.

Üye iş yerlerine ödeme sistemi alt yapısı sağlayan finansal teknoloji şirketi Multinet Up, müşterilerinin hayatını kolaylaştıran çözümlerini, yenilikçi iş modelleriyle destekleyerek sektörde fark yaratıyor. Ekosistemine 18 milyon İstanbulkart kullanıcısını dâhil eden Multinet Up, İstanbulkart sahiplerine kafe, restoran ve marketlerde Multinet Up teknolojisinin avantajlarından faydalanma imkânı sunuyor.

İNDEKS

ÇORBALAR

Kereviz Çorbası 12
Tel Şehriyeli Pancar Çorbası 73

ANA YEMEKLER

Kerevizli İncik Yemeği 14
Kırmızı Biberli Beluga Mercimeği 53
Bonfile ve Siyah Havuç 57

SALATALAR

Brüksel Lahanalı Kereviz Salatası 10
Kerevizli Mantarlı Soğuk Salata 18
Yoğurtlu Kereviz Sapı 19
Domates Soslu Siyah Fasulye 56
Kiraz Domatesli Zeytin Salatası 58
Beluga Mercimekli Turp Salatası 60
Kırmızı Pancarlı Yeşil Salata 71
Zencefilli Pancar Salatası 74

ZEYTİNYAĞLILAR

Fırında Patatesli Kremalı Kereviz 9
Fırın Patates 71
Tavada Brüksel Lahanası 71
Pancarlı Patatesli Pate 74

PİLAV/MAKARNA

Kıymalı Kerevizli Makarna 16
Kırmızı Biberli Siyah Pirinç 54
Pancarlı Soğuk Pilav 75

BALIK

Balık ve Kerevizli Ekmek Üstü 11
Limon Yatağında Fırın Somon 47
Portakal Yatağında Fırın Somon 48
Karadeniz Somonu Çorbası 50
Karadeniz Somon Buğulama 51

TATLILAR

Muzlu Cevizli Kek 21
Muzlu Yulaflı Cookie 22
Muzlu ve Çikolatalı Puding 23
Muzlu Bademli Mozaik Pasta 24
Banoffee Turta 26
Kakaolu Muzlu Muffin 27
Muffin Kalıbında Muzlu Cheesecake 28
Muzlu Yulaf Unlu Pankek 29
Beyaz Çikolatalı Cevizli Brownie 31
Hindistan Cevizli Tarçınlı Rulo 32
Kakaolu Krep 34
Narlı Çikolatalı Küçük Kekler 36
Muffin Kalıbında Çikolata Dolgulu Pay 37
Bitter Çikolatalı Mısır Gevrekleri 38
Kıtır Kurabiye 41
Kuru Fasulye Unlu Kuş Üzümlü Kek 43
Kuru Fasulye Unlu Çikolatalı Kurabiye 44
Kakaolu Fındık Kremalı Çilekler 58
Antep Fıstıklı Narlı Bitter Çikolata 59
Çikolatalı Puding 62

İÇECEKLER

Muzlu Zencefilli Smoothie 25
Muzlu Çikolatalı Smoothie 35
Acılı Sıcak Çikolata 39

DİĞER

Kakaolu Yulaf Ezmesi 40
Kızarmış Ekmek ve Frambuaz Reçeli 63
Yumurtalı Lavaş Katlama 65
Peynirli Lavaş Katlama 67
Çikolatalı Lavaş Katlama 68

Güvenli Seyahat Standartlarımız

AnadoluJet olarak önceliğimiz, siz değerli misafirlerimizin seyahatlerinin sağlıklı ve güvenli bir şekilde gerçekleşmesini sağlamaktır. Tüm süreçlerimizde sağlık otoriteleriyle birlikte yeni kriterler belirleyip, önlemlerimizi aldık. Ulusal ve uluslararası sağlık otoriteleri ile yaptığımız titiz çalışmaların sonucunda daha sağlıklı ve güvenli standartlara sahip uçuşlarımız için hazırız.
Güvenli seyahat standartlarımızı sizlere sunuyor,
sağlıklı ve keyifli uçuşlar diliyoruz.





Uçuşa Hazırlık

Online Check-in
Havalimanındaki temas oranınızı düşürmek için check-in işlemlerinizi mobil uygulama veya web sitemiz üzerinden online olarak yapmanızı öneriyoruz.

Havalimanına Geliş
Havalimanlarında alınan ek önlemler sebebiyle oluşabilecek zaman kayıplarına karşı, uçuşlarınızdan en az 3 saat önce terminale gelmeniz önerilmektedir.

Check-in Süresi
Check-in işlemlerinin, iç hat uçuşları için tarifeli kalkış saatinden en az 60 dakika önce ve dış hat uçuşları için 75 dakika önce sona ereceğini lütfen unutmayın.

Kabin Bagajı
Çevre ile fiziksel temaslarınızı en aza indirebilmek için, yalnızca izin verilen ölçülerdeki dizüstü bilgisayar çantası, puset, el çantası, fotoğraf makinesi, şemsiye vb. kişisel eşyalarınızdan sadece biri kabin içine kabul edilecektir. Ek olarak üst limiti 55x40x23 cm ve 8 kg'ı geçmeyen kabin bagajınızı da yanınıza almanıza izin verilecektir. Diğer tüm bagajlarınız check-in işlemi sırasında, kayıtlı bagaj olarak yerleştirilmek üzere teslim alınacaktır.

Kişisel Maske ve Hijyen Malzemesi
Kişisel sağlık kapsamında, evinizden çıktığınız andan itibaren maske takmanızı öneriyoruz. Tek kullanımlık cerrahi maskelerin 4 saatte bir değiştirilmesi zorunluluğundan dolayı, seyahat sürelerinizi göz önüne alarak yanınızda yeterli miktarda yedek maske ve hijyenik mendil bulundurmanız gerekmektedir. Kullanılan maskeleriniz, ön kısımlarına el değmeden ihtiyaç torbasına atılmalıdır.



Havalimanı

Maske Kullanımı
Havalimanına girişinizden itibaren maske takmanız zorunludur.

Sosyal Mesafe
Güvenli fiziksel mesafeniz için sınırlar çizgilerle belirtilmiştir. En az 1,5 metre sosyal mesafeyi koruyunuz.

Dezenfektan
Havalimanlarındaki geçiş noktalarına dezenfektanlar yerleştirilmiştir.

Ateş Ölçümü
Uçuşunuz öncesinde havalimanında vücut sıcaklık ölçümü yapılacaktır.

Koruyucu Siperlik
Havalimanındaki hizmet noktalarımızda tüm masalara, personelimiz ile aranızdaki güvenli hizmet mesafesini korumak için siperlikler yerleştirilmiştir.

Personel Ekipmanı
Havalimanındaki tüm personel, maske ve gerekli diğer kişisel koruyucu ekipmanları kullanmaktadır.

Temassız Check-in
Kontuarlarımızda pasaport veya kimlik alışverişi yapmadan temassız check-in ve bagaj teslim işlemlerinizi gerçekleştirebilirsiniz.

Temassız Self Check-in
İç hat uçuşu gerçekleştireceksenız havalimanında bulunan kiosklarımızdan temassız check-in işlemi yapabilirsiniz.

Otomatik Bagaj Teslimi
Biniş kartınızı önceden almıssanız, Otomatik Bagaj Teslimi istasyonları olan havalimanlarında temassız bagaj teslimi yapabilirsiniz.

Pasaport Geçişi
Pasaport geçişlerinizde sosyal mesafeyi korumak için 1,5 metrelik aralıklarla sınırlar çizilmiş ve gerekli önlemler alınmıştır.



Uçağa Biniş

Personel Ekipmanı
Kabin ekiplerimizin her uçuş öncesi ateş ölçümü yapılmakta ve uçuşlarda kullanmak üzere maske, gözlük, eldiven ve kişisel koruyucu ekipmanları sağlanmaktadır.

Maske Kullanımı
Uçağa biniş dâhil tüm süreçlerde maske kullanmanız gerekmektedir.

Temassız Uçağa Biniş
Uçağa biniş sürecinde sosyal mesafe kurallarına uyulması gerekmektedir. Küçük gruplar halinde kontrol noktasına alınacak ve tüm uçağa biniş kontrolleriniz de temassız bir şekilde gerçekleştirilecektir.

Biniş Noktası
Uçağa binişleriniz körükler aracılığıyla yapılacaktır. İstisnai durumlarda kullanılacak olan apron otobüslerinde sosyal mesafe düzenlemesi sağlanmıştır.

Biniş Sırası
Kabin içindeki yığılmaları azaltmak amacıyla en arka sıradan başlayarak uçağa binilecektir.



Uçak İçi

Detaylı Temizlik
Tüm temas noktalarınızı kapsayacak şekilde uçaklarımızdaki masalar, koltuk kolçakları, kemerler, ekranlar, kumandalar, baş üstü dolapları, hava çıkışları, okuma lambaları, yan paneller, pencereler, lavabolar, bölmeler, dergi rafları, dekoratif paneller, dolaplar her uçuş sonrası özel ekipler tarafından detaylı bir şekilde dezenfekte edilmektedir.

HEPA Filtreleri
Uçaklarımızda bulunan HEPA (Yüksek Verimli Partikül Hava Filtresi) filtreleri, 0,3 mikrona kadar havadaki tüm partiküllerin %99,97'sini havadan arındırabilen özel bir filtreleme sistemidir.

Hava Temizliği
Uçuşlarımız sırasında kabindeki hava, hastane standartlarında kullanılan HEPA filtreleriyle sürekli olarak temizlenmektedir. Bu sistem ile yaklaşık 3 dakikada bir, periyodik olarak havanın tamamen yenilenmesi sağlanmaktadır.

Güvenli Hava Akışı
Uçaklarımızdaki sistemler, temiz havayı kabin tavanından kabin içine aktarır ve alt bölümünden çekerek HEPA filtrelerine ve dışarıya gönderir. Böylece kabin içindeki hava yatay düzlemde, koltuklar arasında dolaşmaz.

Hijyen Uzmanları
Uçuşlarımızda lavabo dezenfektasyonu ile kabin içi tüm hijyen ve sosyal mesafe tedbirlerinin uygulanması konusunda Hijyen Uzmanı kabin ekiplerimiz görevlendirilecektir.

Maske Kullanımı
Uçuş boyunca maskenizin ağız ve burun bölgesini kapatacak şekilde takılması zorunludur. Cerrahi maske kullanabilirsiniz. Tek kullanımlık cerrahi maskelerin 4 saatte bir değiştirilmesi gerekmekte olup, bu tip maske kullanıyorsanız yeterli sayıda maske hazır bulundurulmalıdır. Kullanılan maskeleriniz, ön kısımlarına el değmeden ihtiyaç torbasına atılmalıdır.

Dezenfektan
Tüm uçak lavabolarımızda el dezenfektanı bulunmaktadır.

Hijyen Seti
Sizlere içerisinde maske, antiseptik mendil ve el dezenfektanı bulunan bir "Hijyen Seti" verilecektir. (Kısa hatlardaki setler maske ve antiseptik mendil, orta ve uzun hatlardaki setler ise ilave olarak el dezenfektanı içermektedir.)

Tekstil Ürünleri Hijyeni
Battaniye, uyku seti vb. tekstil ürünlerimiz her kullanım sonrasında uluslararası otoriteler tarafından uygunluğu alınmış, alerjen içermeyen özel kimyasallar ile profesyonel tesislerde yüksek sıcaklıklarda temizlenmektedir.

Yastık Hizmeti
Hijyen tedbirleri nedeniyle yastık hizmetimiz kaldırılmıştır.

Battaniye Hizmeti
Hijyen tedbirleri kapsamında battaniye hizmeti, yalnızca 4 saat ve üstü süreli uçuşlarımızda verilecektir.

Yayınlar
Hijyen tedbirleri gereği uçak içi yayınlarımız basılı olarak dağıtılmayacak olup; bu yayınlarımıza, gazetelere ve dergilere PressReader uygulaması ile uçuşunuzun 24 saat öncesinden 24 saat sonrasına kadar pressreader.turkishairlines.com adresinden ulaşabilirsiniz.

İkram
Yüksek hijyen kuralları çerçevesinde hazırlanan ikramlarımızda, uçuş süresine göre farklılaşan konseptlerle paketli ve tek kullanımlık ürünler sunulmak üzere yeni standartlar belirlenmiştir. Uçuş süresi 2 saatin altında olan uçuşlarımızda temasın azaltılması adına ikram olarak sadece paketli su servis edilecektir.



Uçaktan İniş

İniş Süreci
Uçaktan iniş 10 kişilik sıralar halinde, kabin ekibinin anons ve yönlendirmelerine uyularak 2'şer dakikalık bekleme süreleriyle gerçekleştirilecektir.

İniş İşlemi
Uçaktan inişleriniz körükler aracılığıyla yapılacaktır. İstisnai durumlarda kullanılacak olan apron otobüslerinde de sosyal mesafe düzenlemesi sağlanmıştır.

Kontrollü Bagaj Alımı
Bagaj alımlarınızda fiziksel teması azaltmak amacıyla ilgili süreçlerimizde düzenlemeler sağlanmıştır.

Dilediğiniz an, dilediğiniz yerde

DİJİTAL BANKACILIK TEKNOLOJİLERİMİZ SİZİNLE!

KOLAY ADRES İLE
IBAN'SIZ PARA TRANSFERİ

FAST İLE 7/24
PARA TRANSFERİ

QR KODLA
PARA ÇEKME

BARKODLA
VERGİ ÖDEME

FATURA
ÖDEME



Halkbank'ta teknoloji, yine halkın emrinde!

Şubeye gitmeden yapabileceğiniz ve
hayatınızı kolaylaştıracak sayısız bankacılık işlemi
Halkbank Mobil uygulamamız,
İnternet Şubemiz ve **Bank24**'lerimizde!



HALKBANK

halkbank.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog