yemek zevki

yemekzevki.com.tr

Sayı: 244 / 5 / Mayıs 2021
KDV Dahil (10 TL)
KKTC FİYATI: (11 TL)

Ramazan, Bayram ve Anneler Günü **Özel Sayısı**



Naftalin kokan ikramlıklar

Tuba Şahin'den PEYNİRLİ TARİFLER

ENGİNAR
Her derde deva

HURMA
Ramazan güzeli

BAYRAM ZİYAFETİ

Konuk Şef Yıldız Öz Samaha İle



ÖZTİRYAKİLER MUTFAK DONANIMI SAN VE TİC. A.Ş.

İstanbul Tel: (0212) 886 57 13 Ankara Tel: (0312) 440 11 00 İzmir Tel: (0232) 265 54 54

www.blanco.com www.peramutfak.com.tr

BLANCO



Mutfağınızdaki zarafet,

Kalitenin usta ismi BLANCO mutfaklarınıza ZIA 9 E Köşe eviye ve MILA-S armatür ile şıklık ve konforu getiriyor.

öztiryakiler

editör



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Bu bayram da kalplere servis...

Bir Ramazan Bayramı daha kapımızda... Bu bayram da pek çoğumuz için sevdiklerimizden uzak ve buruk geçecek... Masaya bir tabak daha koyamamanın derin sancısını çekecek kimilerimiz. Belki servisler sofralara değil, bir başka bayramda yeniden bir araya gelebilmek ümidiyle kalplere yapılacak...

Upuzun sofraların kurulduğu, ailece herkesin bir araya geldiği çok özel zamanlardır, bayramlar... Ellerimiz buluşamasa bile kalplerimizin sonsuz bir sevgi ve şefkatle birbirine kenetlendiği bu zorlu günlerde istedik ki, çocukluğumuzun mutlu bayramlarını anımsatan o keyifli ve lezzet dolu sofraları bir kez daha layıkıyla yaşatalım. Şef Yıldız Öz Samaha, bayrama özel hazırladığı enfes ziyafet menüsüyle bu sayımızda sizlerle.

Ramazanlık tariflerimize kaldığımız yerden devam...

Kahvaltının olmazsa olmazı peynirle, tatlıdan tuzluya pratik tarifler hazırladık. Hem iftarda hem sahurda hazırlayabileceğiniz bu tarifler çok hafif ve doyurucu... Tuba Şahin'in nefis mutfağından, denemenizi tavsiye ederim.

Ramazan ayında çoğu kişinin orucunu açarken tercih ettiği hurmanın faydalarını yeterince biliyor musunuz? Bu özel meyveyi geleneksel lezzetlerimizle harmanladık. Haydi öyleyse hurmanın geleneksel lezzetlerle dansına!

Çiçeklerinden lezzetli yemekleri yapılan, köklerinden ilaç elde edilen, tüylü kabuklarının kaynatılması ile saçları güçlendiren, çayından karaciğer hastalarının şifa bulduğu ve daha birçok faydası olan her derde deva enginar, özel sebze mutfağımızın konuğu oldu. Mevsiminde bol bol tüketmeniz temennisi ile...

Yemek Yazarı Sema Temizkan'ın desteğiyle deyim yerindeyse naftalin kokan leziz tarifleri günümüz koşullarına uygun hazırladık. Geçmişten bugüne ve bugünden geleceğe izler bırakması dileklerimizle bu enfes tarif önerilerimizi Anneler Günü'ne atfediyoruz...

Dünyanın en güzel yemeği, aşkla yapılan, zevkle yenilen yemektir. Yemek yapma zevkiniz sonsuz, sevdiklerinizle birlikte oturacağınız lezzet ve mutluluk dolu sofralarınız daim olsun...

Hatice Ünal Bilen


bambum®
www.bambum.com.tr
@bambum

İMTİYAZ SAHİBİ İSTMAG MAGAZİN GAZETECİLİK İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.



GRUP BAŞKANI
H. FERRUH IŞIK

GENEL MÜDÜR VE SORUMLU MÜDÜR
Mehmet SÖZTUTAN / mehmet.soztutan@img.com.tr

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Hatice ÜNAL BİLEN / hatice.unalbilen@img.com.tr

YAZI İŞLERİ
Coşkun AKTAŞ / coskun.aktas@img.com.tr

REKLAM SATIŞ PAZARLAMA

REKLAM KOORDİNATÖRÜ
Emir Ömer ÖCAL
emir.ocal@img.com.tr
0212 454 22 22

FOTOĞRAF DANIŞMANI
Ümit Başer ALKAÇ

GÖRSEL YÖNETMEN
Tolga ÇAKMAKLI / tolga.cakmakli@img.com.tr

YAYIN DANIŞMANLARI
Prof Dr. Hüsnü GÜNDÜZ / Doç. Dr. Mehmet Ali ÖZBUDUN

YEMEK DANIŞMANLARI
T.Yücel DEREYAYLA / Eyüp Kemal SEVİNÇ / Metin İŞÇİ / Doğa ÇİTÇİ

KATKIDA BULUNANLAR
Reha TARTICI / Ebru AKDAĞ / Özlem MEKİK / Selin ÇITAK

TEKNİK MÜDÜR
Tayfun AYDIN / tayfun.aydin@img.com.tr

RENK AYRIMI Türkiye Gazetesi Renk Ayrım Servisi

İDARE MERKEZİ Merkez Mahallesi 29 Ekim Caddesi İhlas Plaza
No:11 A/41 Yenibosna–Bahçelievler/ İSTANBUL Tel: +90 212 454 22 22

BASIM YERİ İHLAS GAZETECİLİK A.Ş. Merkez Mahallesi 29 Ekim Caddesi İhlas Plaza
No:11 A/41 Yenibosna–Bahçelievler/ İSTANBUL Tel: +90 212 454 30 00
Fax: +90 212 454 34 94 www.ihlasmatbaacilik.com

Dağıtım: Doğan Dağıtım

Yemek Zevki dergisinde yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek iktibas edilebilir. Gönderilen yazılar yayınlansın veya yayınlanmasın iade edilmez.
Yayınlanan reklamların sorumlulukları firmaya aittir.
e-mail: img@img.com.tr - info@yemekzevki.com.tr
web: www.yemekzevki.com.tr

Yayın Türü: Ulusal, Süreli

BANKA HESABI
İSTMAG MAG. GAZT. YAY. İÇ VE DIŞ.TİC. LTD. ŞTİ

GARANTİ BANKASI	
GÜNEŞLİ ŞUBESİ	: 295
HESAP NO	: 6293152
İBAN NO	: TR02 0006 2000 2950 0006 2931 52
Company	: İSTMAG MAG.GAZT.YAY.İÇ VE DIŞ.TİC.LTD.ŞTİ
Bank	: TURKIYE GARANTİ BANKASI
Bank account	: 9073622 EURO
Swift code	: TG BATRIS XXX
Branch	: GÜNEŞLİ BRANCH
Branch code	: 295
IBAN code	: TR74 0006 2000 2950 0009 0736 22

Yıllık Yurtiçi Abone Bedeli : 80 TL • Yıllık Yurtdışı Abone Bedeli: 70 Euro



BOLCA HiNDi LEZZETLERi

KÜLBASTI

Proteini bol, besleyici ve ekonomik Bolca Hindi ile külbastı lezzetini yeniden keşfedin.

Bolca sağlık, Bolca lezzet, Bolca Hindi.

KURU YOLUM Türkiye'de ilk!

ELLE KESİM

www.bolcahindi.com.tr

Bolca

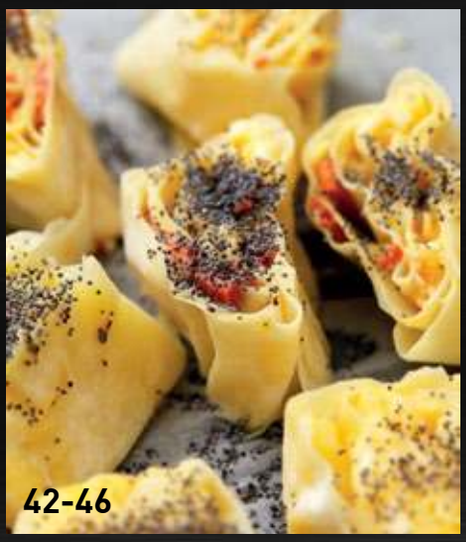
içindekiler


18-24


26-31


36-41

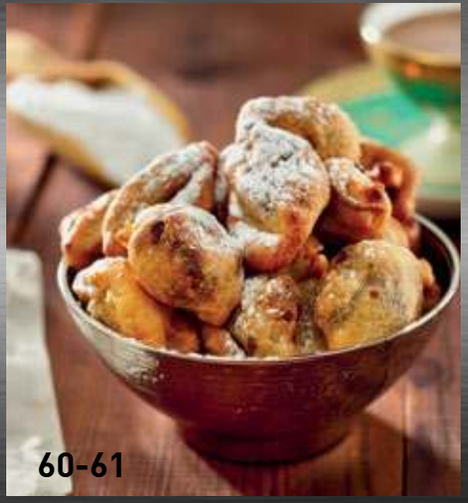

KAPAK GÜZELİ
49


42-46


48-53


56


58-59


60-61



64





H-GO 300 HYDRO

Annelerimize günün tadını çıkarmak kalsın.

Akıllı teknolojileri ve entegre Gyroscopic haritalama sistemi sayesinde, evinizi pratik şekilde süpürür ve siler.

- Akıllı 2si1 arada süpürme ve paspaslama
- Fırçasız motor teknolojisi
- 5 farklı temizleme modu
- Kullanışlı sensörler

444 0 398 hoover.com.tr HooverTurkiye HooverTurkiye hoover_turkiye hooverturkiye

Puding hazırlamak hiç bu kadar kolay olmamıştı!



Dr. Oetker, büyük küçük herkesin sevdiği ve pratik bir şekilde hazırlayabildiği Bardakta Puding serisine yeni bir çeşit ekledi: Muzlu Bardakta Puding! Çikolatalı, Çikolata Parçalı & Vanilinli ve şimdi de Muzlu olmak üzere 3 çeşidi bulunan Dr. Oetker Bardakta Puding; pişirmeden, sadece soğuk süt eklenip karıştırılarak hazırlanıyor... Dr. Oetker Bardakta Puding hazırlarken tek ihtiyacınız bir bardak, bir kaşık, 150 ml soğuk süt ve sadece 1 dakika süre... Ayrıca, ufak dokunuşlar, biraz da kreativiteyle çok lezzetli ve şık kuplar da hazırlamak mümkün...



Şimdi Jumbo zamanı

Tasarımları ile her dönem evlere ve sofralara değer katan Jumbo, mevsimin sıcaklığını ve canlılığını yansıtacak desenlerin hakim olduğu yemek takımları, tatlı tabakları, kahvaltı ve çay setleri ile evlerdeki yerlerini bekliyor. Zarif ve şık çizgisini çiçeklerin mutluluk veren desenleri ile taçlandıran Jumbo, nisan ayı ile beraber sofralara daha renkli ve enerjik ürünleri ile dahil oluyor. Kaliteli malzemelerin, en iyi işçilik ile birleşiminden meydana gelen yemek takımları ile hazırlanan sofralar, yemeklerin lezzetine lezzet katacak. Beyazın asaletinin yanı sıra doğanın en güzel renklerini taşıyan kahvaltı takımları ise güne enerjik ve mutlu başlamaya katkı sağlıyor. Zamansız tasarımları ile fark yaratan Jumbo, gün içerisinde çay kahve keyfini şık sunumlar ve lezzetli ikramlıklarla tamamlamak isteyenleri ise bu zarif sunum takımları ile buluşturuyor.

Zahmetsiz temizlik, yüksek manevra kabiliyeti



Elektrikli süpürgenin mucidi Hoover, zahmetsiz temizlik sağlayan ve yüksek manevra kabiliyetli H-GO 300 HYDRO robot süpürgeyi geliştirdi. 2'si 1 arada özelliğe sahip ürün, süpürme işlemi yaparken aynı zamanda paspas özelliği ile zahmetsizce kusursuz bir temizlik deneyimi sunar. Yıkanabilir EPA filtresi sayesinde pratiktir ve yüksek performanslı temizliği garanti eder. 18 V lityum iyon batarya, 120 dakikaya kadar çalışma süresi sunar. Tek tuşla sürekli çalışma modunu ayarlayıp, kolay temizliği garanti edebilirsiniz. H-GO 300 HYDRO, 1100 Pa emiş gücüne sahip olup, yeniden şarj edilme süresi 4-5 saattir. Entegre Gyroscope haritalama sistemi, hassas ve doğru navigasyon için anlık konumu, eş zamanlı yön verme ve hızıyla ilgili sürekli sinyal sağlar. Halı, sert zemin ve düz zeminlerde üstün temizleme performansı sunan üründe, mükemmel temizlik için Otomatik Modu, Paralel Modu, Kenar / Köşe Modu, Spot Modu veya Manuel Modlarından birini ihtiyacınıza göre seçebilirsiniz. H-GO 300 HYDRO süpürgelerde bulunan ilave mop paspas ve gelişmiş yan fırçaları sayesinde her zaman evinizin ideal temizliğini korursunuz.



Maraş Dondurması'nı dünyaya tanıtacak

Türkiye'nin yerel lezzetlerini daha geniş tüketici kitlelerine ulaştırmak amacıyla çalışan Golf Dondurma, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (KMTSO) ile gerçekleştirdiği iş birliği anlaşması sayesinde, Kahramanmaraş Tesisleri'nde ürettiği ürünlerde "Maraş Dondurması" coğrafi etiketini kullanma izni aldı. İş birliği anlaşması ile ilgili bilgi veren Golf Dondurma Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ergün Akkaya, "Bu iş birliğinin ülkemizin önemli bir değerinin korunması, yaşatılması ve dünyaya açılması adına önemli bir gelişme olduğunu belirtmek isterim. Bu iş birliği ile ihracat yaptığımız ülkeleri genişleterek Kahramanmaraş Dondurması'nı dünyaya duyurmaya devam edeceğiz. Halihazırda Kosova, Arnavutluk, Azerbaycan, Kıbrıs, Umman, Libya, İsrail, KKTC, Afrika ve Suriye'de oluşan talebi genişleteceğiz. Gerek yaptığımız üretim yatırımları gerekse pazarlama yatırımları ile hakkını vererek Kahramanmaraş'ın tanıtımına katkı sağlamayı sürdüreceğiz." dedi.


PASTA VENETA
Tagliatelle
PASTA VENETA
TAGLIATELLE
PASTA VENETA
TAGLIATELLE
SADECE BİM'DE
BIM
bimturkiye | www.bim.com.tr

Evde gıda atıklarıyla baş etmenin kolay yolu IN SINK ERATOR Evolution©100-Evolution©200



Öztiryakiler Mutfak Donanımı A.Ş.'nin distribütörü olduğu USA üretimi, IN SINK ERATOR markalı Evolution©100 ve Evolution©200 Çöp Öğütücü modelleri mutfakta en büyük yardımcınız olacak. Tüketicilerine temiz, hijyenik ve rahat bir kullanım kolaylığı sunan ürünler zamandan tasarruf sağlıyor. Eviye altında ciddi yer kaybı oluşturmaksızın kolaylıkla yeni veya mevcut mutfaklara pratik bir şekilde monte edilebilmektedir. Hemen hemen tüm eviyelerle uyumlu ürünler, çevreci özellikleriyle de ilgi görüyor. Evolution modeli öğütücüler, sessizlik teknolojisi ile diğer modellere göre daha fazla dikkatleri üzerine çekiyor. Kompakt tasarıma sahip ürünler, Otomatik Ters Dönüşlü Öğütme Hareketi, Yüksek - Torklu Dura-Drive Endüksiyon Motor, Entegre Edilmiş Krom Hava Anahtarı, Paslanmaz Çelik Öğütme Elemanları ve Aşırı Yük Korumalı ürün özellikleriyle öne çıkıyor.

Tek dokunuşta mükemmel yıkama



Beyaz eşya sektörünün öncü markası Arçelik, yenilikçi ürünleriyle fark oluşturmayı sürdürüyor. SuperDry ve CornerWash yıkama teknolojisine sahip Arçelik Bulaşık Makinesi, InterACT programı ile tek dokunuşla kir seviyesi ve su sertliğine göre ideal su ve enerji kullanımını belirleyerek bulaşıkların en iyi şekilde temizlenmesini sağlıyor, elektriği ve suyu boşa harcamadan mükemmel yıkama deneyimi sunuyor. InterACT Bulaşık Makinesi'nde bulunan CornerWash yıkama teknolojisi makinenin en uzak köşelerine bile erişen su püskürtme sistemi ile mükemmel temizlik sağlarken, SuperDry teknolojisi parlatıcı kullanılmasa dahi en etkin kurutma performansını sunuyor. TFT ekran ve HomeWhiz özellikli InterACT bulaşık makinesi, program sonunda Otomatik Kapı Açma özelliği ile kapıyı otomatik açarak ortamdaki doğal hava akışını kullanıyor ve ekstra enerji harcamadan kurutma performansını üst seviyeye çıkarıyor.

Temizlik, işiniz değil keyfiniz olacak!



Ürünlerinin tasarımı ve fonksiyonelliği ile hayatı kolaylaştıran küçük ev aletleri markası Homend ilk robot süpürgesini tüketicileriyle buluşturdu. Homend Alex Robot Süpürge, üstün teknolojik özellikleri ve performansının yanında, sıra dışı ve şık köşeli tasarımıyla kalıpları yıkıyor. Türkçe konuşan Alex kadın erkek herkes için temizlik yapmayı keyifli bir aktiviteye dönüştürecek. Temizlikte en iyi dostunuz Homend Alex Robot Süpürge ile artık ev temizliği iş olmaktan çıkıp bir keyif haline geliyor. Alex Pro 1290 ve Alex 1280 olarak iki ayrı modeliyle tüketicilerle buluşan cihaz, sahip olduğu özellikler ve performansı ile görenleri kendine hayran bırakıyor. Mapping algoritması sayesinde temizleyeceği alanın haritasını çıkararak temizlik için en ideal rotayı oluşturan Alex, rampa çıkma kabiliyeti, zemin algılama teknolojisi ve kir sensörü sayesinde farklı zeminlere göre gücünü en verimli şekilde kullanıyor.

Yaşam dostu marka



Uzay Kimya'nın 2015 yılından bu yana üretim faaliyetlerini sürdürdüğü, Türkiye'deki ilk ve tek en sıkı regülasyonlu U Green Clean Ev Temizlik Ürünleri, öncelikle "insanı ve doğayı" dikkate alan Ecogarantie sertifikasıyla öne çıkıyor. İçeriğinde tamamen bitkisel hammaddeler kullanılan ev temizlik ürünleri, kesinlikle havyanlar üzerinde test edilmemekle beraber hayvansal maddeler barındırmıyor. Bu özelliğini Vegan sertifikası ile de tescilleyen Uzay Kimya, marka çatısı altında bebekleri ve hassas ciltlileri de unutmamış, onlara özel U Green Clean Baby ve U Green Clean Senstive serisini üretime dahil etmiştir. Ev temizlik ürünleri Avrupa Birliği'nde Dermatolojik olarak test edilmiş ve cilde zarar vermediği onaylanmıştır. Kokularını doğadan alan U Green Clean, ürünlerin içeriğinde Organik Lavanta ve Portakal Yağı kullanmaktadır. "İnsana ve Doğaya Saygı" sloganı ile yoluna devam eden Uzay Kimya, U Green Clean markalı ürünlerinde Geri Dönüştürülmüş ve tekrar Geri Dönüştürülebilir ambalajlar kullanmaktadır. Ürünlerini Ecogenic markası ile Avrupa'nın gelişmiş ülkelerine de ihraç etmektedir.





Bambum'dan Türkiye'de ve dünyada bir ilk

Tüketicilerin ihtiyaçlarına yönelik yenilikçi, estetik, çevreci ve doğal ürünleri en hızlı şekilde tasarlayıp sunan sağlıklı ev gereçleri markası Bambum, kurulduğu günden bu yana sıra dışı ve şık tasarımlarıyla göz dolduruyor. Türkiye ve dünyada bir ilke imza atarak, benzersiz ürünlerini sağlıkla birleştirmeyi başaran marka, bambu ve porselenin muhteşem uyumunu yemek ve kahvaltı sofralarına taşıdı. Tamamen yerli üretim olan Oliva 44 Parça Yemek ve Kahvaltı Takımı birinci kalite bone porselene harika işlenmiş desenleri ve Bambum'un kusursuz bambu ürünleriyle birleşerek hem kahvaltılarınızın hem de akşam yemeklerinizin başrolü olacak. Markaya dair daha pek çok ürünü instagram.com/bambum ve bambumstore.com üzerinden inceleyebilir, aynı zamanda siparişlerinizi de oluşturabilirsiniz.

İçimi kolay yeni sirke serisi



Covid19'un tüketicilerin alışkanlıklarında ortaya koyduğu değişimlerden birisi de artan sirke kullanımında kendini gösterdi. Eskiden çoğunlukla mutfaklarda ya da temizlikte kullanılan sirke, bu dönemde sağlık amaçlı içilerek kullanımındaki artışla beraber hızla büyüyen kategorilerden biri oldu. İçilerek tüketilmesindeki yüksek artışa rağmen, içmek için özel üretilen varyantların olmadığı pazarda, Kemal Kükrer markası yeni "Yudumluk" kategorisiyle içimi daha kolay yeni bir sirke ailesi oluşturdu. Kemal Kükrer markasının geleneksel fermantasyon yöntemiyle üretilmiş, meyve ve baharatlarla zenginleştirilerek içimi kolay hale getirilen yeni 'Yudumluk Sirkeler" serisi Ajinomoto Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Hülya Gündoğan Uçarlar, Uzman Diyetisyen Selahattin Dönmez ve Yemek Yazarı - Araştırmacısı Aylin Öney Tan'ın katıldığı online lansman buluşmasında tanıtıldı. "Yudumluk Sirkeler" serisinde Sandaloz Sakızlı Elma Sirkesi, Dört Hırsız Sirkesi, Alıç Sirkesi ve Ballı Elma Sirkesi olmak üzere dört farklı sirke bulunuyor.

YENİ **STEAK MASTER** FIRIN



STEAK MASTER

Evde restoran kalitesinde etler pişirmek için
tasarlanmış, ilk ve tek fırın

www.teka.com

TEKA

Hayata tat katan anlar

Geleceğin çamaşır makinesi teknolojisiyle tanışın



Hoover, yeni H-WASH 500 çamaşır makinesi serisiyle geleceği evinize taşıyor. 10 yıl motor garantili, A sınıfı enerji verimlilik seviyesine sahip, çevre dostu çamaşır makinesi H-WASH 500 serisi ile zaman ve enerji tasarrufu garanti ediyor. İhtiyaca özel programlarıyla ve 14 KG'a varan yıkama kapasitesiyle çamaşırlarınıza maksimum özen gösteren Eco-Power Inverter Motor teknolojili H-WASH 500,uzun ömürlü perfomans ve yüksek verimli yıkama deneyimi sunuyor. Hoover hOn uygulaması, Wi-Fi ve Bluetooth ile makinenizi uzaktan kontrol etmenizi, ilave programlara ve faydalı kullanım önerilerine erişmenizi sağlıyor. Kumaş türü ve ihtiyaca göre geliştirilen özel bakım programları sayesinde tüm çamaşırlarınız ilk günkü gibi görünür. H-WASH 500'de bulunan özel Hijyen programı, daha yüksek hijyen için yıkama sıcaklığını uzun süre 60°C'de tutar, durulama aşamasını uzatır. Hoover, gelişmiş algoritması sayesinde, çamaşırlarınızın dokusu ve yük miktarına göre en uygun programı otomatik olarak ayarlar, su ve zamanı bu programa göre uyarlar, deterjan, su, elektrik ve zaman konularında hiçbir israf olmaksızın gelişmiş bir verimlilik garanti eder.

Bupiliç 2021'de de hız kesmiyor



Kurulduğu 2004 yılından itibaren kanatlı sektöründe adından sıkça söz ettiren ve büyüme yolunda emin adımlarla ilerleyen Bupiliç, yeni yatırımlarıyla sektörün gelişiminde önemli rol oynuyor. Önümüzdeki döneme ilişkin yeni yatırım planlarının müjdesini veren Bupiliç Satış Pazarlama Müdür Yardımcısı Mercan Öncel, 2021 sonu itibari ile devreye alınması planlanan kesim hattıyla sektörün üst basamaklarına tırmanacaklarını vurgulayarak, "2019 yılına göre %22 oranında artış gerçekleştirdik. Geçtiğimiz yılı 31 milyon dolar ihracat cirosu ile tamamladık. Son 4 sene içerisinde yakaladığımız %100'lük büyüme rakamımız önümüzdeki senelerde planlanan %100'lük büyümenin de teminatıdır." dedi. İleri işlem ürün üretimini de yakın gelecekte gerçekleştirmeyi hedeflediklerini belirten Öncel, "Bupiliç, yepyeni ürünleri ile tüketici nezdinde yerini daha da sağlamlaştıracaktır. Yeni yatırımlarla basamakların hızla çıkılacağı ve daha önemli noktalara gelineceği ortadadır." şeklinde konuştu. Bupiliç'in istihdam ettiği 885 personel ile bulunduğu bölgenin en ciddi işverenlerinden biri olduğunun altını çizerken, aynı zamanda %50 kadın istihdamıyla da bölgede dikkat çektiğine vurgu yapan Öncel şöyle devam etti: "230 bin kesim kapasitesi ile Türkiye'nin 343. büyük sanayi kuruluşu olan Bupiliç, alanında uzman veteriner kadrosuyla sürekli olarak hayvanlarının sağlığını gözeten tüketici sağlığını en üst sırada tutmaktadır. Avrupa standartlarındaki hijyen koşullarıyla '%100 Güvenli Gıda' mottosuna sahip olan Bupiliç, tüketicilerine üst düzey güven veren bir firma olmanın gururunu yaşamaktadır."



OMS Collection'dan Yeni AVANGARDE serisi

En sevdiğiniz yemekleri hazırlamak için ihtiyacınız olan her şeyi sunan OMS Collection, size sağlıklı ve lezzetli bir pişirme deneyimi yaşatır. Yapışmaz yüzeyi yemek pişirmeyi ve temizliğini pratik bir hale getirerek kullanım kolaylığı sağlar. Çizilmeye karşı dayanıklı yapısı sayesinde uzun yıllar rahatlıkla kullanılmaya olanak sağlayan AVANGARDE serisi; modern ve şık renk seçenekleri ile mutfağınızda lezzet ve uyumu bir arada sunar. Kalitesi ve zarif görünümüyle mutfaklarınıza kalite ve estetik vaat eden seri, üst düzeyde malzeme ve işçiliğe sahiptir. Parlak, estetik ve dayanıklı granit gövdeye sahip tencereler, şık ve ergonomik kulplarla tamamlanmıştır. Yanmaz ve yapışmaz yüzeye sahip tencereler ile yemeklerinizi az yağ ile bile yanma yapışma korkusu olmadan pişirebilirsiniz. Üstelik kalın taban ve gövde sayesinde ısı eşit bir şekilde dağıtılırken, pişirdiğiniz yemekler çok daha lezzetli olur. İz bırakmayan, yağ ve kir tutmayan tencerelerin dayanıklı granit gövdeye eklenen kalın tabanı, ısıyı hızlı ve eşit dağıtarak enerji tasarrufu sağlar. Elektrik, gaz, seramik ve halojen olmak üzere her türlü ocakta kullanmaya elverişli olan tencere serisini bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Arzum Foodie daha da renklendi!



Arzum, evdeki yemeklerin hijyen ve lezzetinden ödün vermeyenler için ideal bir ürün olan elektrikli modern sefer tası Foodie'yi daha da renklendirdi. Candy ve Siyah renk alternatifleriyle farklı beğenilere hitap eden Foodie ile ev yemeklerinizi dilediğiniz her yere taşıyabilir, düzenli ve sağlıklı beslenme rutininize devam edebilirsiniz. Kullanışlı ve pratik olan Foodie ile yemeklerinizi ısıtabilir, buharda pişirebilir ve vakumlu kapaklar sayesinde uzun süreli tazeliğini koruyabilirsiniz. Yumurtanızı dışarıda haşlamak hatta pirinç pilavı pişirmek de Foodie'nin size sağlayacağı ayrıcalıkların sadece birkaçı. İki yemek kabı ve bir tabağa sahip, tek veya çift katman olarak kullanılabilen Foodie, şık ve kompakt tasarımıyla da göz dolduruyor. Çevre dostu taşıma çantası ile elinizde ya da sırt çantanızda kolaylıkla taşıyabileceğiniz Foodie, sağlıklı yemek yeme deneyimini her yerde sürdürmeye özen gösterenlerin keyfine keyif katıyor.

Sofralarda ramazan şenliği!

O çok sevdiğiniz Şenpiliç'ler Aşçıbaşı'na özel soslarla harmanlandı, Şenpiliç'e yepyeni tatlar, sofralara lezzet kattı.



Tam otomatik, konuşan çay makinesi



Hayatı kolaylaştıran, yenilikçi ürünleri ile fark oluşturan Karaca, çayın gerçek lezzetinin ve kokusunun tadına varmak isteyenleri Çaysever RoboTea ile buluşturuyor. Çay yaprakların aromasının en iyi şekilde suya geçmesini sağlayan damıtma tekniğiyle çayı demleyen RoboTea, özlenen gerçek çay lezzetini fincanlara taşıyor. Haznesine eklenen suyu, 90 derecelik ideal ısıya getirdikten sonra damla damla demlikteki çayla buluşturan damıtma tekniği aynı zamanda çay yapraklarını yanmasını da engelliyor. Demlenme işleminin bittiğini sesli uyarı ve tazeliğin rengi olan yeşil ışık ile haber veren ürün, 60 dakika boyunca çayın tazeliğini koruyarak çayseverlere benzersiz deneyim sunuyor. Tazelik süresi dolduğunda ise ışığı kırmızıya dönen RoboTea aynı zamanda su kaynatma ve demlemenin tüm aşamalarında kullanıcısına sesli olarak haber veriyor. Şık tasarımı ve teknolojik donanımı ile mutfaklara yeni bir soluk getirmeyi hedefleyen ürün, sadece çay makinesi olarak değil, gövdesinde bulunan kaynatma düğmesiyle suyu 100 derecede kaynatarak kettle olarak da kullanılabiliyor.

Tutkulu bir özenin eseri



Nespresso kahve uzmanları tarafından Nikaragua'daki butik çiftliklerde üretilen yeni "Limited Edition" "Master Origin Nicaragua La Cumplida Refinada", kahve tutkunlarına sanatsal ve sürprizli bir deneyim yaşatıyor. Her biri dünyanın farklı bölgelerinde yetiştirilen çekirdeklerden oluşan "Master Origin" serisinin yeni "Limited Edition" üyesi "Nicaragua La Cumplida Refinada", lezzet avcılarını saf kökenli kahvenin sıra dışı lezzet profili ile buluşturuyor. Farklı bir fermantasyon tekniği ile hazırlanan Nespresso'nun Nikaragua kökenli ilk mevsimsel kahvesi "La Cumplida Refinada", "Master Origin" serisine kısa süreliğine konuk oluyor. Sıra dışı iklim ve yetiştirme koşulları nedeniyle Nikaragua'daki küçük çiftlikler, yerel çiftçiler tarafından az miktarlarda yetiştirilen kahveleri ile biliniyor.

Doğadan ilham alan özgün detaylar



Detaylarla farklılaşan ve tasarımlarıyla seçkin bir tarz oluşturan Valeron, bu sezonda da zarif çizgileriyle dikkat çekmeye devam ediyor. Lüks bir yatak odası stili için eşsiz tasarımlar sunan Valeron, yeni mevsime uygun koleksiyonlarla yaşam alanlarına değer katıyor. Bahar yapraklarıyla tasarlanan Valeron nevresim takımı, kumaş kalitesi, dokusu ve tasarımıyla mekanları ayrıcalıklı kılıyor. Saten kumaşın kullanıldığı yaprak desenli nevresim takımı; sıcak tonların hâkimiyetinde baharı çağrıştıran rengiyle doğanın canlılığını evlere taşıyor.

Gurme damaklara ödüllü lezzet



Doğanın mucizesi zeytinyağını büyük bir tutku ve uzmanlıkla sofralara ulaştıran Komili, Ayvalık'ın seçkin zeytinlerinden elde edilen ve sadece 5000 adet şişelenen Komili Gurme Soğuk Sıkım Filtresiz'i lezzet tutkunları ile buluşturuyor. Erken hasat zeytinlerden elde edilen, soğuk sıkım lezzet Komili Gurme, Türkiye'nin en iyi zeytinyağlarının ödüllendirildiği "Natürel Sızma Zeytinyağı Kalite Yarışması"nda "Hafif Meyvemsilik" kategorisinde, Uluslararası Zeytin Konseyi IOC- UZZK Türkiye tarafından "birincilik" ödülüne layık görüldü.

Yeni yüksek çözünürlüklü monitör serisiyle piyasada!



Samsung, mükemmel görüntü kalitesinin yanı sıra rahat ve ergonomik tasarım arayan günümüz işletme ve tüketicilerinin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla S8, S7 ve S6 olmak üzere üç ayrı seride toplam 12 yüksek çözünürlüklü monitör modelini piyasaya sürüyor. Tüm modeller, canlı ve hareketli görüntü kalitesi için 1 milyarın üzerinde rengin görüntülemesini sağlayan HDR 10 teknolojisine sahip. Profesyonel çalışma ortamları için tasarlanmış 178 derecelik geniş görüntüleme açısıyla ekranlar; canlı renkler, görüntü netliği ve her açıdan kusursuz bir izleme deneyimi sunuyor. Serideki tüm monitörlerin, sektörde bir ilk olarak TUV Rheinland tarafından verilen "Akıllı Göz Koruma" sertifikası da bulunuyor. Uyarlanabilir Görüntü özelliğine sahip göz koruma teknolojisi, oda koşullarına göre parlaklığı ve renk sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak görüntü kalitesini tüm izleme ortamlarına uygun olarak optimize ediyor. Bu sayede monitörler izleme ortamından bağımsız olarak en rahat izleme deneyimini sunuyor, uzun süreli kullanım sonrasında dahi göz yorgunluğunu azaltıyor.

Virüs gelişimini engelleyen karolar



Ürünlerini insan sağlığını düşünerek tasarlayan VitrA, bakteri gelişimini engelleyen VitrA Shield teknolojisinin ardından, şimdi de üretim aşamasında hem yer hem de duvar karolarına uygulanabilen V-Agent teknolojisi ile, seramik yüzeylerde virüs gelişimini engelliyor. Yüzeyleri güvenli hale getiren V-Agent teknolojisi, virüs gelişimini %99,9'a kadar engelleyerek kullanıcıları koruyor. Bulaş riskini en aza indiren seramik yüzeyler banyolardan salonlara, mutfaklardan bahçelere, otellerden alışveriş merkezi ve okullara, her yerde güvenle kullanılabiliyor. (Uluslararası akredite laboratuvarlarda yapılan test sonuçlarına göre.)

pizza ustası

Simfer 4503 İnox 45 Litre **Turbo Midi Fırın**



Eşit Pişiren Turbo Fan

Sağlıklı ve Doğal Ev Yoğurdu

Krom Çemberli Yuvarlak Tepsi

simfer

www.simfer.com.tr

Yapım: Hayal DEMİRKOL
Fotoğraflar: Özgür BAKIR

Her derde deva... Enginar

Çiçeklerinden lezzetli yemekleri yapılan, köklerinden ilaç elde edilen, tüylü kabuklarının kaynatılması ile saçları güçlendiren, çayından karaciğer hastalarının şifa bulduğu ve daha birçok faydası olan şifa topu "enginar" bahar aylarının olmazsa olmaz sebzesi. Bu özel sebze baharla birlikte mutfağımızın konuğu oldu. Mevsiminde bol bol tüketmeniz dileği ile...



Enginar Dolma

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet orta boy enginar

Harcı İçin:

- 200 gram kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet orta boy soğan
- Yarım demet taze nane
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tuz, karabiber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Dolma harcını hazırlamak için derin bir kapta kıyma, yıkanmış pirinç, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış taze nane, salça, su, sıvı yağ ve baharatları karıştırın. Enginarları yıkadıktan sonra saplarını kesin ve uygun bir tencereye yerleştirin. Hazırladığınız dolma harcını yaprakların arasına doldurun. 2 su bardağı kadar su ve Yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edip 40-45 dakika kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.



Enginar Çorbası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet enginar
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, beyaz biber

Hazırlanışı:
Enginarları limon suyu ve az tuz ilave ederek yumuşayıncaya kadar haşlayın. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı kızdırıp zar şeklinde doğranmış soğan ve sarımsağı hafifçe kavurun. Unu ekleyip pembeleşene kadar karıştırarak kavurduktan sonra haşlanmış enginarları suyu ile birlikte ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra 20 dakika kadar pişirin. Ocaktan alıp blender yardımı ile ezin. Servis kaselerine paylaştırıp dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.

Zeytinyağlı Enginar

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet enginar
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet soğan
- Yarım su bardağı dondurulmuş bezelye
- Yarım limonun suyu
- 1 adet portakal
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:
Portakalın ve limonun suyunu sıkıp karıştırın. Portakalın kabuğunu daha sonra kullanmak üzere ayırın. Enginarları yan yana gelecek şekilde uygun bir tencereye dizin. Zar şeklinde doğranmış soğan, havuç ve dondurulmuş bezelyeleri harmanlayıp çanak kısımlarına doldurun.
Limon suyu, portakal suyu, zeytinyağı, 1 bardak su, tuz ve şekeri karıştırıp üzerine gezdirin. Son olarak sıktığınız portakalın kabuklarını üzerine kapatıp 20 dakika kadar pişirin. Soğuyan enginarları servis tabağına alıp dereotu ile süsleyin.



Kırmızı Patatesli ve Arpacık Soğanlı Enginar

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet enginar, temizlenmiş
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 10-12 adet arpacık soğan
- 2 adet orta boy taze kırmızı patates
- 1 limonun suyu
- Tuz

Hazırlanışı:

Enginarları pişireceğiniz tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca zeytinyağının yarısı ile enine ikiye kesilmiş arpacık soğanları ve kabuğuyla birlikte iri küpler halinde doğranmış patatesleri ekleyin. 4-5 dakika kavurun. Kavurduğunuz malzemeyi tencerenin içinden alın. Enginarları tencereye yerleştirin. Üzerlerine limon suyu sıkın. Tencerenin içinden aldığınız malzemeyi üzerlerine paylaştırın. Tuzu serpin, kalan zeytinyağını dökün. Kısık ateşte, yarım saat pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, 1-2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı gezdirin, kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.



Fotoğraf: Hande GÖKSAN

Hurmanın geleneksel lezzetlerle dansı!

Ramazan ayında çoğu kişinin orucunu açarken tercih ettiği hurmanın faydalarını yeterince biliyor musunuz? Bu özel meyveyi geleneksel lezzetlerimizle harmanladık.



İmambayıldı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet kemer patlıcan
- 2 adet soğan
- 1-2 adet çarliston biber
- 2 adet olgun domates
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- Bir tutam toz şeker
- 4-5 adet hurma
- Kızartmak için riviera zeytinyağı

Hazırlanışı:
Patlıcanları alacalı soyun. Ortadan ikiye kestikten sonra uç kısımlarında 1-2 cm kalacak şekilde kesin. Tuzlu suyun içine aktarıp 15 dakika kadar bekletin. Patlıcanları tuzlu suyun içinden çıkartıp iyice süzdükten sonra kağıt havlu ile kurulayın. Kızgın yağda patlıcanları yumuşayıncaya kadar kızartın ve geniş bir tepsiye dizin. Soğanları soyup zar şeklinde doğrayın. Biber ve hurmaları, çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Soğanları ve biberleri birkaç kaşık sıvı yağda kavurun. Rendelenmiş domatesi, tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve doğranmış hurmaları da ekleyip kavurmaya devam edin. Ocaktan alın. Karışımı önceden kızartmış olduğunuz patlıcanların içlerine paylaştırın. Üzerlerine isteğe göre taze kekik ve kiraz domatesleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.



Hurmalı Kuru Fasulye

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı kuru fasulye
- 6-7 adet hurma
- 1 adet soğan
- 1 adet büyük boy domates
- 2-3 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, pul biber

Hazırlanışı:
Kuru fasulyeyi bir gün öncesinden soğuk su ile ıslatın. Ertesi gün suyunu süzdürün. Derin bir tencerede bol su ile veya düdüklü tencerede diri kıvamda haşlayın. Suyunu süzdürün. Soğanı soyup yemeklik doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Biber ve hurmaların da çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Tavada sıvı yağı kızdırıp soğanı kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. 2-3 su bardağı sıcak su ekleyip birkaç taşım kaynatın. Haşlanmış fasulyeleri, biber ve domatesleri ilave edin, tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte pişmeye bırakın. Ocaktan alın. İsteğe göre servis sırasında kıyılmış maydanoz ilave edin. Sıcak servis yapın.

TABAĞINDA NE VAR?

Metro'daki sebze ve meyvelerin, **tarladan rafa kadar** tüm hayat hikayesini öğrenmek artık çok kolay. **QR kodu okut,** denetim raporlarından organik ürün sertifikalarına, besin değerlerinden yetiştiren çiftçisine kadar **gıdaların izini sür, bilgiyle beslen.**



TABAĞINDA NE VAR?

METRO UYGULAMASINI İNDİRİN

App Store Google Play

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

Hurmalı Beğendili Kebap

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet bostan patlıcanı
- 30 gram tereyağı
- 2 çorba kaşığı (tepeleme) un
- 1 su bardağı sıcak süt
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı su
- 500 gram kuşbaşı kuzu eti
- 5-6 adet hurma
- 1 adet büyük boy domates
- Tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi

Hazırlanışı:
Patlıcanları közleyin. Ilınınca kabuklarını soyup çatalla ezin veya ince ince doğrayın. Derin bir tavada tereyağının yarısını eritip unu kavurun. Sıcak sütü ekleyin. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın. Tuzunu, Hindistan cevizini ve taze çekilmiş karabiberini ilave edip tatlandırın. Ayrı bir tavada kalan tereyağını kızdırıp soğanı kavurun. Kuşbaşı eti ilave edin. Suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Sulandırılmış salçalı suyu da ekleyin. Etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Etleri indirmeye 5 dakika kala zar şeklinde doğranmış domatesi ve irice doğranmış hurmaları ilave edin. Yüksek ateşte suyunu çekene dek pişirin. En son tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. Hurmalı kebabı patlıcan beğendi ile sıcakken servis yapın.



Hurmalı ve Pastırmalı Börek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet hazır yufka
- 2 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 adet soğan
- 4-5 dilim pastırma
- 6-7 adet hurma
- 4-5 dal dereotu
- 1 kase rendelenmiş taze kaşarpeyniri
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Üzeri İçin:
- 1 küçük kase yoğurt
- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:
Biberleri, çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup yemeklik doğrayın. Dereotunu kıyın. Hurmayı küçük küçük doğrayın. Pastırma dilimlerini de jülyen doğrayın. Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğan ve biberi kavurun. Doğranmış pastırmayı, hurmaları, tuzu ve dereotunu ekleyip birkaç dakika daha kavurun. İç malzemeyi ılınmaya bırakın. Yufkaları üst üste serip sekiz eşit şekilde üçgen parçalar elde edin. Her parçanın geniş kısmına iç malzemeden paylaştırın. Rulo şeklinde sarıp fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerleri için yoğurt ile yumurta sarısını iyice çırpın. Fırça yardımı ile her börek hamurunun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında iyice kızartın. Ilık servis yapın.





Annelerimize Thermomix'ten 50. yıl sürprizi...

Cookidoo artık Türkiye'de!



Mutfağın uzmanı Thermomix, Türkiye'deki tüketicilerini online tarif platfomu www.cookidoo.com.tr ile buluşturuyor. Thermomix'inizi Cook-Key ile internete bağlayarak dünya mutfaklarından 50.000'den fazla tarife ulaşmanızı sağlayan Cookidoo, kullanıcılarına dünya çapında bir lezzet kütüphanesinin kapılarını açıyor.

Rehberli pişirme özelliğiyle dünya lezzetleri annelerin parmaklarının ucunda!



Cookidoo'da, Türkçe dâhil 12 farklı dilde, 40 farklı ülkenin tarifleri yer alıyor. Thermomix tarif geliştirici şefleri tarafından denenmiş tarifleri içerdiği için daha önce hiç denemediğiniz bir yemeği bile en doğru şekilde ekrandan adım adım takip ederek yapmanıza yardımcı oluyor.

Cookidoo ayrıca kullanıcılarına beğendikleri tarifleri kaydetme, haftalık planlayıcı, alışveriş listesi gibi özellikleriyle kişiselleştirme imkânı sunuyor. Kullanıcıların daha önce pişirdiği veya beğendiği yemekleri hafızasında tutarak ilgi duyabilecekleri tarifleri öncelikli olarak tavsiye ediyor.

Daha önce de dijital çipleri sayesinde yüzlerce lezzetli tarifi dijital ekranına taşıyan Thermomix'inizin yine çip bölümüne yerleştirilen ve **Wi-Fi yönlendiricisi görevi gören Cook-Key ile artık 50.000'den fazla tarifi mutfak robotunuzun ekranında görmek mümkün oluyor.**

www.thermomix.vorwerk.com.tr adresinden Cook-Key satın alarak, lansmana özel 12 aylık ücretsiz Cookidoo üyeliği kazanabilir, dünya mutfaklarının birbirinden lezzetli tarifleriyle hem kendinize hem de sevdiklerinize ziyafet sofraları hazırlayabilirsiniz.

Hurmalı Çiğ Köfte

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram yağsız çiğ köftelik kıyma
- 500 gram ince bulgur
- 1 adet büyük boy soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 paket köfte baharatı
- 1 demet maydanoz
- 4-5 adet hurma
- 1 kase limonlu su

Hazırlanışı:
Soğanı ve sarımsakları soyup çok ince kıyın. Çukur bir kaba kıymayı, soğanı, sarımsakları, salçaları, tuzu ve baharatı aktarın. Elinizi arada bir limonlu su ile ıslatarak iyice yoğurun. İnce bulguru da ekleyin. Yarım saat boyunca birkaç kez iyice yoğurun. En son küçük küçük doğranmış hurmayı ve kıyılmış maydanozu ekleyin. İyice yoğurduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparark elinizle sıkıp şekillendirin. Marul yaprakları ve limon dilimleri ile servise hazır edin.



Hurma Tatlısı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 kahve fincanı irmik
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 30 gram tuzsuz tereyağı
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 12-15 adet hurma
- 1 küçük kase iri çekilmiş Antep fıstığı içi

Şerbeti İçin:
- 1 su bardağı su
- ¾ su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayayı az su ile ıslatıp una ilave edin. Kalan malzemeyi de ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kalburun üstünde elle basarak yayın. Ortalarına çekirdekleri çıkartılmış hurmaları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Şerbet için su, şeker ve limon suyunu sos tenceresinde birkaç taşım kaynatın. Fırından çıkardığınız hamurun üzerine gezdirin. Tatlıyı ılınmaya bırakın. Tatlıyı isteğe göre ince ince dilimlenip karamelize olmuş mürdüm eriği ve iri çekilmiş Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.




ilham veren
ANNELERE
İndirimleri Keşfedin!
kutahyaporselen.com'da
KÜTAHYA
PORSELEN

Hurmalı Pankek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 3-4 adet hurma
- 3-4 çorba kaşığı sıvı yağ

Hurmalı Krema İçin:

- 1 kahve fincanı krema
- 10 adet hurma

Hazırlanışı:

Pankek hamuru için unu, nişastayı, şekeri, sütü, vanilyayı ve kabartma tozunu pütürsüz bir kıvam elde edene dek iyice karıştırın. En son çekirdekleri çıkartılıp çok ince doğranmış hurmaları ilave edin, tekrar karıştırın. Sıvı yağdan 1 çay kaşığı kadarını alıp tabanı düz bir tavada kızdırın. Tavaya karışımdan küçük bir kepçe dökerek her iki tarafını pişirin. Malzeme bitene dek bu işleme devam edin. Hurma kreması için hurmaların çekirdeklerini çıkartıp çok ince doğrayın. Krema ile birlikte mikserde iyice ezin. Krep hamurlarını yuvarlak çember kalıp yardımı ile eşit yuvarlaklar elde edecek şekilde kesin. Her pankek hamurunun arasına hazırlamış olduğunuz hurmalı kremadan sürün. Üst üste yerleştirip isteğe göre enine ikiye kestikten sonra taze meyve sos ve meyvelerle birlikte servis edin.



Sütlü ve Hurmalı Mus

4 Kişilik

Malzemeler:

Sütlü Tatlı İçin:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı krema
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı pirinç unu
- 15 gram margarin

Hurmalı Tatlı İçin:

- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı toz jöle
- 1 kahve fincanı krema
- 160 gram bitter çikolata

Hazırlanışı:

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Toz jöleyi birkaç kaşık ılık suda eritin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp zar şeklinde doğrayın. Yumurtaları ve şekeri bir mikser yardımı ile 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek iyice çırpın. Ayrı bir kapta kremayı iki misli olana dek çırpın. Yumurtalı karışıma benmari usulü eritilmiş çikolatayı, kremayı, doğranmış hurmaları ve jöleyi ekleyin. İyice karıştırın. Karışımı küçük kaplara paylaştırın. Sütlü tatlı için margarin dışındaki tüm malzemeyi tencerede çırpın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. En son margarini ilave edin. Eriyince mikserle iyice çırptıktan sonra ocaktan alın. Sütlü tatlı ılınınca hurmalı musların üzerine paylaştırın. Oda ısısında soğuması için bekletin. İsteğe göre çok ince tabaka halinde çikolata sos, meyveli ve kremalı sos, beyaz çikolata ve dilimlenmiş incir ile de servis yapabilirsiniz.



GREEN CLEAN

Organik ve Doğal Temizlik Ürünleri

Doğa'yı ve Doğal'ı Keşfet



www.ugreenclean.com facebook.com/ugreenclean instagram.com/ugreenclean

Fotoğraf: Hande GÖKSAN **Yapım:** İnci BAK

Sofralarınıza lezzet katsın diye…

Mevsim meyveleri ve sebzeleriyle hem Ramazana hem baharın bu son ayına hem yazın bu ilk ayına lezzet katacak tarifler hazırladık…



4 Kişilik

Etli Domates Dolması

Malzemeler:

- 4 adet domates (tercihen Çanakkale ve büyük boy)
- 300-400 gram koyun döşü kıyması
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı su
- 8-10 dal maydanoz
- 8-10 dal nane
- 3-4 dal dereotu
- Tuz, karabiber
- 2 adet orta boy domates
- Et suyu

Hazırlanışı:
Büyük boy domateslerin sap kısımlarını ve kapaklarını kesin. Dolma içini hazırlamak için; Soğanları ince ince kıyın. Kıymayı, yıkanıp süzülmüş pirinci, tereyağının yarısını, kıyılmış yeşillikleri ve baharatı karıştırın. Kalan 1 yemek kaşığı tereyağını eritip dolma içini 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun. Domateslerin içlerini boşaltın, tuz ile hafifçe ovun ve ters çevirerek fazla suyunun süzülmesini sağlayın. Domateslerin içini hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Dolmaların üzerini kapakla kapatın. Tencereye domatesleri dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar et suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Yarım saat pişirdikten sonra fırına aktarın. 200 dereceye ayarlı fırında, üzeri açık olarak 5 dakika pişirin. Süzme yoğurtla birlikte sıcak servis yapın.

Garnitürlü Patlıcan

2 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet patlıcan
- 1 büyük kase garnitür karışımı (bezelye, havuç, patates)
- 1 adet rendelenmiş domates
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Sıvı yağ

Hazırlanışı:
Patlıcanları alacalı soyduktan sonra ortadan ikiye kesin. Her parçayı bir tarafı tamamen kopmayacak şekilde dört parçaya kesin. Patlıcanları tuzlu suda bekletin. Daha sonra süzüp kağıt bir havluyla iyice nemini alın. Birkaç çorba kaşığı sıvıyağ ilave edilmiş kızgın yağda her tarafını kızartın. Garnitürleri, tuzu, rendelenmiş domatesi, sarımsakları ve 1 çay bardağı kadar suyu ekleyin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın, sıcak veya ılık servis yapın.



Karadut Aromalı Patlıcan Dolması

4 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gram koyun döşü kıyması
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 kahve fincanı su
- 8-10 dal maydanoz
- 8-10 dal nane
- 3-4 dal dereotu
- Tuz, karabiber
- 2 adet orta boy domates
- 1 kase karadut

Hazırlanışı:
Patlıcanların sap kısımlarını temizleyip ortadan ikiye kesin. Dolma içini hazırlamak için; Soğanları ince ince kıyın. Kıymayı, yıkanıp süzülmüş bulguru, tereyağının yarısını, kıyılmış yeşillikleri ve baharatı karıştırın. Kalan 1 yemek kaşığı tereyağını eritip dolma içini 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun.
Patlıcanların içlerini boşaltın, tuz ile hafifçe ovun ve ters çevirerek fazla suyunun süzülmesini sağlayın. Patlıcanların içini hazırladığınız dolma içi ile doldurun. Dolmaların üzerini karadutları yerleştirerek kapak gibi kapatın. Tencereye patlıcanları dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Yarım saat pişirin.



Fotoğraf: Hande GÖKSAN **Fotoğraf Asistanı:** Murat ERDOĞAN

Bolluk ve bereket dolu sofralarınız olsun...

Bu yılın iftar sofralarında hafif ana yemekler, mevsimin meyvelerinden kompostolar ve tatlılar eşlik edecek.



6 Kişilik

İçli Köfte

Malzemeler:

İç Malzemesi İçin:

- 300 gram orta yağlı kıyma
- 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 2 adet büyük boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1'er tatlı kaşığı yenibahar, karabiber ve pul biber
- Tuz
- Kızartmak için sıvı yağ

Hamuru İçin Malzemeler:

- 250 gram çiğ köftelik bulgur
- 4 adet orta boy haşlanmış patates
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kişniş

Hazırlanışı:

İç malzemesi için; Soğanları soyup kıyın, sıvı yağda karamelize olana dek kavurun. Kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. En son kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatı ilave ederek tatlandırın. Karışımı ocaktan alın ve ılınmaya bırakın.
Hamuru için; Bulguru çukur bir kaba alın. Kişnişi ekleyip harmanlayın. Yumurtaları ve haşlanıp rendelenmiş patatesi de ilave edin. Çok az su ilave ederek yoğurmaya başlayın. Orta sertlikte bir hamur elde edince hamurdan yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi ıslatıp hamuru avucunuzun içinde elips şeklinde yassı yuvarlayın ve ortasını hafifçe çukurlaştırarak baş ve işaret parmaklarınız arasında döndürerek kenarlarını inceltin. İçindeki boşluğa kıymalı iç malzemesinden doldurun. Köfte hamurunu istediğiniz şekilde kapatıp kızgın yağda kızartın. Hemen servis yapın.

MEHTAP®

HER İŞİN KOLAYI VAR
1960'tan beri

Orkide Plus Set



Fusion Döküm



mehtapmutfak
mehtapmutfakesyalari

www.mehtap.com.tr

Kuzu Etli Enginar

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet taze enginar (tercihen bebe enginarı)
- 1 adet limonun suyu
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 300 gram kuzu eti
- 4-5 adet yeşil erik
- Tuz

Ayrıca:

- Yarım limonun suyu
- 1 yemek kaşığı un

Hazırlanışı:

Enginarların kalın kabuklu dış yapraklarını temizleyin, boyuna ikiye kesip içinde tüylü bölümü varsa tüylerini de temizleyin. İkiye böldüğünüz enginarları limonlu suda 15 dakika bekletin. Soğanları ince ince kıyıp 2-3 yemek kaşığı zeytinyağında yumuşayıncaya kadar kavurun. Kuzu etlerini ekleyin. 10 dakika boyunca kavurmaya devam edin. Enginarları, yeşil erikleri, zeytinyağının yarısını ekleyin. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Sonra ateşi kısın ve 25 dakika boyunca pişirin. Enginarları ocaktan almaya 5 dakika kala limon suyunu, kalan zeytinyağını, damak tadınıza göre tuzu, unu ve 2-3 yemek kaşığı yemeğin suyunu ayrı bir kapta karıştırın. Bu karışımı enginarların üzerlerine dökün. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak servis yapın.



Yerli Kuşkonmazlı ve Pastırmalı Göz Yumurta

4 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gram yerli kuşkonmaz
- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3-4 dilim pastırma

Hazırlanışı:

Kuşkonmazları temizleyip kaynar suda 5 dakika haşlayın. Süzüp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Yumurtaları tek tek kırdıktan sonra 190 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirin. Fırından alın, çok ince kıyılmış pastırma ile küçük bir tavada kızdırılmış tereyağı dökün. Hemen servis yapın.



senocak.com.tr

444 0789

İFTARA AZ KALDIYSA

durma şenocakla





ŞENOCAK

DERİN DONDURUCU ve SOĞUTUCU

Her sofraya uygun



Türkiye'nin en çok bilinen ve tercih edilen beyaz et markası Banvit'in geniş ürün çeşitliliğiyle "Türkiye bu Ramazan Banvit'se tamam" diyor. Geleneksel iftar sofralarında tercih edilebilecek Banvit'in piliç ve hindi eti ürünleri yanında, sahur sofraları için de lezzetli alternatifler mevcut. Şarküteri grubundaki sucuk, salam, jumbo sosis ve hindi füme ürünleri veya döner, nugget, schnitzel, köfte ya da kebap gibi ısıtılarak tüketilmeye hazır lezzetleri tercih edilebilir. Banvit'in Ramazan ayında tüketicilerine sunduğu diğer bir kolaylık ise özel şoklama teknolojisiyle ürettiği Dondurulmuş Piliç Baget, Bonfile Göğüs, Kanat ve Izgara Tava ürünleri. Kilitli aç-kapa ambalaj özelliğine sahip bu ürünler, ihtiyacınız kadarını poşetten alıp kalanını bir sonraki kullanımınıza kadar derin dondurucuda güvenle saklamanıza olanak sağlıyor. Eksi 40 derecede hızla dondurulan ürünler hem birbirlerine yapışmıyor hem de besin değerleri ve lezzetleri daha çok korunuyor.

Besleyiciliği doğadan lezzeti Bahçeden



Ramazan ayının vazgeçilmezi hurma iftar sofralarının lezzetli eşlikçisi olurken, farklı tat arayanların tercihi ise kuru incir oluyor. Doğallığın lezzet uzmanı Bahçeden, potasyum zengini hurma ve kalsiyum kaynağı kuru incir ile sofraların baş tacı olmaya hazırlanıyor. Yumuşak yapısı ve ince kabuğuyla hurma deneyimini keyifli kılan Bahçeden Hurma, kan şekerini dengeleyerek, uzun süren açlık süresince kolaylık sağlıyor. Kurutulduğu için kalori içeriği çoğu taze meyveye göre yüksek olan Bahçeden Hurma, geleneksel yemekler için lezzetli bir yardımcıya dönüşüyor. Ramazan dışında ara öğün olarak da faydalı bir potasyum kaynağı olan Bahçeden Hurma; en verimli topraklardan en sağlıklı yöntemlerle toplanarak sofralarımıza eşlik ediyor. Bahçeden ailesinin bir diğer lezzet yıldızı Bahçeden Kuru İncir, glutensiz ve yüksek lif içeriğiyle gerçek bir kalsiyum kaynağı. Hem lezzetli hem besleyici özelliğiyle dikkat çeken Bahçeden Kuru İncir, beslenme rutininin değiştiği Ramazan ayında tok tutmaya yardımcı olurken, yemek ve tatlılara lezzet katıyor.



Sofralar bereketleniyor

Süt ve süt ürünleri sektörünün en beğenilen markalarından biri olan Eker, Ramazan ayında iftar ve sahur sofralarını lezzet dolu Ramazan Sofraları Paketi ile zenginleştiriyor. Hem lezzetli hem de sağlıklı gıdaların yer aldığı Ramazan Sofraları Paketi'nde; iftarlık veya iftariyelik olarak değerlendirilirken, sahurda da tüketilebilecek ürünler yer alıyor. Eker'in hazırladığı bu özel pakette, iftar sonrasında içilen çay ya da kahveyle eşleşecek harika tatlılar da bulunuyor. Eker Ramazan Sofraları Paketi'nde; Kaymaklı Tava Yoğurt 1000 g, Süzme Yoğurt 900 g, Eker Ayran 1500 ml, Kaymak 200 g, Kaşar Peyniri 400 g, Eker Kefir 1 L, Profiterol 300 g ve Supangle 300 g gibi birbirinden lezzetli seçenekler bir araya geliyor.



2 dakikada hazır

Ramazan'ın olmazsa olmazı birbirinden lezzetli yemeklerle hazırlanan iftar sofralarıdır. "Ne pişireceğim?", "Nasıl yetiştireceğim?" soruları özellikle zamansızlıktan şikâyet edenler için sona eriyor. Tüm ailenin bir arada olduğu bu kıymetli sofralar için Yayla Agro, Yemek Hazır serisi ile ev yemeği tadında pratik çözümler sunuyor. İster evde ister ofiste çalışın, Yemek Hazır'ın lezzetli yemek alternatiflerini sadece 2 dakikada ısıtarak sağlıklı iftar sofraları hazırlayabilirsiniz. Üstelik iftar saatine yolda yakalanırsanız çantanızda taşıyabileceğiniz birbirinden lezzetli Yemek Hazır ürünleri ile orucunuzu bulunduğunuz yerde açabilirsiniz. Yayla Agro Yemek Hazır ürünleri; özenle seçilen malzemelerle, hijyenik ve standartlara uygun bir ortamda pişirilerek sofralara taşınıyor. Çeşit çeşit çorba, barbunya pilaki, domates soslu makarna, bulgur pilavları, pirinç pilavları, etli kuru fasulye, etli nohut ve meyve hoşafları gibi pek çok lezzetin yer aldığı Yemek Hazır serisi, herhangi bir katkı ya da koruyucu içermiyor, BPA'sız özel ambalajlarda sunuluyor.

Bu bir ilandır.

RAMAZAN BAYRAMI'NDA YETERLİ VE DENGELİ BESLENMEYE DEVAM ETMENİN YOLLARI

SABRİ ÜLKER GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ VAKFI 10. yıl

11 ayın sultanı Ramazan'ı geride bırakmaya hazırlanırken; Ramazan Bayramı'yla birlikte yeme alışkanlıklarımız da aniden değişiyor. Bayram coşkusuyla artan besin ve içecek tüketimi, kan şekeri ve kan basıncı düzeyleri ile mide ve sindirim sistemini olumsuz etkileyebiliyor.



Ramazan ayı süresince belirli bir yeme disiplinine alışan mide ve bağırsak sistemi aniden eski yeme düzenine dönülmesiyle yoruluyor, tansiyon dengesizleşiyor ve özellikle diyabet, obezite gibi sağlık sorunu olanlar için bu durum başka sağlık sorunlarını tetikleyebiliyor. Beslenmede dengeyi yeniden kurabilmek için Ramazan Bayramı süresince doğru beslenmenin püf noktalarına birlikte bakalım;

Kahvaltıda porsiyonlara dikkat!

Ramazan ayı boyunca değişen öğün saatleri, bayramın ilk günü yerini eski beslenme düzenine bırakır. Günün en önemli öğünü olan kahvaltıyı atlamamak sindirim sisteminin daha sağlıklı çalışmasına yardımcı olur. Ancak unutmamak gerekir ki bayram sabahlarında kahvaltı sofraları da zengin olur. Sağlıklı bir bayram geçirmek içinse porsiyonlarda aşırıya kaçmamak gerekir. Az tuzlu peynir ve zeytin, domates, salatalık, biber gibi taze sebzeler, haşlanmış yumurta, taze veya kuru meyveler ile ceviz ve tam tahıllı ekmekten oluşan bir menü ile hafif bir kahvaltı yapılabilir. Kahvaltılık tahıl veya yulafa, sütle veya yoğurt ile badem, ceviz ve meyveler eklenerek hazırlanan bir kahvaltı da hafif ve sağlıklı bir alternatif olabilir.

Tatlı tüketiminde porsiyon kontrolüne dikkat!

Bayram süresince şerbetli tatlı tüketimi olmazsa olmaz ancak tüketim miktarını kontrol etmek önemli. Bayramlarda tatlının yanı sıra kızartılmış, çok tuzlu ve ağır yemekler de hazırlanır. Özellikle diyabet, insülin direnci veya obezite gibi sağlık sorunlarınız varsa, bu yemeklerden uzak durmanız gerekirken, bayramda bu durum sizi zorlayabilir. En sağlıklı olanı bu dönemde de az ve sık beslenmeye devam etmek ve besin çeşitliliği yanında porsiyon kontrolüne dikkat etmektir. Ara öğünlerde badem, ceviz, fındık gibi kuru yemişler ve taze meyveler tüketerek, ana öğünlerde daha fazla besin alımının önüne geçebilirsiniz.

Lifli beslenmeye devam edin

Ramazan ayı boyunca sindirim sistemi sorunları yaşadıysanız, eski beslenme düzeninize geçtiğinizde bu sorunları daha çok hissedebilirsiniz. Özellikle lif içeriği yüksek olan koyu yeşil yapraklı sebzeler, kuru fasulye, nohut, mercimek gibi kuru baklagiller ve bulgur ile tam tahılları bayram sofralarınızın baş tacı yapabilirsiniz. Yoğurt, ayran, kefir ve cacık gibi bağırsak sağlığını destekleyecek besinleri hem ana yemeklerde hem de ara öğünlerde meyve ve kuruyemişlerle karıştırarak tüketebilirsiniz.

Kahve ve çay yerine su için

Bayramlarda kahve ve çay tüketimi de artar. Oysa yeterli ve dengeli bir beslenme için günde en az 1,5-2 litre su içilmesi gerekiyor. Bayramlarda en çok unutulan bu içecek, sindirimi kolaylaştırmaya, vücudun ısı dengesini ayarlamaya ve en önemlisi de zararlı maddelerin vücuttan daha kolay uzaklaştırılmasına yardımcı olur. Sıvı tüketimini desteklemek için soğuk yaz çorbaları, ayran, cacık, içine sadece limon ve nane yaprakları ekleyeceğiniz aromalı suları da tercih edebilirsiniz.

Yemekle birlikte hareketi de artırın

Bayramda artan besin tüketimi ve enerji alımı nedeniyle, hareketi de artırmakta fayda var. Özellikle evlerde kalmaya özen gösterdiğimiz bu dönemde gün içinde hafif egzersizlerle metabolizmayı canlandırmak ve enerji harcamasını artırmak gerekiyor.



Sağlıklı oruç için her öğünde peynir

Ramazan'da herkes için 7'den 70'e sağlıklı beslenmenin yolu sofralarda süt ve ürünlerini özellikle her öğünde peyniri bolca tüketmekten geçiyor. Teksüt Yönetim Kurulu Üyesi Arda Aksaray, Ramazan'da en çok dikkat edilmesi gerekenlerin başında mutlaka sahura kalkılması ve sahur sofrasının hafif bir kahvaltı öğünü içermesi gerektiğini söylüyor. Sağlıklı bir Ramazan ayı geçirmenin ve dengeli beslenerek bağışıklık sistemini güçlü tutmanın pandemi döneminde daha da fazla önem kazandığına dikkat çeken Aksaray, "Sağlıklı ve dengeli bir Ramazan dönemi için; 'süt, yoğurt, ayran, cacık, peynir, tereyağı gibi süt ve süt ürünlerini ya da süt içeren, sütle yapılan yemek ve tatlıları sofralarınızdan eksik etmeyin. Ayrıca her iftar sonrasında mutlaka yapacağımız 30 dakikalık kısa yürüyüşler hem sindirim sistemi hem de beden sağlığımız açısından önem taşımaktadır" önerisinde bulunuyor.



Paylaşma zamanı

Metro Türkiye ülkenin dört bir yanında bolluk, bereket, yardımlaşma ve dayanışma gibi kavramların çok daha fazla anlam kazanacağı Ramazan ayına özel erzak paketlerini raflarında müşterilerine sunmaya başladı. İhtiyaç sahiplerine destek olmak amacıyla da tercih edilebilecek, gıda analiz ve denetimlerinden geçmiş ürünlerden oluşan erzak paketleri Türk mutfağının vazgeçilmez ürünlerini bir araya getirerek Ramazan sofralarını bereketlendiriyor. Metro Türkiye'nin 21 şehirdeki 37 mağazasında uygun fiyatlarla satışa sunulan paketlerde, Ramazan ayının ruhuna uygun sofralar kurmak için gereken birçok ürün yer alıyor. Yardımlaşma ve dayanışmanın sembolü haline gelen erzak paketlerinde sahurda sıklıkla tercih edilen kahvaltılık çeşitlerinden iftariyeliklere, bakliyatlardan pirince, un, yağ, tuz, şeker gibi temel gıda ürünlerinden iftar sonrasının vazgeçilmezi çay ve kahveye kadar farklı lezzetler bulunuyor.



Gıdalar ilk günkü gibi taze ve güvende

Uzmanlar, bağışıklığı güçlendirmek için taze sebze, balık gibi gıdaların günlük beslenmede daha fazla yer alması gerektiği konusunda uyarıyor. Ramazan ayında da sıklıkla tüketilmesi önerilen bu sağlıklı besinleri, ilk günkü tazeliğinde ve lezzetinde tüketmenin en önemli noktalarından biri, onları nasıl muhafaza edeceğimiz. Birlikte kolay mottosuyla geliştirdiği ürünlerle hayatı kolaylaştıran Koroplast, fermuarlı, çift kilitli poşetleri ve taze tutan buzdolabı poşeti ile gıdaları buzdolabında ya da buzlukta uzun süre taze muhafaza edecek pratik ve güvenli çözümler sunuyor. Dilendiği zaman çıkarılarak, çözülmesi beklenmeden kullanılarak iftar ve sahur sofraları için hem pratik hem de sağlıklı yemekler hazırlamaya yardımcı oluyor. Koroplast Taze Tutan Buzdolabı Poşeti ise sebze ve meyvelerin buzdolabında tat ve vitaminlerini koruyarak uzun süre taptaze kalmasını sağlıyor. Terleme sonucu oluşturdukları nemi ortamdan uzaklaştırarak torba yüzeyinde toplanmasını engelliyor. Böylece meyve sebzeler çürümeden ya da bozulmadan değerlendirilebiliyor.

Türkiye'nin ilk vegan sertifikalı limonatası



Ürettiği doğal ve sağlıklı ürünler ile sofraları bereketlendiren Pınar Su ve İçecek, Türkiye'nin ilk vegan sertifikalı limonatası "Pınar Limonata" ile Ramazan sofralarının tadına tat katıyor. İftar sofralarının vazgeçilmezi olan, lezzeti ve ferahlatıcı özelliğiyle C vitaminli Pınar Limonata, "Yaşam Pınarım" mobil uygulaması sayesinde tek tıkla kapınıza geliyor. Yüzde 100 pancar şekeriyle tatlandırılan ve doğal kaynak suyuyla üretilen C vitaminli Pınar Limonata, doğal limon tadı ve ferahlatıcı etkisiyle iftar sofralarına eşlik ediyor. Pınar Limonata'nın şeker tüketmek istemeyenler için şekersiz seçeneği de bulunuyor.

Sofranızdan sevgi ve lezzetin eksik olmayacağı

Nice Bayramlara

Bupiliç®



O piliç, bu piliç!

bupilic.com.tr



Tuba ŞAHİN
@tuba____tb

Bu peynirli tarifler hem pratik hem doyurucu

Kahvaltının olmazsa olmazı peynirle, tatlıdan tuzluya pratik tarifler hazırladık. Hem iftarda hem sahurda hazırlayabileceğiniz bu tarifler hem çok hafif hem çok doyurucu...

4 Kişilik



Lor Peyniri İle Doldurulmuş Fırında Mantar

Malzemeler:

- 100 gram lor peyniri
- 1 limon kabuğu rendesi
- 20 adet mantar
- Taze çekilmiş karabiber
- 2 çorba kaşığı doğranmış taze kekik
- 50 gram parmesan peyniri
- Bir tutam tuz
- Üzerine serpmek için kaşar peyniri rendesi

Hazırlanışı:
Fırını önceden 220 dereceye ayarlayın. Bir kaseye lor peyniri, limon kabuğu, karabiber ve bir tutam tuzu koyun ve karıştırın. Sonra doğranmış taze kekiği ve parmesanı da ekleyip karıştırmaya devam edin. Mantarların saplarını dikkatlice çıkartın. Dış kabuğunu silin veya soyun. Sonra mantarları bir miktar zeytinyağı, tuz ve karabiberle çeşnileyin. Malzemeleri fırın tepsisine dizip içlerini peynir harcıyla doldurun.Üzerlerine bir miktar kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Bir miktar roka veya taze yeşillik ile servis edebilirsiniz.



60 Parça Kraker

Peynirli Mercimekli Sağlıklı Atıştırmalık

Malzemeler:

- 200 gram kırmızı mercimek (1 su bardağı)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 60 gram lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş dövülmüş sarımsak

Üzeri İçin:

- Keten tohumu ve susam

Hazırlanışı:

Mercimekleri bir gece önceden üzerini geçecek kadar su ile doldurun ve bekletin. Sabah suyunu süzün ve mutfak robotuna alın. Yağı , peyniri ve tuzu da ekleyip robottan geçirin. Sonra diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine ince bir tabaka halinde spatula ile yayın. Bıçakla baklava deseni şeklinde kesin. Üzerine susam ve keten tohumu serpip 170 derecedeki fırında 25 -30 dakika boyunca pişirin. Soğuduğunda kestiğiniz yerlerden kırarak servis edin.



10
Kişilik

Beşamel Soslu Peynirli Fırın Patates

Malzemeler:

- 4 adet patates
- 1 çorba kaşığı un (9 gram)
- ½ su bardağı (120 ml) krema
- ¾ su bardağı (180 ml) tavuk suyu
- 2 diş sarımsak rendesi
- 4 yemek kaşığı tereyağı (60 gram)
- 1 çay kaşığı taze kekik,doğranmış
- Tuz
- 200 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

30x23 cm ölçülerindeki kalıbı 2 yemek kaşığı tereyağı ile kenarlarına kadar yağlayın ve tuz serpin. Patatesleri soyup ince ince dilimleyin. Üzerini geçecek kadar su koyun ve biraz tuz serpip kenarda bekletin.
Orta kısık ateşte tencereye kalan 2 yemek kaşığı tereyağını alın ve eritin. Unu ekleyip 1 dakika kavurun. Ardından tavuk suyunu ve kremayı çırparak ekleyin. Karışım kaynayınca ara sıra karıştırarak 3-5 dakika pişirin. Ateşten alıp sarımsak ve kekiği ekleyin, biraz ılısın. Patatesleri sudan alıp geniş bir kaba koyun. Peynirin yarısını ekleyin. Beşamel sosu üzerine döküp elinizle karıştırın. Patatesleri eşit bir şekilde sosla ve peynirle kaplayın. Her seferinde bir avuç dolusu patates alıp tereyağlı fırın kabına dik olarak yerleştirin. Kalan beşameli üzerine gezdirin. Kalan peyniri de üzerlerine serpin. Üzerini yağlı kağıt ile kapatın ki erkenden üzeri kızarmasın. Isıtılmış 200 derecedeki fırında yarım saat pişirin ve üzerini açın. Yarım saat daha ya da beşamel köpürüp peynir kızarana kadar pişirin.



Özdilek ev tekstili

Bizi herkesten
iyi tanıyan
bütün
annelerimizin

Anneler Günü
kutlu olsun.

#canımannem
#beniherkesteniyitanır

Özdilekteyim.com

444 44 16 ozdilekevtekstili.com.tr

f ozdilekevtekstili
ozdilekevteks
ozdilekevtekstili
Özdilek Ev Tekstili

6-8
Kişilik

Kolay Tiramisu

Malzemeler:

- 480 ml süt (2 su bardağı)
- 2 yumurta sarısı
- 100 gram toz şeker (1/2 su bardağı)
- 70 gram un (1/2 su bardağı)
- 1 çay kaşığı vanilya
- 350 gram mascarpone veya sürülebilir taze peynir
- 12-15 adet kedi dili bisküvisi
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı granül kahve

Üzeri İçin:

- Kakao

Hazırlanışı:

Sos tenceresine yumurta sarılarını alın ve hafif çırpın. Şekeri ekleyip el çırpıcısı ile 30 saniye daha işlemi sürdürdükten sonra unu ve sütü de karıştırarak ekleyin. Tüm malzemeler bir araya gelene kadar çırpıp ocağa alın. Orta kısık ateşte baloncuklar çıkana kadar pişirin ve ardından vanilya ilave edin. Başka bir kaba alıp üzerine değecek şekilde streç filmle kapatın. Oda ısısına gelince buzdolabında iyice soğutun. Soğuyan kremanızı mikserle 1 dakika çırpın ve peyniri ekleyip homojen olana kadar karıştırmaya devam edin. Kahveyi sıcak suda çözdürün ve bir kenarda soğumaya bırakın. Servis edeceğiniz kaba bir sıra kahveye batırıp ıslattığınız kedi dillerini dizin. Üzerini kapatacak şekilde kremadan sürün ve tekrar bir sıra daha bisküvi dizin. Üzerini tekrar krema ile kapatıp spatula ile düzleyin. Buzdolabında tekrar iyice soğutun. Servis edeceğiniz zaman üzerine kakao ekleyin.



Since 1976

O.M.S.®

Collection

The Pioneer of Innovation...

AVANGARDE SERİSİ



www.omscollection.com.tr

/omscollection

Sahur sofralarına yakışan yemekler

Özellikle sahur zamanı pratik ve hafif yemekler hazırlamak isteyenlerin işine yarayacak lezzetler hazırladık.



Zeytinli ve Mısır Unlu Kek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3/4 su bardağı margarin, zeytinyağı karışımı
- 2 su bardağı buğday unu
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gram labne peyniri
- 1 küçük kase dilimlenmiş zeytin

Hazırlanışı:
Yumurtaları, yoğurdu ve yağlı karışımı derin bir kasede mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın. Karışımdan iki kaşık kadarını alıp daha sonra hamurun üzerine sürmek için ayırın. Kabartma tozunu, elenmiş unları, çırpılmış yoğurt ve labne karışımını ilave edin. Spatula yardımı ile malzemeler birbirine iyice karışına dek karıştırın. En son dilimlenmiş zeytinleri ekleyin. Tekrar karıştırın. Karışımı küçük kek kalıplarına paylaştırın. Üzerine önceden ayırmış olduğunuz yoğurtlu sıvı karışımı yayın. 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapabilirsiniz.



Otlu ve Patatesli Omlet

1 Kişilik

Malzemeler:

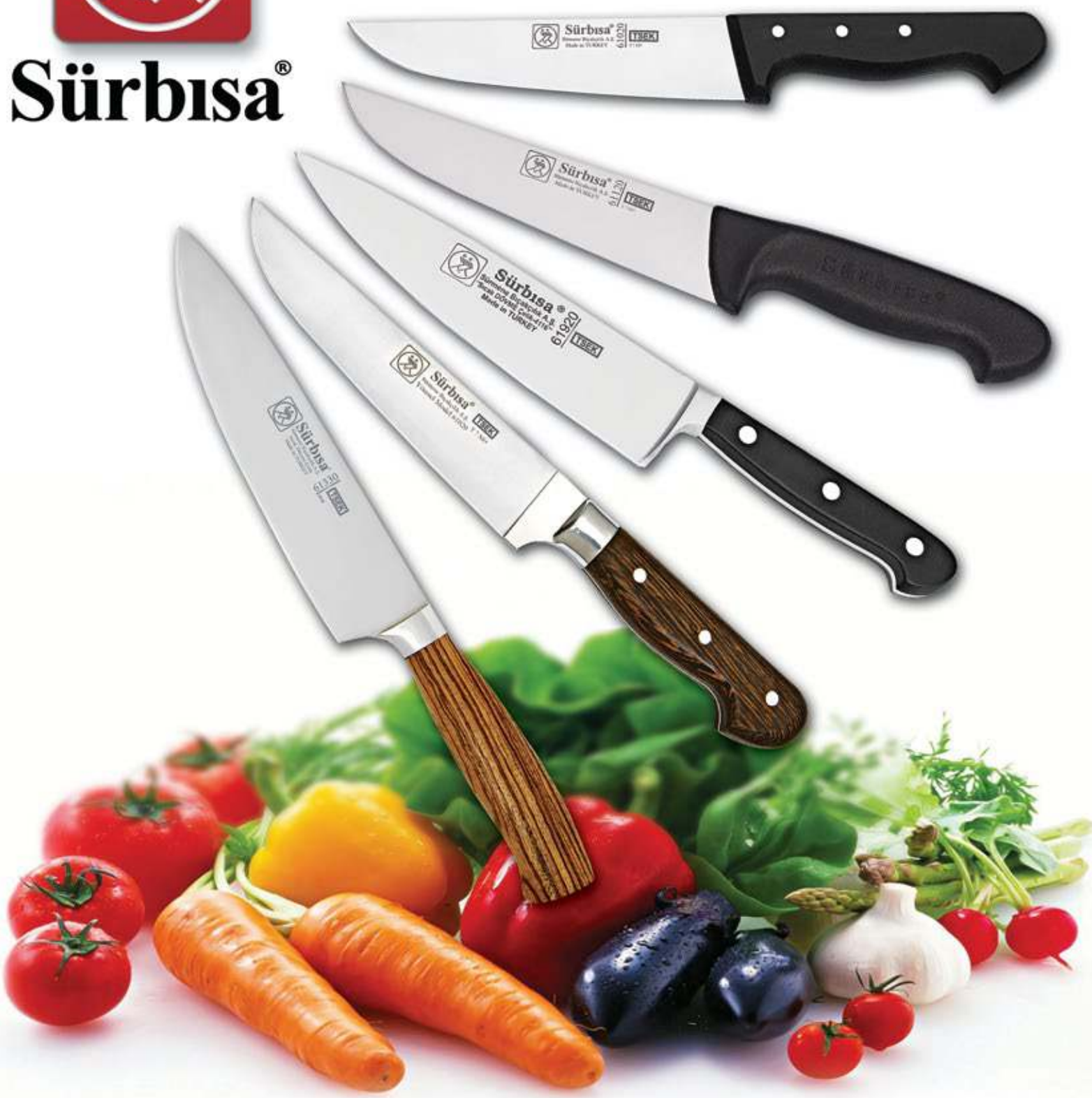
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet küçük boy kabak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 dal kıyılmış taze kekik
- Birkaç dal kıyılmış dereotu
- 1 çorba kaşığı labne peyniri

Hazırlanışı:
Yumurtaları, kıyılmış yeşillikleri ve labne peynirini bir kasede iyice çırpın. Patatesin ve kabağın kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Sıvı yağı tavada kızdırıp doğranmış patatesleri yumuşayana dek kavurun. Doğranmış kabağı da ekleyip birkaç dakika daha kavurun. En son çırpılmış yumurtalı karışımı ilave edin. Omletin diğer tarafını spatula yardımı ile çevirip kızarmasını sağlayın. Sıcak servis yapın.

Sürbısa®

www.surbisapazarlama.com

MADE IN TURKEY



2 Kişilik

Kişnişli Menemen



Malzemeler:

- 3 adet orta boy domates
- 4-5 adet sivribiber
- 30 gram tereyağı
- 3 adet yumurta
- 2 dal kıyılmış taze kişniş

Hazırlanışı:
Tereyağını eritip küçük küçük doğranmış biberleri kavurun. Kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış domateslerden üçte birini daha sonra kullanmak üzere ayırın. Kalanını soğanlı karışıma ekleyin. 5 dakika kadar pişirin. Ayrı bir kapta yumurtaları bir miktar tuz ile hafifçe çırpın. Tavaya, kalan domatesi ekleyip bir dakika daha kavurduktan sonra çırpılmış yumurtaları ve kıyılmış kişnişi ilave edin. Ateşi kısıp tavanın kapağını kapatın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. İsteğe göre üzerini taze nane veya maydanoz yaprakları ile süsleyin. Hemen servis yapın.

4 Kişilik

Cevizli ve Lor Peynirli Makarna



Malzemeler:

- 1 paket köy eriştesi veya fettucine makarna
- 100 gram ceviz içi
- 100 gram lor peyniri veya beyaz peynir
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 1 adet küçük boy soğan (kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı üzüm sirkesi

Hazırlanışı:
1 çorba kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp kıyılmış cevizleri kavurun. İnce kıyılmış soğanı ve sirkeyi ekleyin. Soğanlar yumuşayınca ocaktan alın. Ufalanmış peyniri de ilave ederek karıştırın. Sosunuz hazırdır.
Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz eklenmiş bol suda haşlayın. 8-10 dakika haşlayıp süzün. Kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve taze çekilmiş karabiber ve cevizli karışımı ekleyip tatlandırın. Harmanlayıp hemen servis yapın.


çağrı
DERMASON
çağrı 'm
FASULYE
KIRKÖY
AYRAN
DAMAKLARDAKİ
DOĞALLIK..
www.cagri.com
KIRKÖY
TAM YAĞLI
TAZE TOST PEYNİRİ
400g
çağrı
Tam Yağlı
Yoğurt
Net: 2000g
BALDO
/ cagrimarket
/ cagrimarketleri

1 Kase İçin

Kuru Meyveli Yoğurt



Malzemeler:

- 1 adet kurutulmuş kayısı
- 1 adet incir
- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş yaban mersini
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş elma dilimleri
- 1 kase yoğurt
- İsteğe göre fındık, ceviz içi

Hazırlanışı:
Yoğurdu iyice çırpın. Kayısı ve inciri zar şeklinde doğrayın. Ceviz ve fındık içini irice doğrayın. Kalan tüm malzemeyi yoğurdun üzerine dökün.

1 Kişilik

Karışık Sandviç



Malzemeler:

- ¼ tahıllı baget ekmek
- Birkaç tel çeçil peyniri
- 3-4 dilim isli et
- 1 yaprak marul
- Birkaç yaprak roka
- 1 adet büyük boy domates
- 1 çay kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Birkaç dal taze fesleğen veya dereotu

Hazırlanışı:
Tereyağını eritip rendelenmiş domates ile ketçabı, suyu yarı yarıya çekene dek kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış taze fesleğen veya dereotunu ekleyerek tatlandırın.
Sandviç ekmeğinin tabanına domates sostan sürün. Üzerine sırasıyla roka yaprakları, didiklenmiş çeçil peyniri, çok ince dilimlenmiş isli eti ve marul yaprağını yerleştirin. Soğuk süt, ayran veya meyveli komposto eşliğinde servis yapabilirsiniz.

YILIN SEÇİLMİŞ ÜRÜNÜ

2021

TÜKETİCİ
İNOVASYON ÖDÜLÜ

2021 KAZANANLARI

Yılın Seçilmiş Ürünü Tüketici İnovasyon Ödülleri 4012 tüketicinin seçimleriyle sahiplerini buldu.



DONDURMA KATEGORİSİ
ALGIDA
MARAŞ SÜTÜBOL



DÖRTMEVSİM LASTİĞİ KATEGORİSİ
BRIDGESTONE WEATHER CONTROL A005 EVO



MADENİ YAĞ KATEGORİSİ
CASTROL MAGNATEC VE CASTROL MAGNATEC STOP-START
(DUALOCK TEKNOLOJİSİ)



ELDE BULAŞIK YIKAMA DETARJANI KATEGORİSİ
FAIRY
PLATINUM HİJYEN



YEŞİL ÇAY KATEGORİSİ
LIPTON
SADE YEŞİL ÇAY



ÇAY KATEGORİSİ
LIPTON
YELLOW LABEL



MULTİVİTAMİN KATEGORİSİ
PHARMATON
ESSENTIALS SERİSİ



İŞLENMİŞ TAVUK ÜRÜNLERİ KATEGORİSİ
ŞENPİLİÇ
ANNEMİN KÖFTESİ SERİSİ



KULAKLIK KATEGORİSİ
TTEC AIRBEAT DUO
GERÇEK KABLOSUZ TWS
BLUETOOTH KULAKLIK

Perakende Sponsoru

Carrefour SA

Araştırma Çözüm Ortağı

NielsenIQ

Medya Sponsorları

Beauty · BRAND · Gıda Türk · GOSSIP · HABERLER.COM · KENT VİZYON · MOLEKÜL TASARIM STÜDYOSU · ortak@lan · Pharma Turkey

T: 0212 367 92 15 **E**: info@yilinurunu.com.tr **www.yilinurunu.com.tr**



Yıldız ÖZ SAMAHA
@cheffyildiz

Konuk ŞEF

"Nerede o eski bayramlar" dedirtmeyecek ZİYAFET MENÜSÜ

Upuzun sofraların kurulduğu, ailece herkesin bir araya geldiği çok özel zamanlardır, bayramlar... Ellerimiz buluşamasa bile kalplerimizin sonsuz bir sevgi ve şefkatle birbirine dokunduğu bu zorlu günlerde istedim ki, çocukluğumun mutlu bayramlarını anımsatan o keyifli ve lezzetli sofraları hakkıyla damaklarınızda bir kez daha yaşatayım... Tekrar aynı heyecanı yaşayacağımız mutlu bayramlar dileklerimle, afiyetler olsun...



4 Kişilik

Yoğurtlu Bakla Çorbası

Malzemeler:

- 300 gram taze bakla
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet kurutulmuş kırmızı biber

Hazırlanışı:

Baklaları un ile ovalayarak güzelce yıkayın, ardından küp küp doğrayın. Pişireceğiniz tencereye tereyağını alıp kızdırın ve doğradığınız baklaları ekleyerek iyice soteleyin. Ununu da ekleyip biraz daha kavurduktan sonra suyunu ilave edin, baklalar yumuşayana kadar pişirin. Yoğurda yumurta sarısını ekleyip bir çırpıcı yardımı ile karıştırın. Baklaların üzerine azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin, bir taşım kaynatıp tuzunu ekleyip ocaktan alın. Zeytinyağını tavada kızdırdıktan sonra biberleri küp küp doğrayıp yağda kavurun. Servis edeceğiniz zaman çorbanın üzerine sıcak bir şekilde ilave edin.



4 Kişilik

Karışık Kabak Sote

Malzemeler:

- 4 adet Girit kabağı
- 1 adet patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet kapya biber
- 1 adet kabak
- 1 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı labne
- 1 tutam tuz
- 3-4 dal dereotu

Hazırlanışı:

Kabakların iç kısımlarını oyarak çıkarın ve yan kısımlarına bir bıçak yardımı ile şeritler atın. Patates, havuç, kabak, yeşil biber ve kapya biberi küp küp doğrayın. Sıvı yağı kızdırın; sırasıyla doğradığınız patatesleri, biberleri ve kabakları pembeleşinceye kadar kızartın. Ardından bir kaba alıp fazla yağlarını çektirip soğutun. Üzerlerine labne peyniri, tuz ve doğradığınız dereotunu ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız karışımı kabakların içerisine bir kaşık yardımı ile alabildiği kadar doldurun. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.



4
Kişilik

Tahinli Enginar Ezmesi

Malzemeler:

- 6 adet soyulmuş çanak enginar
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 5 adet arpacık soğan
- 1 adet sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 dilim pastırma
- 2 yemek kaşığı susam

Hazırlanışı:

Zeytinyağını tencereye alarak kızdırın. Daha sonra soyduğunuz soğanları ekleyerek soteleyin. Soğanlar hafif renk almaya başladığında ezdiğiniz sarımsağı ilave edin ve kavurun. Limon suyunu, tuzunu ve suyunu ekleyip bir miktar kaynattıktan sonra enginarları küp küp doğrayarak ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak enginarlar yumuşayana kadar pişirin. Arkasından mutfak robotuna alarak üzerine tahin ve karabiber ekleyelip püre haline getirin. Zeytinyağını kızdırın, ince doğradığınız pastırmaları ve susamları ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Servis edeceğiniz zaman enginarlarlarıbızın üzerine sıcak ekleyin.

4
Kişilik

Fıstıklı Firik Pilavı

Malzemeler:

- 500 gram kuzu kemikli et
- 2 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı firik pilavı
- 1 su bardağı iri bulgur
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı toz fıstık
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Bir kase badem yada kaju

Hazırlanışı:

Etlerin üzerine su ekleyerek düdüklü tencerede güzelce haşlayın. Daha sonra etleri kemiklerinden ayırarak bir kenara alın. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Pişireceğiniz tencereye tereyağının yarısını ve sıvı yağı alıp kızdırın, doğradığınız soğanları ekleyerek soteleyin ve karamelize edin. Ardından tuz, şeker ve karabiber ilave ettikten sonra iyice karıştırın. Üzerine bir kat gelecek şekilde haşladığınız nohutları ve earkasından etleri bir kat daha dizin. Ayrı bir tencerede kalan tereyağını kızdırın ve bulgurları hafifçe kavurun. Toz fıstığı ekleyerek dizdiğiniz etlerin üzerine alın ve kalan et suyunu ekleyerek kısık ateşte pişirin. Bulgur iyice suyunu çektikten sonra ters çevirin, üzerine kavurduğunuz bademleri dökerek servis edin.





Çikolatalı Kek

4 Kişilik

Malzemeler:

Alt Taban İçin:

- 40gram yumurta sarısı
- 60 gram yumurta beyazı
- 40 gram şeker
- 40 gram un
- 15 gram badem unu
- 5 gram pudra şekeri

Şurup İçin:

- 40 gram su
- 30 gram şeker
- 7 gram kakao

Orta Taban İçin:

- 135 gram süt
- 135 gram krema
- 90 gram yumurta sarısı
- 40 gram şeker
- 12 gram jelatin
- 270 gram çırpılmış krem şanti
- 45 gram bitter çikolata
- 45 gram sütlü çikolata
- 45 gram beyaz çikolata

Alt Tabanın Hazırlanışı:

Yumurta sarılarına şekerin yarısını ekleyerek krema kıvamına gelecek şekilde çırpın. Daha sonra un ve badem ununu ekleyerek karıştırın. Kalan şekeri yumurta beyazlarına ilave ederek kabartın ve bütün malzemeleri aşağıdan yukarıya doğru karıştırın. Yağlı kağıdın üzerine kullanacağınız çemberi bir daire şeklinde çizin ve hazırladığınız karışımı daireden taşmayacak şekilde yerleştirin. Üzerine pudra şekerini serpin, önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Şurubu hazırlamak için; Bir kaba su, şeker ve kakao ekleyerek kaynatın. Bir miktar soğuduktan sonra bir kaşık yardımı ile eşit şekilde pişen alt tabana yayın.

Orta Tabanın Hazırlanışı:

Süt ve kremayı ocakta etrafı köpürünceye kadar kaynatın. Yumurta sarılarını ve şekeri ayrı kapta çırpın ve sütlü karışıma azar azar ekleyerek karıştırın. Koyu bir kıvam alınca ateşten alıp suda beklettiğiniz jelatini ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı üç ayrı parçaya bölün bir parçaya bitter Çikolata, bir parçaya sütlü ve diğer parçaya beyaz çikolatayı ekleyerek güzelce karıştırın. Karışım soğuduktan sonra şantiyi üç ayrı parçaya bölerek malzemelere ilave ederek karıştırın. Çemberi, hazırladığınız alt tabanın üzerine yerleştirin. Önce bitter çikolatalı karışımı üzerine dökün. 5 dakika kadar dolapta beklettikten sonra üzerine sütlü çikolatalı karışımı ekleyin. 5 dakikadan sonra beyaz çikolatalı karışımı ilave edip, yaklaşık bir saat kadar dolapta bekletin. Ardından üzerini dilediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.

TÜRKİYE
HOSPITAL

IN THE HEART
OF THE ISTANBUL



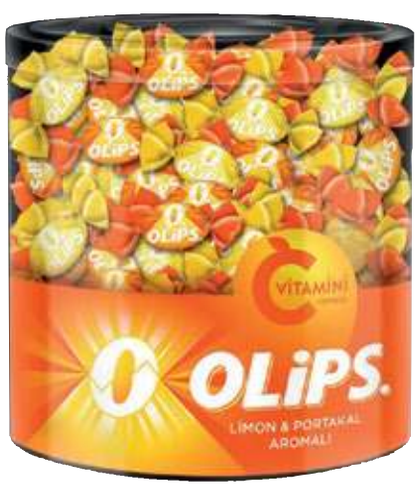
Merkez Mah. Darülaceze Cad. No:14/1 Sisli, Istanbul / TURKIYE
+90 **212 314 14 14** / international@turkiyehospital.org - www.**turkiyehospital**.org

Bir de bayramda deneyin



Ürün çeşitliliği, orijinal içerikleri ve ikonik şişe tasarımıyla Türkiye içecek sektörüne yenilikçi bir bakış getiren Avşar Doğal Maden Suyu, nostaljik bir tat olan Sade Gazoz ile bayram sofralarına da misafir oluyor. Her yudumda lezzeti daha fazla hissedilen Avşar Sade Gazoz'un en önemli özelliği, tüketicisine gazoz lezzetini maden suyunda bulunan zengin mineraller ile birlikte vermesi. Avşar Doğal Maden Suyu, Ar-Ge ekibi tarafından geliştirilen ve her neslin vazgeçilmez içeceği olan Sade Gazoz'u, doğal maden suyundan üretiyor. Böylelikle her yudumda gazozun lezzetini aldığınız gibi vücudun ihtiyacı olan gerekli mineral değerler de karşılanmış oluyor. Her Avşar maden suyunda olduğu gibi su damlasını anımsatan ergonomik şişesiyle bayram sofralarının nostaljik ve yenilikçi tamamlayıcısı olan Sade Gazoz; tekli, 6'lı ve 24'lü olarak lezzet düşkünlerini bekliyor.

Birbirinden leziz şekerler



Türkiye'nin yarım asırlık şeker markası Kent, bu bayramda da yine birbirinden lezzetli ve farklı çeşitleriyle bayramı taçlandırıyor. Ürünleriyle 50 yılı aşkın süredir bayram geleneğinin yaşatılmasına katkıda bulunan Kent, Miss Bonbon, Assortment, Elegan, Tofy, Fullmilk, Krem Milk, Çikolin ve Susamlı Ballı Sesame gibi çeşitleri ile evlere konuk oluyor. Bu yılın en sevilen aromaları arasında bulunan Olips'in C vitaminli Limon & Portakal lezzeti de bu bayramın ferahlatan vitamin kaynağı oluyor. Kent Bayram Şekerleri 504 gram ve 375 gramlık paketler ile Olips ise 462 gramlık kavanozlarda raflarda yerini alıyor.



En keyifli anlarınıza eşlik edecek

Dünyanın önde gelen premium çikolata markası Godiva, bayramda birbirinden harika lezzetlerini, geleneksel süsleme sanatına özgü motifler ile modern grafikleri harmanlayan özel kutularda sunuyor. İkonik Gold serisinin bir parçasını oluşturan Gold Bayram Kutusu'nda, markanın en beğenilen ürünlerinden özel pralin çikolataları yer alıyor. Farklı Godiva lezzetlerini bir araya getiren Bayram Asorti çikolata kutusu ise çeşitliliğiyle göz dolduruyor. Sade çikolata sevenlerin favorisi madlen çikolatalar Finesse Supréme ve Finesse Belle kutularında bir araya gelirken, fındıklı, fıstıklı, sütlü ve bitter alternatiflerini de içinde barındıran Naps çikolata kutuları, farklı tatlardan hoşlananlara eşsiz bir çikolata deneyimi vadediyor. Çikolata markası ayrıca, iftar sofralarının vazgeçilmez meyvesi hurmayı da enfes Belçika çikolatasıyla yeniden yorumluyor.

Bayrama özel



Nesiller boyunca, bayramların unutulmaz anlarına, birbirinden lezzetli ikramlık ve hediyelik ürünleriyle eşlik eden Ülker, Ramazan Bayramı'nı Türkiye genelindeki satış noktalarında ve online alışveriş sitelerinde yer alan, şekerlemede 29, çikolatada 20 olmak üzere toplam 49 ürünüyle karşılıyor. İkramlık çikolatada uzun yıllardır süregelen liderliğini 2020'de de devam ettiren Ülker, ürünleriyle bu bayramda da iddialı. Bütün fındık ve enfes fındık kremasıyla klasikler arasında olan Ülker Ece'nin yanı sıra yepyeni bir ürün, 'Ece Trio' bu bayram ilk kez tüketicilerle buluşacak. Ece Trio içeriğindeki bütün fındık; üstte beyaz, tabanda sütlü çikolatanın, enfes kakaolu kremayla birleştiği üç lezzeti bir araya getiriyor. Ülker'in şekerlemede sevilen 'Kremini Mini' ürünü ise bu bayrama özel, ikramlık ambalajıyla tüketicilerin beğenisine sunuluyor.

aura

Cebilon *unique*

Bir Milyon Ailenin **Bir Bildiği Var**

Musluktan Bardağa İçin Kana Kana



NSF

DESIGN TURKEY 2014 İyi Tasarım Ödülü

GOOD DESIGN

A'DESIGN AWARD WİNNER 2016

İhlas Pazarlama | /auracebilontr | /auracebilontr | /auracebilontr | www.cebilon.com.tr | 444 49 49

Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN **Yapım:** İnci BAK

Kompostolar

Mevsimin en leziz meyveleri Ramazan yemeklerinin yanında çok yakışacak...



Karadut Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram taze dut
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 7 su bardağı su
- 7 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın

Hazırlanışı:
Suyu, tarçın çubuğunu ve şekeri tencereye alın. Orta ateşte 5 dakika boyunca kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Bütün olarak karadutları da ilave edin. Soğuyunca servis yapın.



Beyaz Dut ve Şeftali Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 250 gram taze dut
- 2 adet şeftali
- 1 adet çubuk tarçın
- 8 su bardağı su
- 8 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Suyu, şekeri ve tarçını tencereye aktarın. 5 dakika kaynatın. Küp küp doğranmış şeftalileri ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha haşladıktan sonra ocaktan alın. Taze dutları ekleyin. Soğuyunca servis yapın.

İhlas Kuzuluk Termal Otel

Dört mevsim sağlık… Dört mevsim huzur… Dört mevsim tatil…



İhlas Kuzuluk Termal Otel
Kuzuluk – Akyazı – Sakarya
Tel: 0 264 421 00 20 (3550-3551) - Faks: 0 264 4210150

otelinfo@ihlaskuzuluk.com

www.ihlaskuzuluk.com

ANNELERGÜNÜHATTI

Anneler yumuşacık pamuklar arasında uykuya dalıyor



Yumuşacık pamuklar arasında uykuya dalmayı en çok onlar hak ediyor... Hayatımızın kahramanı olan annelerimizin her zaman yanında olamasak da minik bir hediye ile varlığımızı daima hissettirebiliriz. Anneler Günü'nün yaklaşmasıyla birlikte annesinin yüzünde tatlı bir gülümse yaratmak isteyenler hediye arayışına başladı. Ev tekstilinde yenilikçi ve kaliteli tasarımlar yaratan Cotton Box; nevresim takımından yatak örtüsüne, pikeden bornoz setlerine kadar uzanan geniş ürün çeşitliliği ile birçok hediye seçeneği sağlıyor. Türk el sanatlarının gözdesi olan nakış işlemelerinin yer aldığı Brode Saten serisiyle nostaljik yolculuğa çıkan anneler, eski günleri yad ederek huzur doluyor. Zarif çiçek ve yaprak desenlerinin nakış işlemeleriyle buluştuğu nevresim takımı, yatak odalarına adeta ışıltı saçıyor. Pastel renklerin sakinleştirici etkisiyle ferah bir hava sağlayan tasarımlar, asil duruşuyla göz kamaştırıyor.



Derin şıklık

Özgün ve zarif tasarımlarıyla yaşamı güzelleştiren anların sahibi LAV, Anneler Günü'nde herkesi LAV Derin Serisi'nin birbirinden farklı boyuttaki bardaklarıyla annelerine sunum yapmaya davet ediyor. Annelerin samimiyetine ve güzelliğine yakışacak LAV ürünleri, bütün güzel anlarda olduğu gibi yine yanımızda... Sofralardaki mutluluğa ve hoş sohbete eşlik eden modern tasarımlı çok kullanışlı bardakları "Annen için bu sefer içini sen doldur" diyen LAV, Anneler Günü'nde hem sizin hem de annenizin keyfini taçlandırarak güzel bir anı oluşturacak. Siz kreativitenizi dizginlemek zorunda kalmayın diye birbirinden farklı boyutta bardak seçenekleri sunan seri; şıklığı, zarafeti, yenilikçi ve modern tasarımıyla annelere değerli olduklarını bir kez daha hissettirecek.



Anneler Günü'ne özel seri

Mutfakta sınır tanımayanların markası Emsan, Kuvars Serisi ile anneleri zamansız bir koleksiyonla buluşturuyor. Mutfaklarda hem ocakta hem de fırında kullanılabilen, farklı ebatlara sahip 4 tencere, 2 tavadan oluşan serideki tüm parçalar "1 alana 1 hediye" Kampanyası ile hem annelerin hem de çocuklarının mutfaklarına kazandırılıyor. Çocuklar, annelerinin en özel günlerini anlamlandırırken, kampanyanın sağladığı avantajdan faydalanarak kendilerini ödüllendirebiliyor ya da sevdiklerini mutlu edebiliyor. Emsan, en çok şikâyet edilen yanma ve yapışma sorunlarını tamamen ortadan kaldıran Kuvars Serisi ile dökümün gücünü alüminyum ile birleştiriyor. Dayanıklılıkta sınır tanımayan bir yaklaşım sunan seri; 20, 24, 26 ve 28 cm ebatlarında tencere çeşitleri ile 26 ve 28 cm ebatlarında tavalardan oluşuyor.

En iyi kahveyi arayan annelere



Siemens Ev Aletleri TQ505R09 tarafından hazırlanan kahve, kokusu, lezzeti ve tam kıvamında olması ile en değerliniz annenize keyifli bir mola sunacak. Siemens'in mükemmel kahve deneyimini yansıtan TQ505R09 Tam Otomatik Kahve Makinesinin hassas aroma teknolojisi iAroma, her fincanda aromayı en iyi şekilde sunan bir kahve deneyimi yaşatırken her çeşit kahvede ve suyun her sertlik seviyesinde tam kıvamında lezzetler sunuyor. Siemens TQ505R09 Tam Otomatik Kahve Makinesi, annenizle karşılıklı gerçekleştireceğiniz sevgi dolu sohbetler için keyifli bir hediye seçeneği olarak karşımıza çıkıyor. Benzersiz iAroma sistemi sayesinde Siemens TQ505R09 Tam Otomatik Kahve Makinesi en yüksek kalitede içecekler hazırlamanıza olanak tanır. Seramik öğütücü, akıllı ısıtma ve su pompası sistemi ve yüksek teknolojili demleme ünitesi çekirdeğin leziz tadını fincanınızda mükemmelliğe dönüştürür.

ANNELERGÜNÜHATTI

Hediyeniz sizde saklı!



Küçük elektrikli ev aletleri sektörünün önde gelen markası Arnica, Anneler Günü'nde asıl hediyenin aldığımız ürünler değil; hayatı kolaylaştıran o ürünlerle sunduğumuz sevgi ve şükran olduğunu hatırlatıyor. Siz de ister aynı evde olsun ister başka bir şehirde, annenize olan duygularınızı ifade ederken hediye edeceğiniz zarif tasarımlı, kullanıcı dostu Arnica ürünleriyle onun hayatını da kolaylaştırabilir, kendine daha çok zaman ayırmasını sağlayabilirsiniz. Temizliği kolaylaştıran Arnica Tesla Premium Toz Torbasız Elektrikli Süpürge ile anneniz ev işlerine ayırdığı zamanı azaltmanın keyfini yaşayacak. Arnica Diva Trend El Blender Seti, ergonomik tasarımı ve güvenli kullanımıyla tüm sebze ve meyveleri kolayca kesiyor, çift bıçaklı doğrayıcı kabı ve paslanmaz çelik çırpma teller ile kısa sürede lezzetli yemekler hazırlamaya yardımcı oluyor. Anneniz komşuları ile eskiden olduğu gibi buluşup uzun sohbetler yapamıyor olabilir. Ama bu çay keyfi yapamayacakları anlamına gelmiyor. Çünkü artık Arnica Demli Çay Makineleri ile çay saatleri de online! Henüz küçük bir çocukken sabah kahvaltısında yediğiniz tostların tadını hala unutamadığınızı ona da hatırlatmak için ise, Arnica Diamond Granit Izgaralı Tost Makinesi çok ideal!

Annelere profesyonel hijyen



İçinde bulunduğumuz şu günlerde ev temizliği ve hijyeni hepimizin gündeminde en üst sıralarda. Özellikle söz konusu sevdiklerimiz olunca en güvenilir seçeneği aramak da bize düşüyor. En sevdiklerimiz annelerimizin evlerinde de ULPA filtreye sahip Profilo elektrikli süpürge ile onların hijyenik ev ortamında huzurla ve sağlıkla kalmalarına destek olabiliriz. Evinde hijyen isteyen ve alerjik bünyeye sahip olanlar için özel olarak geliştirilen PSU7HIJ model toz torbalı elektrikli süpürgeleri ULPA filtreye sahip. ULPA filtre; ev akarları, evcil dostlarımızın tüyleri, kentsel kirlilik gibi etkenler ve alerjiyi tetikleyen partiküllerin yüzde 99,999'unu tutabiliyor. ULPA filtre, günümüzde ameliyathanelerde, hastanelerde ve temiz oda uygulamalarında filtreleme performansı, güvenilirliği ve bakım gerektirmeyen yapısından dolayı tercih ediliyor. Ayrıca ürünün geniş kapasiteli toz torbası ve yıkanabilir filtresi sayesinde hem ekonomik, hem de sürdürülebilir olma özelliği taşıyor. Annelerimizin evlerinde güvenli ve sağlıklı olurken ev işleriyle yorulmayıp kendilerine zaman ayırmalarını sağlayan farklı zemin başlıkları, halı, fayans, parke gibi yüzeylerde en büyük yardımcımız oluyor, annelerimize yorulmadan temizleme imkânı veriyor.

Değerini hissettirin



Bahar coşkusunun Anneler Günü ile bir arada yaşandığı mayıs ayında, annelerimizin ne kadar değerli olduğunu Güral Porselen'in kusursuz ürünleri ile göstermenin tam zamanı. Dünyadaki bütün sevgilerin en değerlisi olan, milyonlarca annenin çocukları tarafından sevgi ve saygı ile anıldığı bu özel günde Güral Porselen, birbirinden estetik ve çeşitli ürünleri ile bu anlamlı güne değer katıyor. Birbirinden şık ve zarif alternatiflerin yer aldığı Güral Porselen online alışveriş seçeneği sayesinde mağazaya gitmeden bir tık ile annenize sürpriz yapabilirsiniz. Güral Porselen web sitesi üzerinden ister el dekoru serisinden ister yıldızlı fırsat ürünlerinden birini seçebilir ve bir tık ile annenizi mutlu edebilirsiniz.



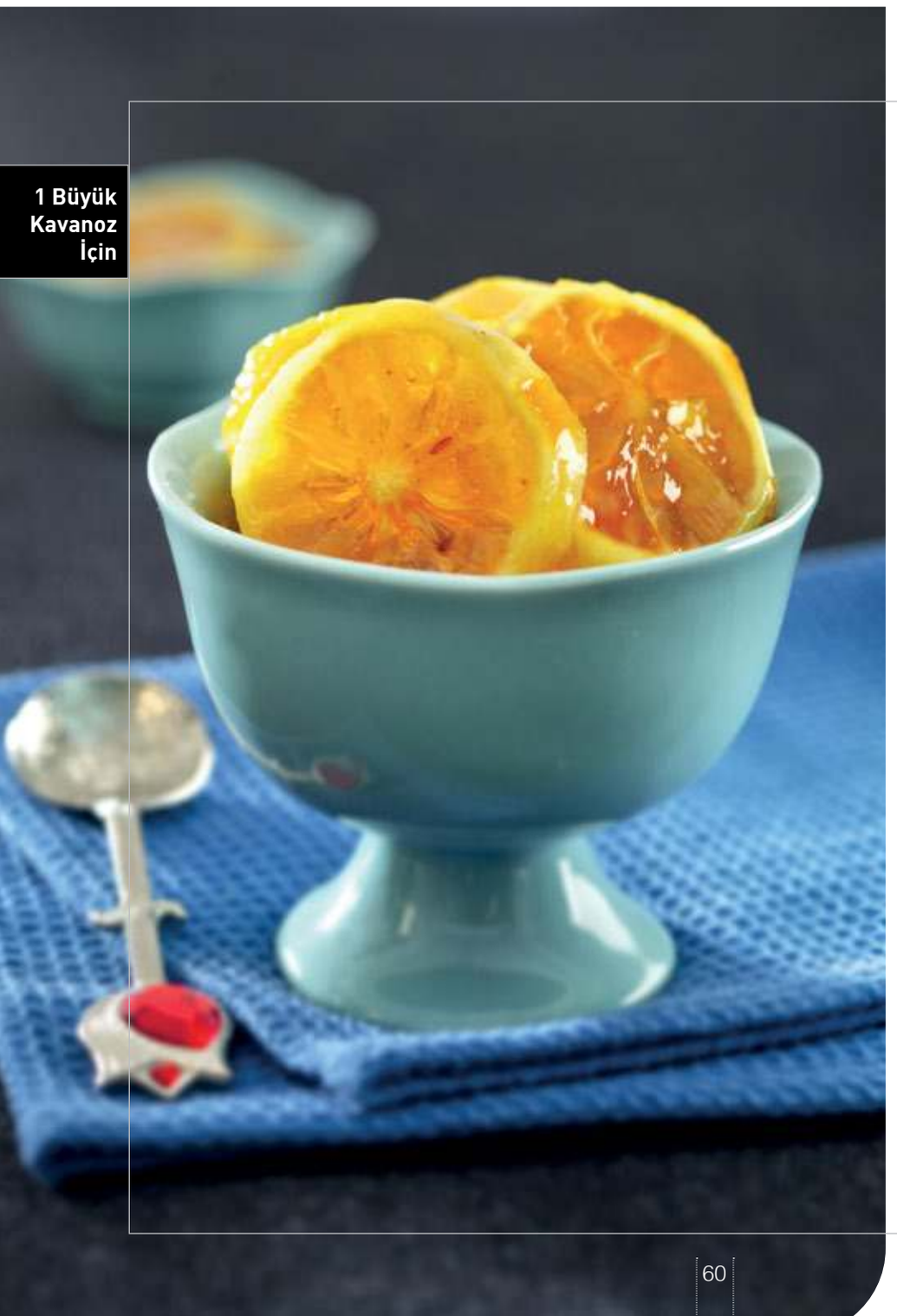
TAÇ'landırın!

İnovatif ürünleriyle ev tekstilinde farklılık ortaya koyan TAÇ, Anneler Günü'ne özel tasarladığı çiçek desenli nevresim takımıyla mevsimin enerjisini yansıtıyor. Gündüzleri gün ışığını ya da florasan ışığını toplayarak geceleri bu ışığı yansıtan Glow özellikli Nevresim Takımı, özel deseniyle yatak odasında ışıltılı bir görünüm sunuyor. Bu özel gün için hediye arayışında olanlara, romantik pembe rengi ve çiçek desenleriyle öne çıkan nevresim takımını sunan markanın Glow özellikli yepyeni nevresim takımında yer alan kalp şeklinde çiçek görünümü, özel bir baskı teknolojisi sayesinde gündüzleri gün ışığını topluyor, geceleri ise bu ışığı yansıtarak yatak odalarını büyüleyici bir görünüme kavuşturuyor. Ortaya çıkan ışık sayesinde yatak odalarına baharın enerjisini taşıyor. Nevresim takımı %100 pamuk yapısıyla da konforlu bir uyku ortamı sağlıyor.

Fotoğraflar: Özgür BAKIR **Hazırlayan:** Sema TEMİZKAN – İnci BAK

Naftalin kokan reçeteler

Yemek yazarı Sema Temizkan'ın desteğiyle; deyim yerindeyse ''naftalin kokan'' çok özel tarifleri günümüz koşullarına uygun hazırladık. Geçmişten bugüne ve bugünden geleceğe izler bırakması dileklerimizle bu enfes tarif önerilerimizi Anneler Günü'ne atfediyoruz...



1 Büyük Kavanoz İçin

Itır Çiçekli Limon Reçeli

Malzemeler:

- 10 adet büyük boy limon
- 1 kilo toz şeker
- 1-2 adet ıtır çiçeği yaprağı

Hazırlanışı:
Limonları iyice yıkayıp kurulayın. Keskin bir bıçak yardımı ile kabuğunun sarı kısmını alacalı olarak (sarı kısmı reçele rahiya kattığından yararlanmak gerekiyor) dikkatlice soyun. Limonları gazoz kapağı büyüklüğünde ve yüksekliğinde halkalar halinde kesin. Çekirdekleri varsa dilimleri parçalamadan çıkartın. Dilimlenmiş limonları çukur bir kaba aktararak, oda ısısında 1 saat kadar dinlendirin.
Ayrı bir tencerede şekeri kaynatın. Kıvamı yoğunlaşıp kaynamaya başlayınca limonları içine atın. Kıvamı sulanınca birkaç taşım daha kaynatmaya devam edin.
En son ıtır çiçeği yapraklarını ekleyerek tatlandırın. Ocaktan alın, soğuyuncaya kadar oda ısısında bekletin. Daha sonra sterilize edilmiş kavanoza veya küçük kavanozlara aktarıp kaldırın.

Aklınızda bulunsun: Itır çiçeği yaprağı bulamazsanız yerine şimdi tam mevsimi olan lavanta çiçeğini de kullanabilirsiniz. Bunun için küçük bir dal lavanta çiçeği yeterli olacaktır.



4
Kişilik

Kastamonu Lokması

Malzemeler:

- 500 gram kurutulmuş üryan eriği
- 1 kase kavrulmuş badem içi
- 1 kase un
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1-2 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)
- Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:
Üryan eriklerini ılık suda tutarak yumuşamasını sağlayın. Yumuşayınca çekirdeklerini dikkatlice çıkartıp yerine birer kavrulmuş badem yerleştirin.
Ayrı çukur bir kasede unu, gül suyunu ve şekeri ekleyerek boza kıvamında, sulu bir hamur hazırlayın. Erikleri bu karışıma buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.
Servis tabaklarına alın ve isteğe göre üzerine pudraşeker serpip hemen servis yapın.

Aklınızda bulunsun: Kurutulmuş Üryan eriğini Malatya Pazarı'ndan temin edebilirsiniz.

Yapım ve Fotoğraf: Özgür BAKIR

Menengiçli Tiramisu

Glütensiz bir beslenme tarzım olduğu için çok özlediğim ve sevdiğim bazı tatlıları kendi mutfağımda glütensiz yorumumla yapmak zorunda kalıyorum. Bunlardan bir tanesi de tiramisu. Orijinali gibi olmasa da karabuğday unu ile hazırladığım keki ile en sevdiğim menengiç tozu ile buluşturdum. Sonuçta gönül rahatlığıyla glütensiz bir pasta yapmış oldum. Denemek ve deneyimlemek isteyenler için tarifi birebir uygulamanızı tavsiye ederim.



Malzemeler:

- 3 yumurta beyazı
- 75 gram toz şeker
- 100 gram kavrulmamış karabuğday unu
- Yarım şişe soda
- 75 gram mihaliç lor peyniri
- 25 gram fıstık ezmesi
- 1 paket kabartma tozu
- 30 gram menengiç

Kreması İçin:

- 1 litre süt
- 3 yumurta sarısı
- 50 gram kinoa
- 50 gram toz menengiç
- 50 gram kavrulmamış karabuğday unu
- 30 gram mısır nişastası
- 75 gram toz şeker
- 50 gram kakao

Hazırlanışı:

Keki için; yumurta beyazlarını ve şekeri mikser yardımıyla çırpın. Lor peyniri ve fıstık ezmesini ekleyerek çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu ve en son sodayı ilave edin. Hamuru yağlanmış, 28 cm çapında döküm bir tepsiye veya fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Menengiç tozunu Türk kahvesi yapar gibi suyla birlikte kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kreması için tencereye sütü ve yumurta sarılarını ekleyerek orta ateşte çırpma teliyle karıştırmaya başlayın. Sırasıyla şekeri, menengiçi ve kinoayı ekleyin. Unu ve nişastayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Yeterli katılığa ulaşınca ocağın altını kapatın. 5 dakika arayla 3 kere mikser yada blender yardımıyla kaymak tutmaması ve pürüzsüz bir kıvam elde edebilmek için çırpın. Keki oda sıcaklığına gelmiş menengiçle ıslatın. Üzerine kremayı dikkatli bir şekilde yayarak ekleyin. Bir süzgeç yardımıyla kakaoyu eleyerek pastanın yüzeyini kaplayın. 2-3 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.

4 mevsim

• TATİL
• SAĞLIK
• HUZUR
• KAPLICA




•Evinizin Konforunda


•Her dairede kaplıca suyu


•1 saatte ulaşım imkanı


•Aqua Park


•Kür Merkezi


• Aile havuzu

İhlas

Armutlu Tatil Köyü

"Dört mevsim tatil"

- Aqua Park • Kür Merkezi
- Sauna • Kaplıca Havuzu
- Fin Hamamı • Türk Hamamı
- Aile Havuzu • Tuz Terapi • Masaj
- Balık Terapi • Çamur Terapi
- Go-Kart • 4x4 ATV
- Alışveri Merkezi • Basketbol
- Voleybol • Futbol
- Bowling • Çocuk Klübü
- Eğlence Merkezi

0 226 **531 10 00 - 444 8 241**

rezervasyon@ihlasarmutlu.com - www.ihlasarmutlu.com

/ihlasarmutlucom /ihlas_armutlu /ihlas.armutlu.tatil.koyu

Stil sahibi

Altınbaş stil sahibi annelerin zevklerine hitap eden tasarımlar ile hediye verme geleneğini bir sanata dönüştürmeye devam ediyor. Bu özel koleksiyonda, elmas yüzüklerden, pırlanta kolyelere; altın küpelerden, renkli taşlı bilekliklere kadar her yaş ve zevke uygun takılar yer alıyor. Annem mutluysa, mutluluk benimle diyen Altınbaş'ın anneler günü koleksiyonlarını yakından görmek için web sitesini ziyaret edebilirsiniz.



Zamansız tasarım



Dünyaca ünlü markaların Türkiye'deki tek yetkili distribütörü Saat&Saat farkıyla sunulan Guess, çarpıcı şıklığa önem veren anneleri alabildiğine zarif bir tasarımla buluşturuyor. Pembe altın saatin iddialı tasarımını kadranındaki gül desenleri oluşturuyor. Zamansız tasarımıyla göz alan Guess'in yeni modeli; kadınların, günün her saatinde zevkle ve severek kullandığı aksesuarlar arasında özel bir yere sahip olabileceği gibi; anneleri adına şık bir armağan arayanlar için de ideal bir seçenek oluşturuyor.

Daha güzel saçlar için...



Elseve Saç Güzelleştirici Mucizevi Yağ Kremi canlı, ışıltılı ve kusursuz görünen saçlarla mükemmel saç bakımını evinize getiriyor. Ürün, 6 değerli çiçek özü yağıyla zenginleştirilmiş formülü sayesinde ilk kullanımdan itibaren saçları beslerken, saça ipeksi bir yumuşaklık ve parlaklık kazandırıyor. Tercihe göre kuru veya ıslak saça uygulanabilen Mucizevi Yağ Kremi, kremsi dokusu ile saçı elektriklenmeye karşı koruyor, yağlı bir his bırakmıyor. Ağırlaştırmadan bakım yaparak, saçın kolay taranmasını ve kusursuzca şekil almasını sağlıyor.

Kadının güçlü duruşu bu dinamik tasarımlarda



NetWork, İlkbahar/Yaz 2021 koleksiyonunda Anneler Günü'ne yönelik birbirinden özel hediye seçeneklerine yer veriyor. Sezon trendlerinin hayat bulduğu koleksiyon temalarından her biri, stilinde şıklığı ve konforu iç içe geçiren annelere hitap ediyor. NetWork kadınının güçlü duruşunu yansıtan dinamik tasarımlar; fuşya, saks mavisi, narçiçeği gibi canlı renklerin yanı sıra beyaz, ekru, haki gibi natürel tonlar, animal print'ler ve etnik motifleriyle öne çıkıyor. Yüksek kaliteli kumaşları ve kusursuz kalıplarıyla farklılaşan ceket-pantolon takımları, ışıltılı trikolarla tamamlanıyor. Renk bloklarının hakimiyetindeki elbiseler tek parça şıklığa davetiye çıkarırken, keten gömlek ve bluzlar, renkli denim pantolonlar stil sahibi alternatifler oluyor.

Sihirli formül



Anneler Günü'nde annenizi Huile Prodigieuse'ün 7 değerli bitkisel yağdan oluşan sihirli formülü ile tanıştırın. Benzersiz çok amaçlı deneyim sunan kuru yağ Huile Prodigieuse cilt, vücut ve saç için tek bir ürünle hızlı ve eşsiz sonuçlar sunarak zamanı en verimli şekilde kullanan annelerin vazgeçilmezi olacak. Tsubaki (nemlendirici), Argan (onarıcı), Makademya (besleyici), Hodan (yumuşatıcı), Kamelya (nemlendirici), Fındık (koruyucu), Tatlı Badem (yumuşatıcı) yağlarının bileşiminden ortaya çıkan çok yönlü ve çok amaçlı kuru yağ tek adımda cildin onarılmasını ve beslenmesini sağlarken vücudu ve saçları güzelleştiriyor. Fransız eczanelerinde kuru yağ kategorisinde 1 numaraya yerleşmiş ikonik şişesi ve kokusuyla Huile Prodigieuse her annenin çok amaçlı bakım rutininin vazgeçilmezi olacak. Huile Prodigieuse Florale taze ve feminen çiçeksi kokusu ve çok amaçlı bakım sunan doğal içerikli formülüyle annelerinizin hayatımıza pembe bir dokunuş katacak. Greyfurtun canlı notaları, portakal çiçeği ile manolyanın çiçeksi ahengi ve beyaz miskin kadifemsi tonu ile bu özel günde çiçeklerin en güzel hali Huile Prodigieuse Florale şişesine sığacak.Asit, sudaki ağırlığının 1000 katına kadar nemi cilde hapsetme özelliğiyle biliniyor ve bu sayede cildinizin nemini tutmasını sağlayarak, dolgun görünüm vermeye yardımcı oluyor.

Güldüren 100

100 Mbps'ye Kadar
Akıllı Sınırsız Kablonet

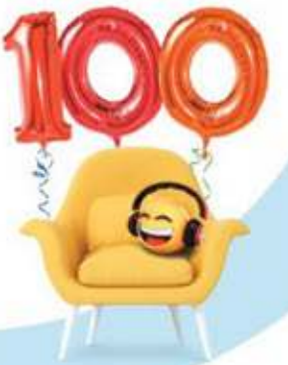
+ Üst Paket
+ Altın Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
109,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
119,99 TL

Sonraki 12 ay
119,99 TL



Eğlence Dolu

25 Mbps'ye Kadar
Sınırsız Kablonet

+ Temel Paket
+ Vizioon Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
89,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
99,99 TL

Sonraki 12 ay
99,99 TL



Renklendir Hayatını

50 Mbps'ye Kadar
Akıllı Sınırsız Kablonet

+ Üst Paket
+ Vizioon Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
99,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
109,99 TL

Sonraki 12 ay
109,99 TL



Kablo TÜRKSAT

0 850 804 4444 turksatkablo.com.tr /turksatkablo

Ramazan on bir ayın sultanı...
Beypiliç, iftar sofralarının baş tacı!



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr