

Kunden Kochmagazin

eurogida®

...täglich mediterrane Frische



eurogida.de

KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN

NR.

20

Oktober | 2018



DAS REICH DER SEEN:

BURDUR

GÖLLER DİYARI

burdur



YAYLA
(JOGHURT)

SUPPE

YAYLA ÇORBASI

KRUG-

KEBAB

TESTİ KEBABI

GRIß-

HALVAH

İRMİK HELVASI

10



16



20



DIE DIGITALE UND REALE WELT VERSCHMELZEN IN DER ERWEITERTEN WIRKLICHKEIT

AR City App präsentiert die Technologie der erweiterten Wirklichkeit (augmented reality). Erleben Sie Lieblingsmarken und -produkte in einem neuen und faszinierenden Format. Durch Augmented Reality lassen sich nicht nur atemberaubende Nutzererlebnisse schaffen, sondern auch nützliche Informationen zu Ihrer Marke oder Ihrem Produkt anrufen.

Neugierig geworden? Dann laden Sie jetzt die AR City App herunter und scannen Sie die jeweilige Seite hier im Eurogida Kochmagazin, auf der Sie das AR City Logo sehen. Die erweiterte Wirklichkeit wird Sie begeistern!

DİJİTAL VE GERÇEK DÜNYA FARKLI BİR GERÇEKLİK BOYUTUNDA BİRLEŞİYOR

AR City App bu yeni teknolojiyle size sevdiğiniz ürün ve şirketleri bambaşka ve büyüleyici bir şekilde sunuyor. Artırılmış Gerçeklik (Augmented Reality) çarpıcı kullanıcı deneyimleri yaratmakla kalmaz aynı zamanda en sevdiğiniz marka ve ürünlerle ilgili bilmek isteyebileceğiniz tüm detayları size aktarır.

Meraklandınız mı? App Store ya da Play Store'dan hemen uygulamayı indirin ve dergide AR City logosu gördüğünüz sayfaları mobil cihazınızla tarayıp bu yeni teknolojinin keyfini çıkarmaya başlayın.



www.arcitymedia.de

Auf jeder Seite, auf der Sie das AR City Logo sehen, können Sie die erweiterte Wirklichkeit erleben.

Bu logoyu gördüğünüz her sayfada AR City artırılmış gerçeklik teknolojisi keyfini yaşayabilirsiniz.

IMPRESSUM

Agentur / Verlag:
AR City Media GmbH
Pariserstraße 51 | 10719 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 91466492
Fax: +49 (0) 30 91485957
E-Mail: mail@arcitymedia.de
Website: www.arcitymedia.de
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. (FH)
Barış Yaşa

Herausgeber: AC eurogida GmbH
Beusselstraße 44 n-q | 10553 Berlin
Telefon: +49 (30) 39 49 40 09
E-Mail: info@eurogida.de
Website: www.eurogida.de
Geschäftsführer: Celal Irgi

Chefredakteur: Macit Şahyazıcı
Redaktion: Ali Yapıcı &
Dipl.-Ing. (FH) Barış Yaşa
Übersetzung: Übersetzungsbüro A
Marketing: Ali Yapıcı &
Dipl.-Ing. (FH) Barış Yaşa
Bildbearbeitung, Layout und Satz:
AR City Media GmbH

Produktion / Druck:
Concept Medien & Druck GmbH
Bülowsstraße 56-57 | 10783 Berlin

Auflage: 10.000 Stück
© AR City Media GmbH

Quelle: "Gesund türkisch kochen-leicht
gemacht"; Bundesministerium für
Gesundheit / Österreich; MOOR Yazılım
Danış. ve Rek. Hiz. Ltd. Şti.
Quelle Fotos: 123rf.com
Fotografie: Merve Ağın

10

YAYLA (JOGHURT) SUPPE
YAYLA ÇORBASI

12

BURDUR SCHISCH
BURDUR ŞİŞ

14

ÇEKME
ÇEKME

16

KRUG-KEBAB
TESTİ KEBABI

18

PIDE MIT KÄSE
PEYNİRLİ PIDE

20

GRIß-HALVAH
İRMİK HELVASI

21

**DIE WALNUSS:
EIN GEHIRNFÜTTER**
BEYİN GIDASI CEVİZ

24

APFEL-WALNUSS-STRUDEL
ELMALI CEVİZLİ STRUDEL

26

BANANEN-WALNUSS-KUCHEN
MUZLU CEVİZLİ KEK

27

VERANSTALTUNGSKALENDER
MAÇ TAKVİMİ

28

DIESEN MONAT IM KINO
BU AY VİZYONDA



eurogida®

...täglich mediterrane Frische



Obst & Gemüse



Feinkost

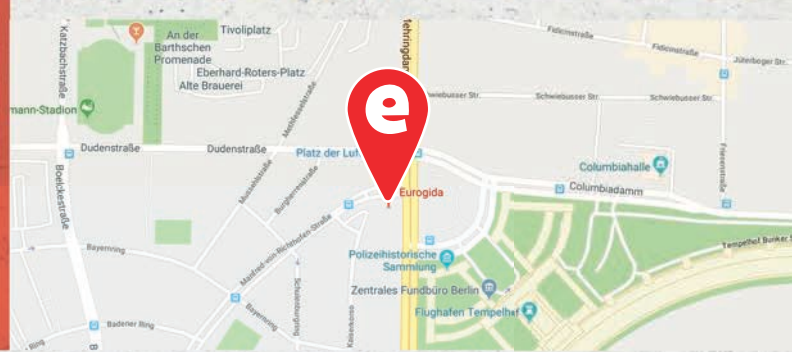


Fleischerei



Backwaren

- 1 Tiergarten
Turmstraße 43, 10551 Berlin
- 2 Wilmersdorf
Bundesallee 180, 10717 Berlin
- 3 Neukölln 1
Karl-Marx-Str. 225, 12055 Berlin 
- 4 Wedding 1
Müllerstr. 32A-33, 13353 Berlin 
- 5 Wedding 2
Badstr. 9, 13357 Berlin 
- 6 Spandau
Breitestr. 37, 13597 Berlin
- 7 Schöneberg
Potsdamerstr. 152, 10783 Berlin
- 8 Steglitz
Albrechtstr. 19, 12167 Berlin 
- 9 Kreuzberg
Wrangelstr. 85, 10997 Berlin
- 10 Tempelhof
Tempelhofer Damm 2, 12101 Berlin
- 11 Reinickendorf
Wilhelmsruher Damm 129, 13439 Berlin 
- 12 Charlottenburg
Wilmersdorfer Str. 46, 10627 Berlin 
- 13 Neukölln 2
Hermannstraße 218, 12049 Berlin



FILIALE TEMPELHOF

Unsere Filiale am Tempelhofer Damm in Tempelhof ist über 320 m² groß. Diese befindet sich unweit der U-Bahn-Station „Platz der Luftbrücke“ U6. Dort finden die Kunden, wie in unseren anderen Filialen, frische, ausgewählte und mediterrane Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

TEMPELHOF ŞUBESİ

Tempelhofer Damm'da bulunan Tempelhof şubemiz 320 m²'den daha fazla bir alana sahiptir. Şubemiz, "Platz der Luftbrücke" U6 metro istasyonunun yakınında bulunmaktadır. Burada müşterilerimize, diğer şubelerimizde olduğu gibi taze ve seçkin Akdeniz ürünlerini sunuyoruz.

Ziyyetinizden memnun olacağız!

Tempelhofer Damm 2, 12101 Berlin

Bus / Otobüs:

104, 248, N42, N6
(Kaiserkorso / Platz der Luftbrücke)

U-Bahn / Metro:

U6 Platz der Luftbrücke

Montag – Freitag / Samstags:

Pazartesi – Cuma / Cumartesi:

8.00 – 20.00



FOLGE UNS AUF FACEBOOK
Bizi FAÇEBOOK'tan takip edin.



Tel: 030 / 78 95 67 90



KitchenAid



Büyük GAZİ Çekilişi!

100x KitchenAid

*KitchenAid Mini stand mikser candy apple kırmızısı 5KSM3311XECA

RESİMDE GÖRÜLEN ÜRÜNLERDEN
BİRİNİ SATIN ALIN VE KATILIM
KUPONUNU DOLDURUP GÖNDERİN.



ÇEKİLİŞ İÇİN
YAPMANIZ
GEREKENLER:



Katılım kuponunu
doldurun ve yollayın

YADA



www.gazi.de sayfasındaki
formu doldurun

YADA



QR kodunu
tarayın

Son katılım tarihi: 31.12.2018

gazi.de | gazi-grillkaese.de



DAS REICH



DER SEEN:

BURDUR

GÖLLER DİYARI

burdur





📍 die antike Stätte Saglassos
Saglassos Antik Kenti

BURDUR MIT SEINER TAUSENDE VON JAHREN ALTEN GESCHICHTE, SEINEN UNBERÜHRTEN NATURSCHÖNHEITEN UND EINER BUNTEN KULTUR BEFINDET SICH IM „SEE-GEBIET“ VON SÜDWESTANATOLIEN, DAS FRÜHER PISIDIA GENANNT WURDE. MIT ÜBER 25 ANTIKEN STÄTTEN UND RUINEN SOWIE FAST 50 GRABHÜGELN UND TUMULI BEHERBERGT BURDUR IN JEDER ECKE EIN STÜCK GESCHICHTE.

MIT DEN ANTIKEN STÄTTEN KIBYRA, VERZIERT MIT PRÄCHTIGEN STATUEN, BALBURA, EINER WICHTIGEN LYKISCHEN STADT, KREMA, AUS DER RÖMISCHEN ZEIT, MILYAS, SIA UND KODRULA, IST BURDUR EIN WAHRHAFTIGES FREILUFTMUSEUM. DIE WICHTIGSTEN UND MEISTBESUCHTEN HISTORISCHEN RUINEN DER STADT BEFINDEN SICH IN DER ANTIKEN STÄTTE SAGLASSOS.

DIESE STÄTTE WAR EINST DIE HAUPTSTADT VON PISIDYA IM ANTIKEN GRIECHENLAND UND VIELE STRUKTUREN HABEN BIS HEUTE ÜBERLEBT. AM BESTEN ERHALTEN IST DAS THEATER. SAGLASSOS, DAS FÜR SEINE PRACHTVOLLEN BRUNNEN BEKANNT IST, WURDE FÜR DAS WELTWEIT HÖCHSTGELEGENE THEATER MIT EINER KAPAZITÄT VON 9.000 PLÄTZEN UND SEINE SPEZIELLEN FELSENGRÄBER BERÜHMT. DIE BÜSTEN VON ARES, ZEUS, HERMES, HERAKLES, ATHENA UND POSEIDON, DIE SICH IN DER ANTIKEN STÄTTE BEFINDEN UND AUS DER PERIODE VON TRAJAN STAMMEN, SIND WICHTIGE BEISPIELE DER DAMALIGEN BILDHAUERKUNST.

BİNLERCE YILLIK TARİHİ, EL DEĞMEMİŞ DOĞAL GÜZELLİKLERİ, DOĞASI GİBİ RENKLİ KÜLTÜRÜYLE BURDUR, GÜNEYBATI ANADOLU'NUN "GÖLLER BÖLGESİ", ESKİ ADIYLA PISIDIA OLARAK ADLANDIRILAN KISMINDA BULUNMAKTADIR. 25'TEN FAZLA ANTİK KENT VE ÖREN YERİ, 50'YE YAKIN HÖYÜK VE TUMULÜS BULUNAN BURDUR'UN HER BİR KÖŞESİ TARİH KOKAR.

GÖSTERİŞLİ SÜTUNLARLA BEZENMİŞ GENİŞ MEYDANLARA SAHİP KIBYRA, ÖNEMLİ BİR LİKYA KENTİ OLAN BALBURA, ROMA DÖNEMİNE AİT KREMNA, MILYAS, SIA VE KODRULA ANTİK KENTLERİYLE ADETA BİR AÇIK HAVA MÜZESİDİR BURDUR. KENTİN EN ÖNEMLİ VE EN ÇOK ZİYARET EDİLEN TARİHİ KALINTILARI İSE SAGLASSOS ANTİK KENTİ'DİR.

ANTİK YUNAN'DA PISIDYA'NIN BAŞŞEHİRİ OLAN BU KENTTEKİ BİRÇOK YAPI KISMEN GÜNÜMÜZE ULAŞMIŞTIR. BU KALINTILARDAN EN İYİ DURUMDA OLANI KENTİN TİYATROSUDUR. GÖRKEMLİ ÇEŞMELERİ İLE BİLİNE N SAGLASSOS, DÜNYANIN EN YÜKSEK RAKIMLI, 9 BİN KİŞİLİK TİYATROSU VE KENDİNE ÖZEL KAYA MEZARLARIYLA ÜN SALMIŞTIR. ANTİK KENTTE BULUNAN VE TRAIAN DÖNEMİNE UZANAN ARES, ZEUS, HERMES, HERAKLES, ATHENA VE POSEIDON BÜSTLERİ; ANTİK DÖNEM HEYKELTIRAŞ SANATININ ÖNEMLİ ÖRNEKLERİNDİR.



Der Salda See
Salda Gölü

Das Burdur Museum, das eine Kollektion von über 68.000 Werken besitzt, ist eines der wichtigsten Museen der Türkei. Das Dörtayak Grabmal und die Pirkulzade Madrasa und die Bibliothek sind einzigartige Werke aus der Osmanischen Zeit. Der Susuz Gasthof und die Incir Karawanserei aus der Seldschukischen Zeit und die 597 Meter lange İnsuyu Höhle sind andere historische und natürliche Schönheiten, die man besichtigen sollte.

68 bine yakın eski eserle çok zengin bir koleksiyona sahip Burdur Müzesi, Türkiye'nin önemli müzeleri arasında yer almaktadır. Dörtayak Türbesi, Pirkulzade Medresesi ve Kütüphanesi, Osmanlı'dan kalan nadide eserlerdendir. Selçuklu dönemine ait Susuz Han ve Incir Han Kervansaraylarıyla 597 metre uzunluğundaki İnsuyu Mağarası, görülmeye değer tarihi ve doğal güzelliklerindendir.

Die İnsuyu Höhle im Dorf Mandıra ist 597 Meter lang und eine horizontale, trockene Höhle. Die İnsuyu Höhle ist mit vielen Stalaktiten, Stalagmiten, Säulen, Tropfsteinen und Seen bedeckt und die erste, die in der Türkei für den Tourismus eröffnet wurde.

Mandıra köyünde yer alan İnsuyu Mağarası, 597 metre uzunluğunda yatay ve kuru bir mağaradır. Yoğun sarkıt, dikit, sütun ve damla taşlardan oluşan ve göllerle kaplı olan İnsuyu Mağarası, Türkiye'de turizme açılan ilk mağaralardan biridir.

Der Burdur See verbindet die Natur mit Leben und ist eines der wichtigsten Elemente der Stadt. Mit seiner Schönheit und einer atemberaubenden Aussicht bei Sonnenuntergang verzaubert er nicht nur seine Besucher, sondern ist auch die Heimat Hunderter Vogelarten. Der See, der fast 100 Vogelarten und ca. 300.000 Wasservögel beherbergt, ist sehr geeignet für die Vogelbeobachtung. Mit einer Fläche von ca. 200 km² ist er der größte See der vielen größeren und kleineren Seen in der Provinz. Die Seen Gölhisar, Yarıklı und Karataş sowie der Karacaören Stausee sind weitere Gewässer in Burdur.

Burdur Gölü, doğanın yaşamla birleştiği şehrin en önemli unsurlarından biridir. Güzelliği ve muhteşem gün batımı manzarasıyla sadece misafirlerini değil, ev sahipliği yaptığı yüzlerce kuş türünü de cezbetmektedir. 100'e yakın kuş türüne, 300 bine yakın su kuşuna ev sahipliği yapan göl, Kuş Gözlemciliği için çok elverişli bir konumdadır. Yaklaşık 200-km² yüzölçümüyle, il sınırları içinde bulunan birçok irili ufaklı gölün en büyüğüdür. Gölhisar, Yarıklı ve Karataş Gölleri ve Karacaören Baraj Gölü Burdur'da yer alan diğer göllerdendir.

Der Salda See, 6 Kilometer entfernt von Burdur Yeşilova, zieht seit den letzten Jahren sehr viele Besucher an. Auch bekannt als die „Malediven der Türkei“, besticht der Salda See mit einer wunderschönen Ansicht aus Blau und Grün. Mit seinen weißen Stränden, klarem Wasser, schöner Luft, Schlammbad- sowie Camping- und Picknick-Plätzen ist er eines der wichtigsten Tourismuszentren in Burdur. Außerdem ist das Salda Skizentrum, das sich im Winter mit der tollen Aussicht auf den Salda See vereint, ein bevorzugter Urlaubsort für Skifahrer geworden.

Burdur Yeşilova'nın 6 kilometre uzağında olan Salda Gölü ise son yıllarda oldukça yoğun ziyaretçi çekmektedir. "Türkiye'nin Maldivleri" olarak tanınan, mavi ve yeşilin bir arada bulunduğu Salda Gölü göz kamaştırıcı bir manzaraya sahiptir. Bembeyaz kumsalları, temiz suyu, havası, maviliği, çamur banyosu, kamp ve piknik olanaklarıyla Burdur'un en önemli turizm merkezlerinden biridir. Ayrıca kış aylarında muhteşem Salda Gölü'nün manzarasıyla birleşmiş Salda Kayak Merkezi, kayak sporcularının tercihi haline gelmiştir.

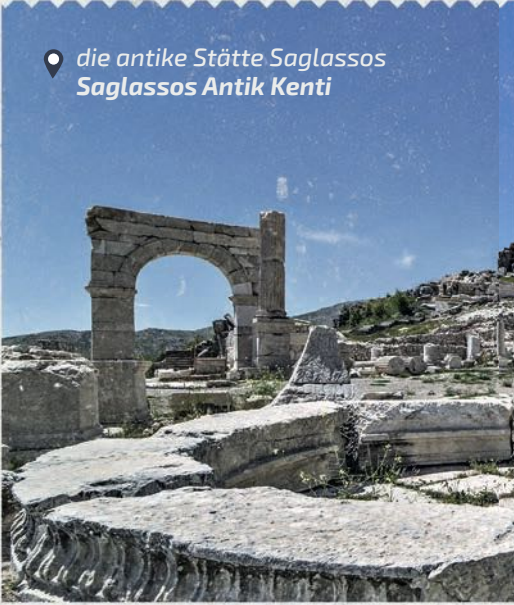
Der historische Bazar, auf dem fast vergessene Berufe ausgeführt werden, der 30 Meter hohe und aus Schnittsteinen gebaute Uhrturm im Stadtzentrum und die Ulu Moschee, eines der schönsten Beispiele der Anatolischen Fürstentümer, sind häufig besuchte Orte der Touristen aus dem In- und Ausland.

Unutulmaya yüz tutmuş mesleklerin bir arada görülebileceği Tarihi Pazar, kesme taş ile inşa edilmiş 30 metre yüksekliğinde şehrin merkezinde bulunan Saat Kulesi, Anadolu Beylikleri döneminin güzel örneklerinden Ulu Cami, yerli ve yabancı turistlerin uğrak yerlerindendir.

Burdur besitzt eine sehr reiche Küchenkultur. Burdur Schisch, gemahlene Walnüsse, Tarhana Suppe, Krug-Kebab, Bucak Salebi und Mohn-Halyah sind die berühmtesten Speisen von Burdur. Auch das gebratene Fleisch, der Kümmel-Kaffee in Gölhisar und Forellen in Ağlasun werden unvergessliche Geschmackserlebnisse hinterlassen.

Burdur oldukça zengin bir mutfak kültürüne de sahiptir. Burdur Şiş, Ceviz Ezmesi, Tarhana Çorbası, Testi Kebabı, Bucak Salebi, Haşhaş Helvası Burdur'un en meşhur lezzetlerindendir. Gölhisar'da Kavurma ve Çörekotu kahvesi, Ağlasun'da alabalık damaklarda unutulmaz tatlar bırakır.

die antike Stätte Saglassos
Saglassos Antik Kenti



Lavendelfeld
Lavanta Tarlası



die antike Stätte Saglassos
Saglassos Antik Kenti



die antike Stätte Saglassos
Saglassos Antik Kenti



Wir kümmern uns um Ihre Versicherungs- und Finanzfragen!



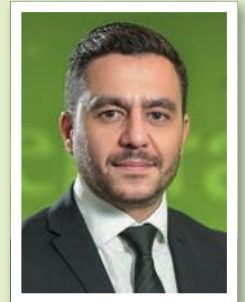
Aziz Akseki
Agenturinhaber



Sarah Tietjen
Büroleitung



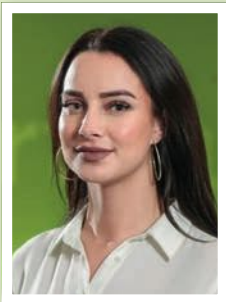
Mukaddes Sahin
Agenturassistentin



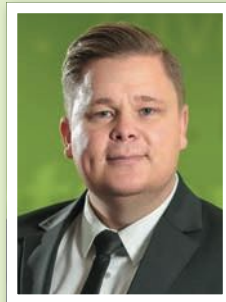
Tarik Akan
Versicherungsfachmann
im Außendienst



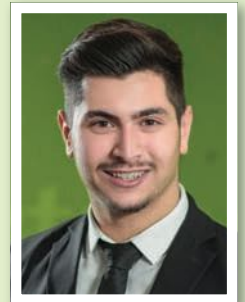
Karolina Eron
Versicherungskauffrau
im Innendienst



Anastazja David
Kundenberaterin im
Innendienst



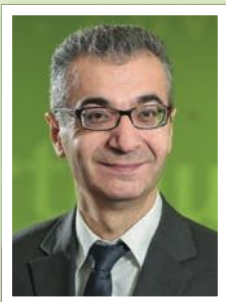
Sascha Schwan
Versicherungskaufmann
im Außendienst



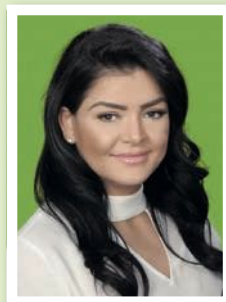
Mert Cakmak
Auszubildender



Emre Akseki
Student



Haydar Sami Emre
Versicherungsfachmann
im Außendienst



Serap Elevli
Agenturassistentin

LVM-Versicherungsagentur

Aziz Akseki

Drontheimer Straße 3
13359 Berlin
Telefon 030 49989430
info@akseki.lvm.de

Prinzessinnenstraße 8 (1.OG)
10969 Berlin
Telefon 030 49989430
akseki.lvm.de



Fairer Rundum-Versicherer für alle Fälle

Mit knapp 3,4 Milliarden Euro Beitragseinnahmen und mehr als 18,2 Milliarden Euro Kapitalanlagen ist die LVM ein starker, grundsolider Rundum-Versicherer für Privat- und Gewerbetunden.

Nach einer vernünftig abwägenden Risikoanalyse und entsprechend Ihrer individuellen Wünsche erhalten Sie bei uns den jeweils sinnvollen Versicherungsschutz sowie ergänzende Finanzdienstleistungen:

- Kraftfahrtversicherung
- Haftpflichtversicherung
- Hausratversicherung
- Wohngebäudeversicherung
- Rechtsschutzversicherung
- Unfallversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Kranken- und Pflegeversicherung
- Altersvorsorge und Hinterbliebenenschutz
- Geldanlagen
- Bausparen
- Kredite
- Immobilienfinanzierung

Das kleine 3 mal 3 der Vorsorge und Finanzplanung

Eine Beratung mit dem **kostenlosen LVM-Kompass®** verschafft Ihnen sichere Orientierung und zeigt Ihnen für Ihre persönliche Situation den richtigen Weg – passend für Ihre Finanzlage und gemäß Ihren persönlichen Wünschen. Stecken Sie zusammen mit uns Ihren Kurs für eine bedarfsge- rechte Vorsorge- und Vermögensplanung ab.

Betrachten Sie gemeinsam mit uns die 3 Themen voraus- schauender Planung mit den jeweiligen Unterpunkten:

1. Vorsorge

- Absicherung von Alter, Verdienstaustfall, Hinterbliebenen
- Gesundheit
- Zukunftssicherung der Kinder

2. Besitz- und Vermögenssicherung

- Arbeit und Freizeit
- Haus und Wohnen
- Rund ums Kfz

3. Vermögensmanagement

- Sparen und Anlegen
- Auszahlen
- Finanzieren

Der LVM-Kompass® kostet Sie nur die Zeit für ein persönliches Gespräch. Sie gewinnen damit Sicherheit und erhalten Flexibilität für die Zukunft.



YAYLA (JOGHURT)

SUPPE

YAYLA ÇORBASI

ZUTATEN

1,5 Gläser Joghurt
1 Teeglas Reis
1 Esslöffel Mehl
1 Eigelb
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel trockene Minze
5 Gläser Wasser
Salz

MALZEMELER

1,5 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
5 su bardağı su
Tuz

ZUBEREITUNG

Den Reis waschen und mit 3 Gläsern Wasser solange kochen, bis er weich wird. 2 Gläser Wasser auf den gekochten Reis geben und abkühlen lassen. Joghurt, Eigelb und Mehl in einer Schüssel verrühren. Langsam Wasser vom Reis in die Mischung geben und diese erwärmen. Die erwärmte Mischung zum Reis hinzufügen und kurz aufkochen. Mit Salz abschmecken. In einem Topf Butter schmelzen, Minze hinzugeben und auf der Suppe verteilen. Warm oder lauwarm servieren.

HAZIRLANIŞI

Pirinçler yıkanarak 3 bardak su ile yumuşayana kadar haşlanır. Pişen pirinçlerin üzerine 2 su bardağı daha su ilave edilerek soğumaya bırakılır. Yoğurt, yumurta sarısı ve un bir kasede iyice çırpılır. Pirincin suyundan azar azar ilave edilerek terbiye ısıtılır. Ilıyan terbiye, pirinçlere eklenir ve 2 taşım kaynatılır. Tuz ile tatlandırılır. Sos tenceresinde tereyağı eritilerek nane kızdırılır ve çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak ya da ılık servis edilebilir.





Grippe? Nein danke!

**Sicher und
geschützt auch
bei einer
Grippewelle**

Besserer Schutz mit dem Vierfach-Impfstoff

Leider sind bei der virusbedingten Grippe Antibiotika wirkungslos. Jetzt hilft es nur noch zu ruhen, zu inhalieren oder zu gurgeln und viel zu trinken.

Schützen Sie sich, Ihre Familie und Freunde also doch bevor Sie erkranken.

Sie können das Risiko zu erkranken verringern, indem Sie Abstand zu niesenden und hustenden Menschen halten.

Häufiges Händewaschen mit Wasser und Seife hilft, das Infektionsrisiko zu minimieren wie auch regelmäßiges Lüften der Räume.

Vor allem, gegen die Grippe können Sie sich impfen lassen.

Sprechen Sie einfach mit uns, Ihrer KNAPPSCHAFT, für Ihre Gesundheit.

030 82 82 440

kundenservice-ost@knappschaft.de

www.knappschaft.de



BURDUR SCHISCH BURDUR ŞİŞ

ZUTATEN

1 kg Rindergehacktes aus
der Rippe
Salz
2 Tomaten
2 Zwiebeln
8-10 grüne Paprika
Pide- oder Lavasch-Brot

MALZEMELER

1 kg kaburga kısmından
dana kıyma
Tuz
2 adet domates
2 adet soğan
8-10 adet yeşil biber
Pide ekmeği ya da lavaş

Hinweis: Im Burdur Schisch befinden sich keinerlei
Innereien, Talg, Zwiebeln, Tomatenmark,
Paniermehl, Gewürze oder Zusatzstoffe.

Not: Burdur Şiş'in içine herhangi bir sakatat, içyağı,
soğan, salça, ekmek kurusu, baharat gibi hiçbir katkı
maddesi koyulmaz.

ZUBEREITUNG

Das Gehackte in eine Schüssel geben, gut mit Salz
verkneten und bei +4 °C mindestens 30-60 Minuten
stehen lassen. Danach etwas Wasser in eine andere
Schüssel geben und die Hände gut befeuchten, bevor
man das Gehackte auf den Spieß anbringt. Etwa 20 g
Gehacktes in die Hand nehmen und dann auf dem
Spieß in 2 cm Breite und 14 cm Länge verteilen. Das
Gehackte auf dem Spieß darf nicht zu lange warten.
Die Spieße auf den Grill legen und oft umdrehen. Das
Pide-Brot auf dem Grill erwärmen und dann auf den
Servierteller legen. Darauf das gegrillte Gehackte vom
Spieß legen. Je nach Wunsch mit gegrillten Tomaten,
Zwiebeln oder Paprika servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir kaba alınan kıyma, tuz ile iyice yoğrulur +4 °C'de
en az 30 – 60 dakika dinlendirilir. Kıyma dinlendikten
sonra bir kap içine su koyulur ve kıymalar şişe
dizilmeden önce eller hafifçe ıslatılır. Avuç içine 20 g
kadar kıyma alındıktan sonra şişlere 2 cm eninde ve
yaklaşık 14 cm boyunda dikkatlice sıvanır. Şişlere
sıvanan kıymaların çok uzun süre bekletilmemesi
gerekir. Şişler, hazırlanan mangala yerleştirilerek sık
sık çevrilerek pişirilir. Pide ekmekleri mangalda
ısıtılarak servis tabaklarına alınır. Üzerine pişen
köfteler, şişlerinden ayrılarak koyulur. Arzuya göre
mangalda közlenmiş domates, soğan ve biberlerle
servis edilebilir.



EINE PRISE GESCHMACK...

Bir tutam lezzet...



www.arba-berlin.de

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

ÇEKME

ÇEKME

ZUTATEN

1 kg zerteilte
Lammkeule
2 Gläser Reis
½ Esslöffel
Tomatenmark
Öl
Butter
Petersilie
Salz, Pfeffer

MALZEMELER

1 kg parçalanmış
kuzu budu
2 su bardağı pirinç
½ yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Tereyağı
Maydanoz
Tuz, karabiber

4 KİŞİLİK

FÜR
4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in einer Pfanne mit sehr wenig Öl von beiden Seiten anbraten. Danach so viel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch bedeckt ist. Kochen lassen. Danach das Fleisch auf ein Backblech geben. In einer anderen Pfanne Öl und Tomatenmark anbraten. Die Tomatenmarksoße auf das Fleisch gießen und vermischen. Bei 150 °C für 15-20 Minuten im Ofen lassen. Den Reis mit warmem Wasser und Salz waschen. Abtropfen und danach etwas in Butter anbraten. Je nach Wunsch entweder 3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe und Salz hinzufügen und den Deckel schließen. Solange kochen, bis das Wasser aufgesogen ist. Nachdem der Reis fertig ist, das aus dem Ofen genommene Fleisch auf den Reis legen. Mit Petersilie oder Nüssen verzieren und warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir tavada çok az sıvıyağda etler alt üst kızartılır. Ardından etlerin üzerini kapatacak kadar su ilave edilerek pişene kadar haşlanır. Etler haşlandıktan sonra bir fırın tepsisine alınır. Başka bir tavada sıvı yağ ve salça birlikte kavrulur. Salçalı sos, etlerin üzerine dökülerek harmanlanır. 150 °C fırında 15-20 dakika kadar kızartılır. Pirinç ayıklanarak sıcak ve tuzlu suda ıslanır. Süzildükten sonra tereyağında biraz kavrulur. Arzuya göre 3 su bardağı kadar su ya da et suyu ilave edilerek tuzu eklenir ve kapağı kapatılır. Suyunu çekene kadar pişmeye bırakılır. Pilav piştikten sonra fırından çıkarılan etler pilavın üzerine yerleştirilir, Maydanoz ya da kuruyemişlerle süslenerek sıcak servis edilir.





Ihr Qualitätslieferant

- Rind - Kalb - Lamm - Geflügel





KRUG- KEBAB TESTİ KEBABI

ZUTATEN

1,5 kg mittelfettes, in
Würfel geschnittenes
Lamm- oder
Hammelfleisch
2 Esslöffel Butter
1 kg Schalotten
½ Esslöffel Tomatenmark
2 große Tomaten
Salz, Kreuzkümmel,
Pfeffer

MALZEMELER

1,5 kg orta yağlı kuşbaşı
kuzu ya da koyun eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kg arpacık soğan
½ çorba kaşığı domates
salçası
2 adet iri domates
Tuz, kimyon,
Karabiber

ZUBEREITUNG

Einen Krug zunächst mit Fleisch und Fett befüllen. Nachdem die Kohle am Grill glüht, diese zur Seite nehmen und Platz für den Krug machen. Den Krug auf den Grill geben, sodass die Kohle den Krug berührt. Ab und zu den Krug schütteln und dafür sorgen, dass das Fleisch gut gar wird. Nachdem das Fleisch das Wasser aufgesogen hat, die Zwiebeln, Tomatenmark, geschnittenen Tomaten, Salz und Gewürze hinzufügen. Den Krug erneut schütteln, damit die Zutaten sich gut vermischen. Die Öffnung des Krugs mit einem Tuch zubinden, mit Teig bedecken und erneut ins Feuer legen. Im Feuer für ca. 1 Stunde kochen lassen und ab und zu schütteln. Danach für 20 Minuten stehen lassen. Zum Schluss den Krug öffnen und den Kebab auf die Servierteller geben. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir testiye öncelikle et ve yağ koyulur. Mangalda kömürler yandıktan sonra kenarlara alınarak testi için yer açılır. Kömürler testiye degecek şekilde, testi mangala yerleştirilir. Ara sıra testi silkelenerak etlerin eşit pişmesi sağlanır. Etlar suyunu çekip kavrulmaya başlayınca soğan, salça, doğranmış domates, tuz ve baharatlar eklenir. Malzemelerin karışması için testi tekrar silkelendir. Testinin ağzı bir bezle bağlanır ve etrafı hamurla kapatılarak yeniden ateşe koyulur. Ateşte 1 saat kadar, ara sıra silkelenerak pişirilir. Ateşden alındıktan sonra 20 dakika kadar dinlenmeye alınır. Ardından testinin ağzı açılarak kebab servis tabaklarına alınır. Sıcak servis edilir.

4 KİŞİLİK
FÜR
4 PERSONEN

ASIRLIK LEZZETLER

YENİ MAHSÜL

YENİ



PIDE MIT KÄSE PEYNİRLİ PİDE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

550 g Mehl
1 Paket Hefe
1,5 Gläser Wasser
1 Teelöffel Zucker
1 Eigelb
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g Käse - je nach
Wunsch
30 g Butter
½ Bund Petersilie
1 Ei
Pfeffer, Paprikaflocken

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:

550 g un
1 paket maya
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta sarısı
Tuz

İÇİ İÇİN:

300 g peynir - isteğe göre
seçilebilir
30 g tereyağı
½ demet maydanoz
1 yumurta
Karabiber, pul biber

Hinweis: In Burdur wird die Pide mit Käse nur mit "Kelle-Käse" gemacht. Da dieser Käse sehr fettig ist, verleiht er der Pide einen außergewöhnlichen Geschmack.

Not: Burdur'da peynirli pide sadece "kelle peyniri" ile yapılmaktadır. Bu peynir yağlı ve özel bir peynir olduğundan pideye ayrı bir lezzet katmaktadır.

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel ein halbes Glas warmes Wasser, Zucker und Hefe vermischen. Mehl, Hefe und das restliche Wasser in eine große Schüssel geben und für 15 Minuten kneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt für eine halbe Stunde zum Gären stehen lassen. Danach den Teig in 6 gleiche Stücke teilen. Jedes Stück mit dem Nudelholz in 10 cm breite Stücke ausrollen und für weitere 15 Minuten stehen lassen. In einer Schüssel Käse, fein geschnittene Petersilie, Pfeffer und Ei gut vermischen. Je nach Käse-Art entweder reiben oder zerstückeln. In einer Pfanne Butter zerschmelzen und diese mit einem Pinsel auf den Teig streichen und etwas von der Mischung darauf geben. Die Pide an den langen Enden schließen. Mit rotem Paprikapulver bestreuen und Eigelb bestreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen solange backen, bis die Oberfläche braun wird. Warm servieren.

HAZIRLANIŞI

Bir kâsede yarım bardak ılık su ve şeker ile birlikte maya eritilir. Geniş bir kaba alınan una tuz, maya ve kalan ılık su yavaş yavaş eklenerek 15 dakika kadar iyice yoğrulur. Üzeri bir bezle örtülerek mayalanması için yarım saat kadar bekletilir. Mayalanan hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Her bir parçası oklavayla 10 cm genişliğinde açılır ve 15 dakika kadar daha dinlenmeye bırakılır. Bir kâsede peynir, ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve yumurta iyice karıştırılır. Peynirin türüne göre rendelenerek ya da ezilerek kullanılmalıdır. Tavadaki tereyağı eritilerek fırçayla pidelerin içi yağlanır ve iç harcından koyulur. Hamurun uzun kenarları iki taraftan peynirlerin üzerine doğru kapatılır. Üzerlerine kırmızı biber serpilir ve kenarlarına yumurta sarısı sürülür. 180 °C ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.



İKRAM®

GIDA TOPTANCISI

Lebensmittel & Grosshandel



www.ikram-food.de

Wir beraten Sie gerne!
(030) 398 85 216

Flottenstrasse 24c - 13407 Berlin
info@ikram-food.de

ANADOLU'DAN GELEN LEZZET

DIE WALNUSS: EIN GEHIRNFUTTER

BEYİN GIDASİ CEVİZ

Es wird empfohlen, nicht mehr als 4-5 Walnüsse pro Tag zu essen.
Günde 4-5 adetten fazla ceviz tüketilmemesi tavsiye edilmektedir.

DIE RUNDE EINZELSAMIGE WALNUSS, DIE AM WALNUSSBAUM WÄCHST UND DESSEN EXISTENZ BIS IN DAS JAHR 700 V. CHR. ZURÜCKGEHT, VERLEIHT NICHT NUR SÜSSEN UND SALZIGEN SPEISEN EIN SCHÖNES AROMA, SONDERN KANN AUF WUNSCH AUCH EINFACH SO ODER ZUSAMMEN MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN VERZEHRT WERDEN. DIE WALNUSS, DIE ZUR ZEIT DES RÖMISCHEN REICHES ALS NAHRUNG FÜR DIE GÖTTER ANGESEHEN WURDE, WIRD AUFGRUND IHRES AUSSEHENS AUCH „GEHIRNFUTTER“ GENANNT, DA SIE EINEM KLEINEN GEHIRN ÄHNELT. BEI BEWUSSTEM VERZEHR KANN DIE WALNUSS SEHR GUT FÜR DIE MENSCHLICHE GESUNDHEIT SEIN, DA DIE ENTHALTENEN VITAMINE UND MINERALIEN EINEN POSITIVEN EFFEKT AUF DIE GEHIRN- UND HERZGESUNDHEIT, EINEN HOHEN CHOLESTERINSPIEGEL UND VIELEN KRANKHEITEN WIE KREBS HABEN.

VARLIĞI M.Ö. 700'LÜ YILLARA KADAR UZANAN CEVİZ AĞACINDAN YETİŞEN YUVARLAK, TEK TOHURLU BİR YEMİŞ OLAN CEVİZ, MUTFAKLARDA HEM TATLILARA HEM DE TUZLULARA AYRI BİR LEZZET KATAN, İSTEĞE GÖRE TEK BAŞINA YA DA KURUTULMUŞ MEYVELERLE BİRLİKTE TÜKETİLEBİLEN BİR BESİNDİR. ROMA İMPARATORLUĞU ZAMANINDA TANRILAR İÇİN BİR BESİN OLARAK KABUL EDİLEN CEVİZİN GÖRÜNÜMÜNÜN BEYNE BENZEMESİ SEBEBİYLE “BEYİN GIDASİ” OLARAK DA ADLANDIRILMAKTADIR.

BİLİNCİLİ BİR ŞEKİLDE TÜKETİLDİĞİ TAKTİRDE İNSAN SAĞLIĞINA OLDUKÇA FAYDA SAĞLAYAN CEVİZ; İÇERDİĞİ ZENGİN VİTAMİN VE MİNERALLERLE BEYİN SAĞLIĞINDA, KALP SAĞLIĞINDA, YÜKSEK KOLESTEROL VE KANSER GİBİ BİRÇOK HASTALIĞIN TEDAVİSİNDE ÖNEMLİ ROL OYNAMAKTADIR.



EFFEKTIV IM KAMPF GEGEN KREBS

Die Walnuss enthält im Gegensatz zu anderen Nüssen, die ebenfalls häufig verzehrt werden, das qualitativ hochwertige Polyphenol. Polyphenol ist ein gutes Antioxidans und spielt eine große Rolle im Schutz gegen Herzkrankheiten und Krebs.

SCHÜTZT DIE HERZGESUNDHEIT

Die Walnuss kann dank der enthaltenen Omega-3-Fettsäuren vor Herzkrankheiten schützen und pflegt die vaskuläre Gesundheit. Der hohe Gehalt an Antioxidantien eliminiert die schädlichen Stoffe, die für Herzkrankheiten verantwortlich sind, beugt Herzkrankheiten vor und hilft dabei, die Flexibilität der Gefäßstrukturen zu bewahren.

UNVERZICHTBAR FÜR GEHIRN UND NERVEN

Die Walnuss hat aufgrund der enthaltenen Fettsäuren den höchsten Vitamin-E-Gehalt aller Nüsse. Es wurde beobachtet, dass die Walnuss, die reich an Omega 3 ist, eine Rolle in der Intelligenzentwicklung von Kindern spielt. Die Walnuss ist aber auch sehr gut für die Gehirngefäße und das Nervensystem und hat einen positiven Effekt gegen Stress- und Schlafprobleme.

BEKÄMPFT DAS SCHLECHTE CHOLESTERIN

Dank der Lipoproteine in der Walnuss wird der gute Cholesterinspiegel (HDL) erhöht und der schlechte (LDL) gesenkt. Sie wird auch das Gegengift für LDL genannt. Außerdem sorgt die Walnuss dafür, dass der Zuckerspiegel auf einem gesunden Level bleibt, und sie kann gleichzeitig Herzkrankheiten vorbeugen.

HILFT BEI GEWICHTSKONTROLLE

Da der Verzehr von Walnüssen ein Gefühl der Fülle verleiht, ist sie ideal für die Gewichtskontrolle. Forschungen haben gezeigt, dass die Walnuss, trotz ihres hohen Gehalts an Fett und Kalorien, nicht zu Gewichtszunahme, sondern zu Gewichtsverlust führt. Die Walnuss, als reiche Quelle an Fasern und Proteinen, ist ein gesunder Snack und sollte auf jeder Diätliste vorhanden sein.

GUT FÜR HAUT UND HAARE

Die Walnuss ist in Sachen Eliminierung von verschiedenen Hautproblemen ein sehr effektives Nahrungsmittel. Während Hautbehandlungen mit Walnussöl heilende Effekte für viele Hautkrankheiten zeigen, kann der Verzehr der Walnuss als eine weitere Behandlungsmethode betrachtet werden. Das enthaltene Biotin beugt dem Haarausfall vor, stärkt die Haarwurzeln und hilft dabei, stärkere Haare zu erhalten.

KANSERLE MÜCADELEDE ETKİLİDİR

Ceviz, yaygın olarak tüketilen diğer fındık, fıstık türü yiyecekler ve yemişler ve arasında en yüksek oranda ve en nitelikli polifenol içeriğine sahip besindir. Polifenoller iyi bir antioksidandır ve kalp hastalıkları ve kanserden korunmada güçlü bir rol oynar.

KALP SAĞLIĞINI KORUR

Ceviz, içerdiği omega 3 yağ asitleri sayesinde kalp rahatsızlıklarına karşı koruyucu ve damar sağlığını iyileştirici bir besindir. Yüksek antioksidan içeriği de kalp hastalıklarına neden olan zararlı maddeleri yok eder, kalp hastalıklarına yakalanılmasını önler ve damar yapısının esnekliğini korumasına yardımcı olur.

BEYİN VE SİNİRLER İÇİN VAZGEÇİLMEZDİR

Ceviz, kabuklu kuruyemişler arasında içerdiği yağ asitleri bakımından E vitamininden çok daha üstün bir yapıya sahiptir. Omega 3 bakımından oldukça zengin olan cevizin çocukların zekâ gelişimine oldukça katkı sağladığı gözlenmiştir. Beyin damarları ve sinir sistemi için de çok faydalı olan ceviz, stres ve uyku sorunları ile mücadelede de olumlu etki yapar.

KÖTÜ HUYLU KOLESTEROLÜN DÜŞMANI

Lipoprotein özelliği ile ceviz, iyi huylu kolesterolü (HDL) yükseltir, kötü huylu (LDL) olanı düşürür. LDL'nin panzehri olarak anılır. Ayrıca şeker düzeyinin sağlıklı seviyelerde kalmasını sağlayarak kalp hastalıklarının önüne geçer.

KİLO KONTROLÜNE YARDIMCI

Ceviz tüketimi, tokluk hissini artırdığından dolayı kilo kontrolü için ideal besinlerden biridir. Yapılan araştırmalar, cevizin yüksek yağ oranı ve kalorisine rağmen kilo aldarmaktan ziyade, kilo verdirici etki sağladığını göstermiştir. Zengin bir lif ve protein kaynağı olan ceviz, sağlıklı bir atıştırmalık olup diyet listelerinde yer verilmesi gereken bir besindir.

CİLT VE SAÇLAR İÇİN FAYDALIDIR

Ceviz ciltle ilgili çeşitli problemlerini ortadan kaldırması konusunda çok etkili bir destekleyici besindir. Ceviz yağı ile yapılabilecek cilt bakımları birçok cilt hastalığını iyileştirici etki gösterirken, kuruyemiş olarak tüketilmesi de içten bir tedavi olarak tercih edilebilir. İçeriğindeki biotin ile saç dökülmelerini engelleyen ceviz ayrıca saç köklerini güçlendirerek çok daha güçlü saçlara sahip olunmasına yardımcı olur.



APFEL-WALNUSS- STRUDEL

ELMALI CEVİZLİ STRUDEL

ZUTATEN

- 6 Yufka für Baklava
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- 4 rote Äpfel
- 6 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Glas Rosinen
- 100 g Walnüsse
- 1 Eigelb
- Puderzucker

MALZEMELER

- 6 adet baklavalık yufka
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 4 adet kırmızı elma
- 6 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tutam tarçın
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 100 g ceviz içi
- 1 yumurta sarısı
- Pudra şekerit

6 KİŞİLİK
FÜR
6 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Zucker und die Butter in eine Pfanne geben. Sobald die Butter geschmolzen ist, die in Würfel geschnittenen Äpfel mit Schale sowie die Rosinen hinzufügen und leicht anbraten. Danach die Walnüsse hinzufügen und vom Herd nehmen. Die Baklava-Yufka einzeln aufmachen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die Apfelmischung in die Yufka geben, in eine Rolle rollen und auf das Backblech legen. Darauf Eigelb streichen und für 20-25 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Danach aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Je nach Wunsch mit Vanilleeis, Sahnecreme oder Sahne servieren.

HAZIRLANIŞI

Toz şeker ve tereyağı, bir tavaya alınır. Tereyağı iyice eriyince içine kabuklarıyla birlikte küp küp doğranmış elmalar ve kuru üzümler ilave edilerek elmalar pembeleşinceye kadar kavrulur. Ocaktan alınmadan önce cevizler ilave edilerek iç harcı tamamlanır. Baklava yufkaları tek tek serilerek içlerine eritilmiş tereyağı sürülür. Hazırlanan harç, yufkanın içine koyularak rulo şeklinde sarılır ve fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 °C'de ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir. Arzuya göre vanilyalı dondurma, kaymak ya da krema ile servis edilebilir.

ÜLKER



Mutluluk
HER YERDE

www.ulker-berlin.de

PASCHA

info@pascha-wh.de

BANANEN- WALNUSS-

KUCHEN

MUZLU CEVİZLİ KEK

ZUBEREITUNG

Zucker, Butter bei Raumtemperatur, Ei, Walnüsse und Bananen in eine große Schüssel geben und vermischen. Mehl, Karbonat, Backpulver und Zimt hinzufügen und alles gut vermischen. Zum Schluss Milch und Vanille hinzufügen und weiter verrühren. Die Kuchenmischung in eine gefettete und bemehlte Kuchenform gießen. Mit Walnüssen garnieren und für 1 Stunde und 15 Minuten bei 175 °C backen. Etwas abkühlen lassen und dann servieren.



ZUTATEN

- 4 Gläser Mehl
- 2 Glas Zucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Karbonat
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 Glas Butter
- ¾ Glas Milch
- 2 Teelöffel Vanille
- 2 Bananen
- ½ Glas Walnüsse

MALZEMELER

- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı tereyağı
- ¾ su bardağı süt
- 2 çay kaşığı vanilya
- 2 muz
- ½ su bardağı ceviz

HAZIRLANIŞI

Şeker, oda sıcaklığındaki tereyağı, yumurta, ceviz ve muz genişçe bir kaba alınır ve karıştırılır. Un, karbonat, kabartma tozu ve tarçın da eklenerek tüm malzeme harmanlanır. Son olarak süt ve vanilya eklenerek karıştırmaya devam edilir. Kek karışımı, hafifçe yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına doldurulur. Üzeri, ceviz taneleriyle süslenip 175 °C'de ısıtılmış fırında 1 saat 15 dakika kadar pişirilir. Biraz ılıdıktan sonra servis edilir.



VERANSTALTUNGS KALENDER

MAÇ TAKVİMİ



05.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 SV Werder Bremen vs VfL Wolfsburg

06.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

15:30 Borussia Dortmund vs FC Augsburg
15:30 Hannover 96 vs VfB Stuttgart
15:30 1. FSV Mainz 05 vs Hertha BSC
15:30 Fortuna Düsseldorf 1895 e.V. vs FC Schalke 04
18:30 FC Bayern München vs Borussia Mönchengladbach

07.10.2018 SONNTAG

PAZAR

13:30 Sport-Club Freiburg vs Bayer 04 Leverkusen
15:30 TSG 1899 Hoffenheim vs Eintracht Frankfurt
18:00 RB Leipzig vs 1. FC Nürnberg

19.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 Eintracht Frankfurt vs Fortuna Düsseldorf 1895 e.V.

20.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

15:30 Bayer 04 Leverkusen vs Hannover 96
15:30 VfB Stuttgart vs Borussia Dortmund
15:30 FC Augsburg vs RB Leipzig
15:30 VfL Wolfsburg vs FC Bayern München
15:30 1. FC Nürnberg vs TSG 1899 Hoffenheim
18:30 FC Schalke 04 vs SV Werder Bremen

21.10.2018 SONNTAG

PAZAR

15:30 Hertha BSC vs Sport-Club Freiburg
18:00 Borussia Mönchengladbach vs 1. FSV Mainz 05

26.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 Sport-Club Freiburg vs Borussia Mönchengladbach

27.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

15:30 Borussia Dortmund vs Hertha BSC
15:30 Hannover 96 vs FC Augsburg
15:30 1. FSV Mainz 05 vs FC Bayern München
15:30 Fortuna Düsseldorf 1895 e.V. vs VfL Wolfsburg
18:30 TSG 1899 Hoffenheim vs VfB Stuttgart

28.10.2018 SONNTAG

PAZAR

13:30 1. FC Nürnberg vs Eintracht Frankfurt
15:30 RB Leipzig vs FC Schalke 04
18:00 SV Werder Bremen vs Bayer 04 Leverkusen



03.10.2018 MITTWOCH

ÇARŞAMBA

15:00 FC Bayern München vs RASTA Vechta
15:00 MHP RIESEN Ludwigsburg vs Eisbären Bremerhaven
18:00 HAKRO Merlins Crailsheim vs GIESSEN 46ers
18:00 Mitteldeutscher BC vs BG Göttingen
18:00 Telekom Baskets Bonn vs B. Löwen Braunschweig

06.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

18:00 FRAPORT SKYLINERS vs ratiopharm ulm
18:00 BG Göttingen vs MHP RIESEN Ludwigsburg
20:30 Eisbären Bremerhaven vs Telekom Baskets Bonn
20:30 Brose Bamberg vs s.Oliver Würzburg

07.10.2018 SONNTAG

PAZAR

15:00 ALBA BERLIN vs medi bayreuth
15:00 FC Bayern München vs GIESSEN 46ers
18:00 EWE Baskets Oldenburg vs Science City Jena
18:00 B. Löwen Braunschweig vs Mitteldeutscher BC

12.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 ALBA BERLIN vs HAKRO Merlins Crailsheim

13.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

18:00 GIESSEN 46ers vs Eisbären Bremerhaven
18:00 Science City Jena vs Mitteldeutscher BC
20:30 RASTA Vechta vs FRAPORT SKYLINERS
20:30 EWE Baskets Oldenburg vs ratiopharm ulm

14.10.2018 SONNTAG

PAZAR

15:00 BG Göttingen vs s.Oliver Würzburg
15:00 B. Löwen Braunschweig vs FC Bayern München
18:00 Telekom Baskets Bonn vs medi bayreuth

15.10.2018 MONTAG

PAZARTESİ

20:30 Brose Bamberg vs MHP RIESEN Ludwigsburg

19.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 s.Oliver Würzburg vs GIESSEN 46ers

20.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

18:00 Mitteldeutscher BC vs RASTA Vechta
18:00 ratiopharm ulm vs ALBA BERLIN
18:00 HAKRO Merlins Crailsheim vs Science City Jena
20:30 MHP RIESEN Ludwigsburg vs EWE Baskets Oldenburg

21.10.2018 SONNTAG

PAZAR

15:00 FRAPORT SKYLINERS vs BG Göttingen
15:00 Eisbären Bremerhaven vs Brose Bamberg
15:00 medi bayreuth vs B. Löwen Braunschweig
18:00 FC Bayern München vs Telekom Baskets Bonn

26.10.2018 FREITAG

CUMA

20:30 ALBA BERLIN vs MHP RIESEN Ludwigsburg

27.10.2018 SAMSTAG

CUMARTESİ

18:00 ratiopharm ulm vs GIESSEN 46ers
18:00 Brose Bamberg vs Mitteldeutscher BC
20:30 Science City Jena vs Telekom Baskets Bonn
20:30 EWE Baskets Oldenburg vs FRAPORT SKYLINERS

28.10.2018 SONNTAG

PAZAR

15:00 Eisbären Bremerhaven vs FC Bayern München
15:00 BG Göttingen vs HAKRO Merlins Crailsheim
15:00 RASTA Vechta vs B. Löwen Braunschweig
18:00 s.Oliver Würzburg vs medi bayreuth

DIESEN MONAT IM KINO

BU AY VİZYONDA



VENOM

Regisseur: Ruben Fleischer

Darsteller: Tom Hardy, Michelle Williams, Riz Ahmed

Art: Action, Sci-Fi

HANDLUNG

Eddie, ein ehrgeiziger Reporter, erforscht die Lebensform Venom, die von der Firma, in der seine Freundin arbeitet, entdeckt wurde. Er wird von dem Organismus befallen. Während er mit Venom kämpft, versucht er gleichzeitig vor den Mitarbeitern der Firma zu fliehen.

VENOM: ZEHİRLİ ÖFKE

Yönetmen: Ruben Fleischer

Oyuncular: Tom Hardy, Michelle Williams, Riz Ahmed

Tür: Aksiyon, Bilim-Kurgu

KONUSU

Hırslı bir muhabir olan Eddie, sevgilisinin çalıştığı firma tarafından keşfedildiğini öğrendiği Venom adlı organizma ile ilgili araştırma yaparken bu organizma vücuduna bulaşır. Bir yandan Venom ile mücadele ederken diğer taraftan firmanın adamlarından kaçmaya çalışacaktır.

HALLOWEEN

Regisseur: David Gordon Green

Darsteller: Jamie Lee Curtis, Judy Greer, Will Patton

Art: Horror, Thriller

HANDLUNG

Laurie ahnt, dass Michael Myers, der Mörder in der Maske, der vor 40 Jahren versucht hatte, sie in der Nacht von Halloween umzubringen, aus dem Gefängnis ausbrechen wird und ihre Befürchtung wird wahr. Laurie weiß, dass der Mörder zu ihr kommen wird, und sie trifft ihre Vorbereitungen.

CADILAR BAYRAMI

Yönetmen: David Gordon Green

Oyuncular: Jamie Lee Curtis, Judy Greer, Will Patton

Tür: Korku, Gerilim

KONUSU

Laurie, 40 yıl önce bir Cadılar Bayramı gecesi kendisini öldürmeye çalışan maskeli katil Michael Myers ile yüzleşmek için onun hapishaneden kaçmasını beklemektedir ve hayali gerçekleştirecektir. Katilin, peşine düşeceğini bilen Laurie, tüm hazırlıkları yapmıştır.



A STAR IS BORN

Regisseur: Bradley Cooper

Darsteller: Lady Gaga, Bradley Cooper, Andrew Dice Clay

Art: Drama, Müzik

HANDLUNG

Jackson, der gerade einen Karriereknick durchlebt, lernt Ally kennen, und die beiden verlieben sich. Jackson verhilft Ally dabei, eine erfolgreiche Musikerin zu werden, während seine eigene Karriere stagniert. Er versucht, zu alter Größe zurückzufinden.

BİR YILDIZ DOĞUYOR

Yönetmen: Bradley Cooper

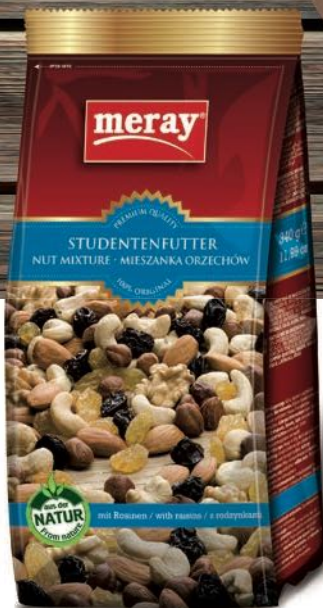
Oyuncular: Lady Gaga, Bradley Cooper, Andrew Dice Clay

Tür: Dram, Müzik

KONUSU

Kariyerinde düşüşe başlayan Jackson, genç yetenek Ally ile tanışır ve aralarında aşk başlar. Ally'nin ünlü bir müzisyen olmasını sağlayan Jackson'ın kariyeri ise gölgede kalmıştır. Jackson, eski ününü geri kazanmaya çalışacaktır.

Avuç dolusu sevgi



www.meray.eu



Meray Nuts Berlin Vertreter:
GOLDEN NUTS GmbH
Sterkrader Str. 49, 13507 Berlin
Tel.: 030 - 544 649 45 • Mobil: 0178 - 77 22 999

Muhteşem

Marketinizde

üçlü

YENİ



www.suntat.de