



Çikolatalı Brownie

Öncelikle üç yumurtayı ve bir su bardağı şekeri bir karıştırma kabına koyup iyice çırpım. Kaşım iyice köpürdükten sonra içine bir çay bardağı süt, bir çay bardağı sıvı yağ ve birkaç kaşık kakao ekledim. Malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra, elyerekle un, kabartma tozu ve vanilin ekledim. Hamurun pürüzsüz olması için iyice karıştırdım.

Hazırladığım kek hamurunu yağlanmış bir borcama döktüm ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirdim. Kek fırında pişerken sosunu hazırlamaya başladım. Bunun için bir küçük tencereye iki su bardağı süt, bir çay bardağı şeker, iki yemek kaşığı kakao ve bir çay bardağı sıvı yağ koydum. Şeker eriyene kadar karıştırarak hafifçe ısıttım ama kaynatmadım.

Şef - Madina



Patatesli Tavuk

Patatesli fırında tavuk yapımı oldukça kolaydır. Tavuk parçaları ve dilimlenmiş patatesler bir tavaya yerleştirilir, üzerine ekşi krema ve mayonez sosu dökülerek fırına gönderilir. Bu tarifte tavuk but ve butlarını kullanmanız daha iyi olur yemek daha sulu ve lezzetli olur.

Şef - Ayaulim

Beşparmak - Kazakistan

Beşparmak, Kazakistan'ın en ünlü ve geleneksel yemeklerinden biridir. Adını elle yenilmesinden alır; "beş parmak" yani "beş parmakla yemek" anlamına gelir. Bu yemek, Kazak kültüründe misafire duyulan saygının bir simgesidir ve genellikle düğün, doğum, bayram ve diğer özel günlerde yapılır. Aile ve arkadaşlarla birlikte yenir, bu yüzden aynı zamanda bir paylaşım ve birlik sembolüdür.

1. Etin Hazırlanması:

Büyük bir tencereye koyun eti konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Etin haşlama süresi genellikle 2-3 saati bulabilir. Bu süre içinde etin yağı ve lezzeti suya geçer. Elde edilen bu et suyu daha sonra hem hamurun haşlanmasında hem de servis için kullanılır.

2. Hamurun Yapılması:

Un, su ve tuz karıştırılarak sert bir hamur elde edilir. Hamur birkaç dakika dinlendirilir, ardından ince bir şekilde açılır. İnce açılan hamur, kare veya uzun şeritler halinde kesilir. Bu hamurlar Beşparmak'ın temel kısmını oluşturur.

3. Hamurun Pişirilmesi:

Kesilen hamur parçaları, etin haşlandığı et suyunda pişirilir. Bu işlem, hamura etin aromasını verir ve lezzetini artırır.

4. Soğan Sosunun Hazırlanması:

Soğanlar ince ince doğranır ve biraz et suyu ile karıştırılır. Bu karışım, yemeğe ekstra bir lezzet katmak için kullanılır.

5. Servis:

Büyük bir servis tabağına önce haşlanmış hamurlar yerleştirilir. Üzerine dilimlenmiş pişmiş et parçaları konur.



Shola - Afganistan

Shola Yapılışı

1. Pirinci Hazırlama: Pirinci 20 dakika suda bekletin, yıkayıp süzün ve bir kenara koyun.
2. Fasulyeyi Hazırlama: Yeşil fasulyeyi de 15 dakika suda bekletin, yıkayıp süzün.
3. Soğanı Kavurma: Tavadaki soğanı yağda pembeleşene kadar kavurun. Tarçın, karanfil, karabiber, sarımsak, kimyon ve tuz ekleyin. Üzerine yarım su bardağı su koyup 3-4 dakika kavurun.
4. Fasulye Ekleme: Islattığınız mung fasulyesini ekleyip yarı pişene kadar pişirin.
5. Pirinç Ekleme: 2-3 su bardağı su ve pirinci ekleyin. Orta ateşte pirinç ve fasulye yumuşayana kadar pişirin. Gerekirse biraz daha su ekleyin.
6. Son Aşama: Shola'yı kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Piştikten sonra servis edebilirsiniz.

Köfte Yapılışı

1. Soğanı kavurup soğutun. Kıyma, soğan, baharat, zencefil ve sarımsağı karıştırıp yoğurun. Küçük köfteler yapın.
2. Tavadaki kalan soğan, baharat, zencefil-sarımsak ezmesi ve domatesleri kavurun. Yoğurt ve su ekleyip sosu hazırlayın.
3. Köfteleri sosa ekleyip kısık ateşte pişirin. Nane, kişniş ve biber ekleyip koyu kıvam alınca servis edin.

Bizim Yılbaşımız



Bütün sınıfım Yeni Yılı kutlamak için bir araya geldi. Çok güzel vakit geçirdik. Dans ettik, güldük ve eğlendik.



Lezzetli bir pasta yedik. Abdullâh en çok onu beğendi, bu yüzden yüzünden yemeye karar verdi ve Dilnaz ona yardımcı oldu.

Arkadaşlarımızla ve bizimle birlikte eğlenen sevdiğimiz öğretmenlerle harika vakit geçirdik. Bu anılar uzun süre hafızamızda kalacak ve her zaman gülümsememize neden olacak.

Farklı Ülkelerin İlginç gelenekleri



Japonya - "Hanami": Japonya'da kiraz çiçeklerini izleme geleneği, hayatın geçici doğasını ve güzelliğini simgeler.



Hindistan - "Holi": Baharın gelişini, sevgiyi ve kötülüğün iyiliğe karşı zaferini kutlayan renkli topraklarla yapılan festival.k.



Meksika -
"Día de los Muertos":

Ölüleri onurlandırmak için sunaklar, renkli süslemeler ve sunaklarla kutlanan bir gün.

Grubumuzda herkesin kendi kültürüne ait özel hikayeleri ve gelenekleri var. Örneğin, biri bayramlarda ailesiyle birlikte yaptığı yemeklerden bahsederken, bir diğeri kendi ülkesindeki düğün adetlerini anlatıyor. Bu sayede, her derste yeni bir şey öğreniyoruz. Farklı ülkelerin geleneklerini tanımak bizi hem birbirimize yakınlştırıyor hem de dünyaya farklı bir gözle bakmamızı sağlıyor. Türkçe öğrenirken yalnızca dili değil, aynı zamanda Türkiye'nin kültürünü de keşfediyoruz. Bu, kendi kültürlerimizi karşılaştırmak ve zenginlikleri görmek için harika bir fırsat. Belki de bizim sınıfımız, farklı kültürlerin uyum içinde nasıl yaşayabileceğinin en güzel örneğidir.



İspanya - "La Tomatina": Her yıl Buñol'da düzenlenen, insanların birbirine domates attığı eğlenceli ve kaotik bir festival.

Tayland - "Songkran": Tayland'daki yeni yıl kutlamasında, sokaklarda su savaşı yaparak ve Budist heykellerine su dökerek iyi şans dilenir.



Sonuç olarak, TÖMER sınıfımız sadece bir eğitim yeri değil, aynı zamanda bir kültürel buluşma noktasıdır. Biz burada öğrenmekle kalmıyor, aynı zamanda dostluklar kuruyoruz ve birbirimizden çok şey öğreniyoruz.



EVLİYA ÇELEBİ

Helvalı Karşılama

Evliya Çelebi'nin sınıfından iki öğretmen, iki farklı gün boyunca öğrencilerine sürpriz yaparak şehirlerine özel helva ikramında bulundu.



AYŞEGÜL HOCA

Konyalı Ayşegül Hoca, öğrencilerine şehirlerinden helva getirerek bu şehrin hediyelik eşyalarından birini tanıttı. Konya, Türkiye'nin sayılı şehirlerinden biridir ve büyük şair Mevlana'nın mezarı buradadır.

MERVE HOCA

Kastamonu şehrinden Merve Hoca, öğrencilerine kendi şehrinden helva getirerek sürpriz yaparken, öğrenciler de Türkiye'nin kuzeyinde yer alan Kastamonu'ya yakın bir yerde bulunan bu şehrin tatlılarından biriyle tanışmış oldular. Karadeniz.

TATİL BAŞLADI

Yarıyıl tatili yaklaşırken Osmangazi Üniversitesi öğrencileri yavaş yavaş çantalarını topluyor ve ülkelerine gitmeye hazırlanıyor. Tatil Ocak ayının 25'inde başlıyor ve Şubat ayının 2'sinde bitiyor. Bu arada bazı öğrenciler tatile erken başlayıp birkaç gün önce ailelerini ziyarete gittiler, ancak tatile gitmeyi planlayan öğrenciler de var. Kendi ülkeleri yok ve tatillerini Türkiye'yi ziyaret ederek veya evlerinde vakit geçirerek bitirmek istiyorlar.



TATIL

23/01

ANTALYA'DA SINIF ILE DINLENME

2025

Eğlence ve Yemek

Antalya'da yapılacak birçok şey var: su parkları, tekne turları, alışveriş ve yerel pazarlarda gezmek. Ayrıca burada çok lezzetli Türk yemeklerini tadabilirsiniz. Kebap, pide (Türk pizzası) ve baklava gibi tatlılar mutlaka denenmeli.

Antalya – Türkiye'nin Güneşli Kalbi

Antalya, Türkiye'nin en popüler tatil şehirlerinden biridir ve her yıl milyonlarca turisti kendine çeker. Şehir, Akdeniz kıyısında yer alır ve sıcak havası, güzel plajları ve tarihi yerleriyle ünlüdür.

EVLIYA ÇELEBI

DAUREN

ABDULLA



Antalya, tatil için mükemmel bir yerdir. Deniz, güneş, doğa, lezzetli yemekler ve tarihi yerler burada bir arada. Eğer keyifli bir tatil arıyorsanız, Antalya sizi kesinlikle mutlu edecek!

Antalya'da Gezmelisiniz?

Nereleri

Şehir merkezinde eski şehir bölgesi Kaleiçi bulunur. Burada tarihi evler, dar sokaklar ve Roma döneminden kalma Hadrian Kapısı'nı görebilirsiniz. Ayrıca, yat limanında yürüyüş yapıp tekneleri izlemek çok keyiflidir.

Doğayı sevenler için Düden Şelalesi'ni ziyaret etmek harika bir seçimdir. Şelalenin suyu büyük bir gürültüyle denize dökülür ve manzarası çok etkileyicidir! Ayrıca Lara ve Konyaaltı plajları, deniz keyfi yapmak için en güzel yerlerden biri