

*iyi bayramlar*

## İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü  
Sevgili Okurlar,

Koskoca bir ayı daha yaklaşan Ramazan Bayramı ile birlikte geride bıraktık. İKLİM CATERING Ailesi olarak Tüm Müşterilerimizin, ve Tedarikçilerimizin Ramazan Bayramını En İçten Dileklerimizle Kutlarız.

Tam Kapanma kısıtlamasının gölgesinde bir bayram daha geçirecek olsakta **"Sağlık Olsun"** diyelim.

Sizler için bu ayda dolu dolu bir sayı hazırladık. Bu sayımızda sizlerle, Çilek hakkında bilinmesi gerekenleri, PECA A.Ş. Kalite Kontrol Müdürü Selçuk KAVURGA ile söyleşimizi, Mardin'in güzelliklerini paylaşacağız.

Mayıs 2021 bültenimizde buluşuncaya dek,  
Sağlık ve Sevgiye Kalın.

Sevgilerimle,

### Yönetimin Mesajı

Ramazan Bayramı

### Beslenme Üzerine

Çilek Hakkında Bilinmesi Gerekenler

### Söyleşi

PECA A.Ş. / Selçuk KAVURGA

### Gezi

Mardin

### İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Maklube

### Tedarikçi Tanıtımı

Tamek

### Hoşgeldiniz

Nisan 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

*Ramazan  
Bayramınız  
Kutlu Olsun...*

**Değerli Müşterilerimiz,  
Çalışanlarımız ve Tedarikçilerimiz;  
Ramazan Bayramınızı  
En içten Dileklerimizle Kutlar, Hep Birlikte  
Sağlıklı, Mutlu Nice Bayramlar Dileriz.**

## Beslenme Üzerine Çilek Hakkında Bilinmesi Gerekenler



### Kısaca Çilek...

Çilek, gülgiller familyası içinde yer alan bir bitki cinsi ve bu cins içinde yer alan türlerin meyvelerinin ortak adıdır. Tohumları meyvenin üzerinde bulunan birkaç meyveden biridir. Bu yönüyle, çilek bir istisnadır, çünkü çoğu meyvenin tohumları meyvenin içinde bulunur.

### Faydaları...

Çilek vücuda kuvvet verir. Kolesterolü düşürür ve damar tıkanıklığını önler. Aynı zamanda çok iyi bir antioksidan olan çilek bağışıklık sistemini güçlendirir. Kansere karşı koruyucudur. Sindirim sisteminin düzenli çalışmasına çok faydalıdır. Bağırsak kurtlarını döker, idrar söktürür ve vücuttaki zararlı maddeleri vücuttan uzaklaştırır. Kanı temizler, diş etlerini güçlendirir ve ağız kokusunu giderir. Sakinleştirici etkisi ile tansiyonu düşürür ve stresi azaltır. Ateşi düşürür. Romatizma ve karaciğer rahatsızlıklarına iyi gelir. Cildi nemlendirir, tazelik ve güzellik verir.

### Çileğin Tüketimi...

Çileğin yaprakları, iyi kurutulmak şartıyla, çay yapımında tüketilebilir. Çilek aç karına yenirse daha iyi sindirileceği için daha yararlı olur. Çilek ezilerek püre haline getirildikten sonra süt ile karıştırılıp cildi temizlemek ve canlandırmak için kullanılabilir. Çilek komposto ve reçel yapılarak da tüketilebilir.



PECA A.Ş. Kalite Kontrol Müdürü  
Selçuk KAVURGA

### Bizlere PECA Hakkında bilgi verir misiniz?

Peca Dekor Panel, 1993 yılından bu yana çeşitli sanayi ve endüstriyel üretim sektörlerinde kurucu ve yönetici olarak yer almış, deneyimli ortakları tarafından, Petek Panel Ambalaj üretmek üzere, 2018 yılında kurulmuştur.

Petek Panel Ambalaj sektöründe 'yeşil dostu' firmamız; yenilikçi AR-GE anlayışı, konusunda uzman üretim ekibi ve dinamik satış kadrosu ile sizleri, ihtiyaca uygun ekonomik çözümler yanında, koşulsuz hizmet ve kusursuz ürünler ile buluşturmayı da hedeflemektedir.



### PECA DEKOR PANEL SAN. VE TİC. A.Ş.

Hadımköy Mah. Elvan Sk. No.:9/3 Enco

Tesisleri Arnavutköy / İSTANBUL

Tel.:0 212 771 0 111

Web: [www.pecasan.com.tr](http://www.pecasan.com.tr)

Mail: [info@pecasan.com.tr](mailto:info@pecasan.com.tr)

Merhaba, 1990 İstanbul Fatih doğumluyum. İlköğretim ve lise eğitimi mi İstanbul'da tamamladım. Ardından İstanbul Üniversitesi Orman Endüstri Mühendisliği Bölümünü bitirdim. Mezuniyetten sonra 2014 yılında PECA A.Ş.'deki görevime başladım.

**İKLİM CATERING'le kaç yıldır çalışıyorsunuz ve aldığınız hizmetle ilgili neler söylemek istersiniz?**

İKLİM CATERING'ten aldığımız hizmetten çok memnunuz. Bu memnuniyetten dolayı da 5 Yıldır İKLİM CATERING'le çalışıyoruz.

**İKLİM CATERING'in satış sonrası desteğini ve çözüm hızını nasıl değerlendiriyorsunuz?**

İKLİM CATERING'te Satış Sonrası Destek mükemmel. Herhangi bir durumda talebimize çok hızlı çözüm sağlanıyor.

**İKLİM CATERING'in mönü uyumuyla ilgili neler söylemek istersiniz?**

İKLİM CATERING'in mönüleri gayet zengin, bununla birlikte yemekler birbirine uyumlu.

**İKLİM CATERING'i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?**

İKLİM CATERING'in Hizmet Kalitesi ve Hızlı Çözümlerini göz önünde bulundurduğumda gönül rahatlığıyla herkese tavsiye ederim.

**Selçuk Bey, Hoş sohbetiniz ve misafirperverliğiniz için çok Teşekkür Ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?**

Ziyaretiniz ve misafirim olduğunuz için bende sizlere Teşekkür Ederim. Herkesin Ramazan Bayramını Şimdiden Kutlarım. İKLİM CATERING'e kaliteli hizmetinden dolayı Teşekkür Eder, Başarılarının devamını dilerim.

Saygılarımla,  
Selçuk KAVURGA

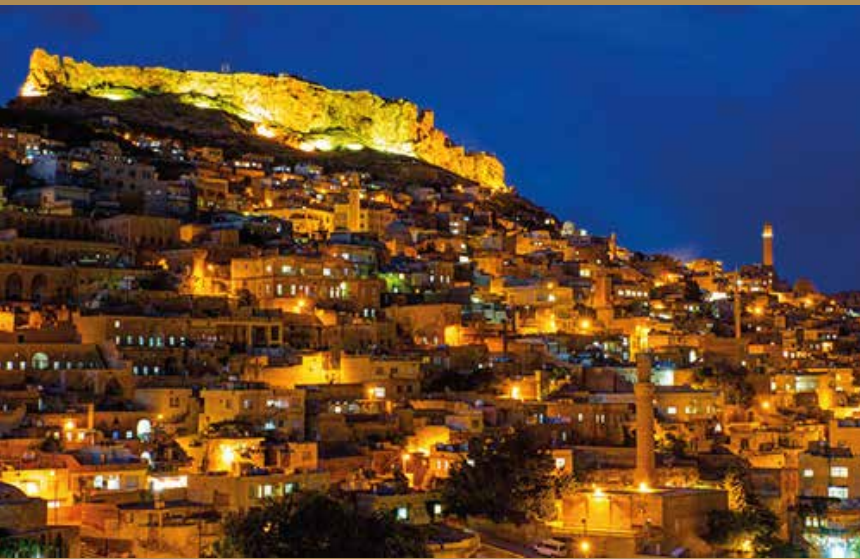




## Mezopotamya'dan Günümüze Mardin...

Kökenleri Sümer'den Roma imparatorluğuna uzanan Mardin, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Sümerler, Akadlar, Mitanni ve Huri Krallığı, Roma İmparatorluğu ve Bizans İmparatorluğu Mardin tarihinin sadece birkaç medeniyetidir. Mardin, konumu itibarıyla yeniden dünya tarihinde önemli yer tutan o eski ihtişamlı günlerine dönmeye başlıyor. Mardin, aynı zamanda Akdeniz'den İran'a ve Anadolu'nun kuzey-güney ekseninden aşağı Mezopotamya'ya kadar uzanan geçmişteki ticaret rotasının yeniden önemli bir kavşak noktası olması için hedefine doğru emin adımlarla ve hızla ilerliyor.

Tüm Dünya'da insanlığın beşiği (Cradle of Mankind) olarak kabul edilen Kuzey Mesopotamya'nın bu eşsiz kenti, yeniden tarihteki önemli rolünü oynamak üzere "Kil Mührü" eline almış durumdadır.



## Mardin'de Gezilecek Yerler...

Mardin Kalesi, Midyat Saat Kulesi, Mardin Sokakları, Mardin Evleri, Mardin Arkeoloji Müzesi, Sakıp Sabancı Mardin Kent Müzesi, Mardin Müzesi, Midyat Devlet Konuk Evi, Hacı Şehmus Mete Konağı, Kayseriye Çarşısı, Revaklı Çarşı, Mardin Bakırcılar Çarşısı, Beyazsu, Turabdin Platosu, Gümüşova Mağarası, Deniz Mağarası, Linyevri Şifa Mağarası, Germ-i Ab Kaplıcası, Emir Hamamı, Alipaşa Köyü, Midyat, Kafro Köyü, Killit Köyü, Deyrulzafaran Manastırı, Dara Mezopotamya Harabeleri, Kasımiye Medresesi, Mardin Ulu Camii, Zinciriye Medresesi, Kırklar Kilisesi, Latifiye Camii, Mardin Protestan Kilisesi, Mor Gabriel Manastırı, Meryem Ana Kilisesi, Midyat Gümüşçüler Çarşısı'dır.



**Maklube 4/6 Kişilik**

**MALZEMELER**

750 Gr. Kuzu veya Dana Kuşbaşı  
(İsteğe Göre Tavukla da Yapılabilir),  
1,5 Su Bardağı Pirinç,  
2 Ad. Patates,  
1 Ad. Kuru Soğan,  
100 Gr. Tereyağı,  
Karabiber, Tuz,  
Maydanoz

**HAZIRLANIŞI**

Pirinçleri güzelce yıkayarak bir müddet suda bekletin. Kuşbaşı etleri düdüklü tencerede az su koyarak bir müddet haşlayın. (suyunu pilavına kullanıyoruz, böylelikle et suyu ile pilav daha lezzetli olacaktır.) Et haşlanırken, patates ve soğanları küp küp ya da halka şeklinde doğrayın ve ayrı bir tavada yağda kızartın. Kızardıktan sonra başka bir kaba alın. Et haşlandıktan sonra suyunu süzerek başka bir kaba alın, suyunu ayırın. Derin bir tencerenin iç kısmını tereyağı veya sıvı yağ ile iyice yağlayın. Sonra en alta halka şeklinde doğranmış soğanları dizin, birkaç halka dilim de kızartılmamış patates yerleştirin. Üzerine pişen etin yarısını döşeyin. Etin de üzerine suda bekleyen pirinci ilave edin. Et suyunu ilave edin, eğer 2-2, 5 sb kadar çıkmıyorsa biraz daha ılık su ve tuzunu ekleyin, kısık ateşte tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Maklube pişerken, dilediğiniz salata malzemelerini kullanarak mevsimine göre salatayı hazırlayarakta servis edebilirsiniz. Maklubenin pilavı suyunu iyice çektikten sonra pişmiş demektir, ters çevirmeye az kaldı. Eğer tam piştiğine kanaat ettiyseniz, Tepsi tarzı bir kaba pişirdiğiniz maklubeyi ters çevirerek alın. Arzu ettiğiniz şekilde süsleyip servis edebilirsiniz.

*afiyet olsun*





Beypiliç

NİSAN 2021' DE  
İKLİM CATERING'İ TERCİH EDEN  
TÜM MÜŞTERİLERİMİZE  
**TEŞEKKÜR EDERİZ.**



## KÜNYE

### İMTİYAZ SAHİBİ

İKLİM TOPLU YEMEK ÜRETİM TURİZM GIDA  
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Yakuplu Mah. Haramidere Sanayi Sitesi Safır Sk.

No.: 112 / 217 Beylikdüzü - İSTANBUL

TEL.: 0 212 689 90 04 / FAX.: 0 212 422 04 64

info@iklimcatering.com / www.iklimcatering.com

### EDİTÖR

Emrah SAĞDIÇ / İKLİM CATERING SATIŞ MÜDÜRÜ  
emrah.sagdic@iklimcatering.com

### YAYIN TÜRÜ

Her Ay Yayınlanan Online / Dijital Yayın

Sayı: 2021 / 04

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;**

**Peca A.Ş.**

**Kalite Kontrol Müdürü**

**Selçuk KAVURGA'ya,**

**İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne  
TEŞEKKÜR EDERİZ.**