

#spring

İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Rengarenk çiçeklerle doğanın uyanışını seyredeceğimiz İlkbahara nihayet kavuştuk. İçimizi kıpırdatan Yaz mevsimini habercisi İlkbahara kocaman Merhaba.

İlkbaharla birlikte Mart ayında yer alan çok özel iki günü özellikle anmak istedik. 8 Mart Kadınlar Günü ve 18 Mart Çanakkale Zaferi Kutlu Olsun.

Şubat 2021 Sayımızda; İncir hakkında bilinmesi gerekenleri, AYPASŞ ELEKTRONİK Yönetim Kurulu Üyesi Nilay ÖZKILINÇ ile söyleşimizi, ve Mersin'in güzelliklerini sizlerle paylaşacağız.

Mart 2021 sayımızda buluşuncaya dek; Sağlık ve Sevgiyle Kalın.

Sevgilerimle,

Yönetimin Mesajı

8 Mart / 18 Mart

Beslenme Üzerine

İncir Hakkında Bilinmesi Gerekenler

Söyleşi

AYPAŞ ELEKTRONİK / Nilay ÖZKILINÇ

Gezi

Mersin

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

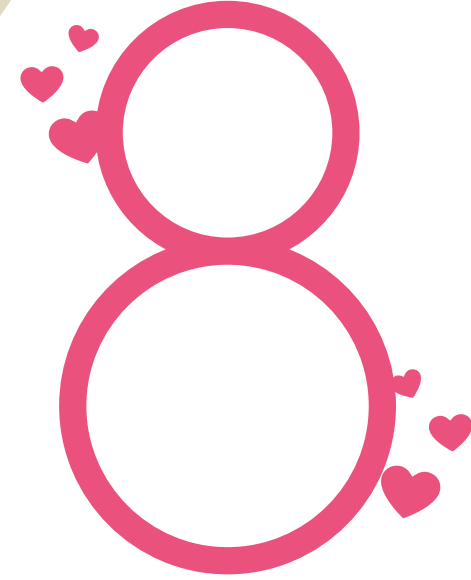
Tutmaç Çorbası

Tedarikçi Tanıtımı

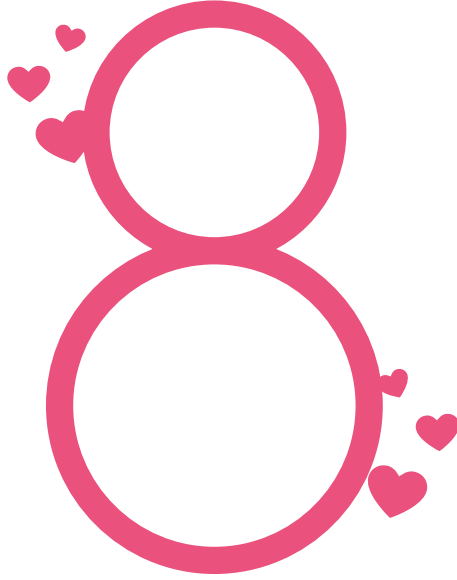
Namet

Hoşgeldiniz

Şubat 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



#8mart



8 Mart
Dünya Kadınlar Günü
Kutlu Olsun



18 Mart
Çanakkale Zaferi
Kutlu Olsun



İncir Hakkında Bilinmesi Gerekenler

İncir içerdiği lifler, vitaminler, mineraller ve antioksidanlarla vücudumuzun doğal koruyucusu niteliğindedir. İncir, potasyum kaynağı olması, sodyum, magnezyum içermesiyle birlikte zengin bir C vitamini kaynağıdır. B3, B6, B2, K vitaminleri açısından da çok zengin bir kaynak olan incir, vücudumuzun bir çok hastalığa karşı direncini arttırmaktadır. Çok az miktarda kalori içerip besleyici özelliğe sahip olan incir, diyet listelerinin vazgeçilmezlerindedir.

İncirin Faydaları

Kalp Dostu,
Alzheimer Riskine Karşı Koruyucu,
Kanser Önleyici,
Saç ve Cilt Sağlığı Dostu,
Kemik ve İskelet Sistemi Dostu,
Bronşit ve Astıma Karşı Etkili,
Tansiyon Düzenleyici,
Sindirim Sistemine Yardımcı,
Hafıza Güçlendirici,
Bağışıklık Sistemini Güçlendirici,



Bize AYPAS ELEKTRONİK Hakkında bilgi verirmisiniz?

AYPAŞ ELEKTRONİK 1984 Yılından bu yana GALAXY markalı duvar saati ve AYPAS markalı duvar saati makinesi üretmektedir. Ürünlerimizin üretimini 18.000 metrekare kapalı alana sahip fabrikamızda tasarım aşamasından başlayarak kalıp, montaj ve sevkiyatına kadar kendi bünyemizde yapmaktayız.

Kendi tasarımı olan modelleri birçok renk seçeneği ile kendi markamız altında sunmaktayız.

Ayrıca promosyon ve reklam amaçlı satışlarımızı İstoç şubemizde yapmakta ve ürünlerimizi 30 ülkeye ihraç etmekteyiz.

AYPAŞ ELEKTRONİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

İstoç Toptancılar Çarşısı 2. Ada No:36-38
Mahmutbey / İstanbul

Tel: 0 212 659 93 33 / Fax: 0 212 659 93 34

sekreteryaa@aypas.com.tr

www.aypas.com.tr



AYPAŞ ELEKTRONİK YÖNETİM KURULU ÜYESİ
Nilay ÖZKILINÇ

Merhaba Nilay Hanım, Söyleşi talebimizi kırmayıp bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Bize biraz kendinizden bahsedermisiniz?

09.10.1987 İstanbul doğumluyum, ilk, orta ve lise eğitimimi İstanbul'da tamamladım. Ardından Marmara Üniversitesi İktisat bölümünü bitirdim. 2009 Yılında aile şirketimiz olan AYPAS ELEKTRONİK' te çalışma hayatıma başladım.

AYPAŞ ELEKTRONİK Nilay ÖZKILINÇ

10 YILDIR İKLİM CATERING'le Çalışıyoruz



Nilay Hanım, İKLİM CATERING' ten aldığınız hizmetten memnunuz?

Yerinde Üretim Yemek hizmetinde Tam 10 Yıldır İKLİM CATERING' le çalışıyoruz. Aldığımız hizmetten çok memnunuz. Zengin yemek çeşitliliği ve lezzetli yemekleri için İKLİM CATERING' e Teşekkür ederim.

İKLİM CATERING' in en çok hangi yemeklerini seviyorsunuz?

İKLİM CATERING' in Beşamel Soslu Tavuk ve Saray Köftesi Favorilerim arasında. Yemekte çok seçici olmama rağmen İKLİM CATERING' te beğenmediğim yemek olmadı.

İKLİM CATERING'in çözüm hızını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Her operasyonda olabileceği gibi ara sıra İKLİM CATERING' te de küçük problemlerimiz olabiliyor, ancak İKLİM CATERING' ten çok hızlı aksiyon alıyoruz.

İKLİM CATERING' i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

Gönül rahatlığıyla tavsiye ederim. İKLİM CATERING işini hassasiyetle yapan, referans olabileceğim bir firma.

Nilay Hanım, Bizi kabul ettiğiniz için çok teşekkür ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Bu güzel sohbet için bende çok teşekkür ederim. Tüm Kadınların 8 Mart Dünya Kadınlar Gününü şimdiden kutlarım. İş birliğimizin nice 10 yıllar sürmesi dileğiyle İKLİM CATERING' e başarılar diliyorum.

Saygılarımla,
Nilay ÖZKILINÇ



Kısaca Mersin...

Mersin, eski adıyla İçel, Dördü merkez ilçe olmak üzere 13 ilçesi vardır. Mersin Türkiye'nin Akdeniz Bölgesinde bulunan bir liman kentidir. Birçok Medeniyete ev sahipliği yapan Mersin, Limanı ile Türkiye'nin en büyük limanları arasındadır. Şehirde Turizm, Sanayi, Denizcilik, gelişmiştir. Tantanisiyle Meşhur Mersin, zengin bir yemek kültürüne sahiptir.

Mersin'de Gezilecek Yerlerin Başında;

Cennet Cehennem Çökükleri,
Yumuktepe Höyüğü,
Adam Kayaları,
Mersin Marina,
Tarsus Müzesi,
Eshab-ı Kehf Mağarası,
Kız Kalesi,
Soli Pompeiopolis Antik Kenti,
Mersin Arkeoloji Müzesi,
Mamure Kalesi,
Anamurium Antik Kenti,
Alahan Manastırı,
Yer Köprü Şelalesi,
Tarsus Şelalesi,
St. Paul Kilisesi,

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Tutmaç Çorbası



Tutmaç Çorbası / 4/6 Kişilik

MALZEMELER

1 Çay Bardağı Erişte, 1 Çay Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek, 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut, 1 Lt. Sıcak Su

TERBİYESİ İÇİN

1,5 Su Bardağı Yoğurt, 1 Ad. Yumurta Sarısı, 1 Yemek Kaşığı Un

ÜZERİ İÇİN

1 Ad. Küçük Boy Soğan, 5 Yemek Kaşığı Zeytinyağı, 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencereye 1 lt. sıcak suyu koyup, kaynamaya bırakın. Kaynayan suyun içine Erişte, Yeşil Mercimek ve Nohutu ekleyin. Erişteler yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dk. pişirin.

Başka bir kaptaki Yoğurt, Yumurta Sarısı ve Una biraz soğuk su ekleyip çırpmaya başlayın. İyice çırpıp terbiyeyi yavaş yavaş kaynayan tencereye ekleyin. Dibinin tutmaması için çorbayı sürekli karıştırın.

Diğer tarafta Zeytinyağı ve soğan küçük bir tavada soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleştikten sonra naneyi ekleyin. Arzuya göre salça da eklenebilir.

Hazırladığınız sosu biraz soğuyunca yavaşça tencereye boşaltın. Sosla birlikte 6-7 dk. daha kaynattıktan sonra servis edebilirsiniz.

Arzuya göre servis esnasında kasenizi taze nane yapraklarıyla dekore edebilirsiniz.

afiyet olsun

Tedarikçi Tanıtımı

Namet



KÜNYE

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



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 / 02

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
Aypaş Elektronik Yönetim Kurulu Üyesi
Nilay ÖZKILINÇ'a,
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**