Produkt Katalog

Product Folder Ürün Kataloğu

www.calik-oglu.com

Sehr geehrte Kunden

Die 1992 als Familien-Betrieb gegründete Firma Çalikoğlu hat in Deutschland angefangen, erfolgreich türkische Teigwarenprodukte mit seiner eigenen Marke bekannt zumachen, Später wurden die Produkte auch Europaweit (Holland, Belgien, Frankreich, Österreich, Schweiz, England, Italien, Spanien…) erfolgreich auf den Markt gebracht.

Durch unsere Kunden konnten wir in Deutschland und europaweit als ERSTER (nach türkischer Art) den "Dürüm Ekmeği" vertreiben. Je nach Tradition wird das "Dürüm Ekmeği" in der Türkei benannt als Bazlama, Sepit, Kaba Ekmek. In verschiedenen Durchmessern, ganz gebacken, lang haltbar und sofort zum Verzehr fertig, bieten wir Ihnen den Çalikoğlu "Dürüm Ekmegi" seit dem Jahr 2000 an.

Für Sie sehr geehrte Kunden, möchten wir ein neues Geschmackserlebnis bieten. Ihr Vertrauen in unsere Produkte ist uns sehr viel wert. Deshalb ist für uns als Marktführer des "Dürüm Ekmeği" QUALITÄT und GESCHMACK das wichtigste.

Die Firma Çalikoğlu steht Ihnen mit seinem Produktsortiment zur Verfügung.

Sayın Müşterilerimiz

1992 yılında aile şirketi olarak kurulmuş olan, Firma Çalıkoğlu Türk gıda unlu mamüllerini kendi markası ile başta Almanya olmak üzere Avrupanın çeşitli ülkelerinde (Hollanda, Belçika, Fransa, Avusturya, İsviçre, İngiltere, İtalya, İspanya…) başarı ile hizmetinize sunmaktadır.

Geçen süre zarfında siz sayın müşterilerimizin, ihtiyacı doğrultusunda Almanya'da ve Avrupa'da İLK KEZ (Türk damak tadında) Anadolu'da ismi yörelere göre değişen bazlama, sepit, kaba ekmek olarak da bilinen değişik ebat ve boyutlarda tam pişmiş uzun süre dayanıklı kulanıma hazır Çalıkoğlu "Dürüm Ekmeği'ni" 2000 yılından beri sizlere sunmaktadır.

Siz sayın müşterilerimizin damak tandına farklı bir alanda hizmet vermeyi, faaliyet gösterdiği tüm ürünlerde Firmamıza gösterilen güvene layık olmayı sürdürecektir. "Dürüm Ekmeği'nde" pazar liderliğini sürdüren Firmamız KALİTE ve LEZZETİ kendine ilke edinmiştir.

Firma Çalıkoğlu tüm ürün çesitlerini hizmetinize sunarken kalite anlayışı, tüketiciye olan saygısı ve yenilikçi yapısıyla yarınlara güvenle bakıyor.

Çalıkoğlu
Yufka Mamulleri
Hakiki Taze Yufka
Çalıkoğlu
Dürüm Ekmeği
Çalıkoğlu
Yufka Mamulleri
Saç Yufka
Çalıkoğlu
Yufka Mamulleri
Hazır Sigara Böreği
Çalıkoğlu
Yufka Mamulleri
Taze Kadayıf
Çalıkoğlu
Dürüm Ekmeği
Çalıkoğlu
Yufka Mamulleri
Üzgen Yufka
Çalıkoğlu
Çalıkoğlu

DÜRÜM EKMEĞİ

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (teilweise gehärtet), Salz, Säurungsmittel (Zitronensäure, Apfelsäure), Zucker, Emulgatoren (E471, E472e), Backtriebmittel (E500, E450), Konservierungsstoffe (E202, E282).

İçindekiler:

Buğday unu, su, sıvı ve katı bitkisel yağlar (kısmen sertleştirilmiş), tuz, mayalandırıcılar (limon ve elma asidi), şeker, emülgatörler (sofra yağı asidindeki monogliserid ve digliseridlerdir, monoasetil ve diasetil tartarik asitlerle esterleşir), kabartıcılar (E500, E450), konserve edici maddeler (E202, E282).

Ingredients:

wheat flour, water, vegetable oils and fats (partially hydrogenated), salt, acids (citric acid, malic acid), sugar, emulsifiers (E471, E472e), raising agents (E500, E450), preservatives (E202, E282).

Ingrédients:

Farine de froment, eau, huile et graisse végétale (partiellement hydrogénée), sel, acidifiants (acide citrique, acide malique), sucre, émulsifiants (E471, E472e), poudres à lever (E500, E450), conservateurs (E202, E282).

Zubereitungsvorschlag

Nach dem Öffnen 5 Min. ruhen lassen!

Den Dürüm im Ofen, in der Pfanne oder mit einem Toaster 2 – 3 Min. erhitzen (ohne Fettzugabe). Danach beliebig füllen, beispielsweise mit Fleisch oder Gemüse.

Außerdem können Sie den Dürüm mit einer Hackfleischzubereitung zu einer türkischen Pizza umwandeln. Einfach den rohen Dürüm mit der Hackfleischzubereitung belegen und 5 Min. bei 200 °C im Ofen backen.

Natürlich können Sie den Dürüm auch roh verzehren, als eine Brotalternative.

Servis yapma şekilleri

Paketi açtıktan sonra 5 dakika havalandırın!

Dürüm ekmeğini fırın ya da tavada 2 – 3 dakika ısıttıktan sonra, et, sebze veya arzu ettiğiniz başka bir malzeme ile doldurabilirsiniz.

Ayrıca, hazırlayacağınız kıyma karışımı ile kolayca lahmacun yapabilirsiniz.

Bunun için paketinden çıkardığınız dürümlerin üzerine hazırladığınız Lahmacun malzemesini yaydıktan sonra, fırında 5 dakika pişiriniz.

Tabii ki dürümleri ekmek yerine pişirmeden de yiyebilirsiniz.

Suggested preparation

Let stand for 5 minutes after opening!

Place the Dürüm in the oven, pan or toaster and heat for 2 – 3 minutes (without adding butter or grease). Then fill the Dürüm as desired, for example with meat or vegetables. You can also transform the Dürüm into a Turkish pizza by topping it with a ground beef mixture. Simply spread the prepared ground beef mixture over the Dürüm and bake in the oven (preheated to 200 °C) for about 5 minutes, or until golden brown. Of course, you can just tear pieces off of the Dürüm as a normal bread substitute.

Suggested préparation

Laissez reposer 5 min après ouverture!

Faites chauffer le dürüm au four, à la poêle ou dans un grille-pain pendant 2 – 3 min. (sans ajouter de matière grasse). Remplissez-le ensuite à votre goût, par exemple avec de la viande ou des légumes. Vous pouvez de plus transformer le dürüm en pizza turque avec une préparation à base de viande hachée. Garnissez tout simplement le dürüm cru avec la préparation à base de viande hachée et faites-le cuire pendant 5 min. à 200 °C dans un four préchauffé jusqu'à ce qu'il soit doré. Vous pouvez évidemment également manger le dürüm cru en guise de pain.

Dürüm Ekmeği
20 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	20 cm	20 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	8 Stck./Adet	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	360 g	770 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	12 Stck./Adet	8 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	84 Stck.	70 Stck.
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680089	4260005680096
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680201	4260005680416

Dürüm Ekmeği
25 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	25 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	1240 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	8 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	60 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680102
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680423

Dürüm Ekmeği
30 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	30 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	1650 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	8 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	30 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680119
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680430

Dürüm Ekmeği
Vollkorn/Tamtane
20 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	20 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	12 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	515 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	12 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	70 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680140
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680461

Dürüm Ekmeği
Chili/Acılı
25 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	25 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	1240 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	8 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	60 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680133
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680454

Dürüm Ekmeği
Tomaten/Domatesli
25 cm

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	25 cm
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	1240 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	8 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	60 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+20°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680126
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680447

DÜRÜM EKMEĞİ

Tomaten/Domatesli

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Fette, pflanzliche Öle, Tomate (3%), Paprika, Salz, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Apfelsäure), Zucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- Diacetylweinsäure), Backtriebmittel (E500, E450), Konservierungsstoffe (E202, E282), Basilikum, Farbstoffe (E129, E102)
Wir garantieren Ihnen, dass in unseren Produkten keine tierischen Fette enthalten sind.

İçindekiler: Buğday unu, su, bitkisel sıvı ve katı yağlar, domates (%3), biber, tuz, asitlendirici (limon asidi ve elma asidi), şeker, emülgatörler (sofra yağı asidindeki monogliserid ve digliseridlerdir, monoasetil ve diasetiltartarik asitlerle esterleşir), kabartma tozu (E500, E450), konserve ediciler (E202, E282), fesleğen, renklendirlciler (E129, E102).
Ürünlerimizde kesinlikle hayvansal katkı yoktur.
Tüm sorumluluk firmamıza aittir.

Ingredients: Wheat flour, water, vegetable oils and fats, tomato (3%), red bell pepper, salt, acids (citric acid, malic acid), sugar, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid ester of mono- and diglycerides of fatty acids), raising agents (E500, E450), preservatives (E202, E282), basil, colours (E129, E102)
We guarantee that our products are free from animal fats.

Ingrédients: Farine de froment, eau, huiles et graisses végétales, tomates (3%), paprika, sel, acidifiants (acide citrique, acide malique), sucre, émulsifiants (mono- et diglycerides d´acides gras, estères monoacetyltartrique des mono- et diglycerides d´acides gras), poudres á lever (E500, E450), conservateurs (E202, E282), basilic, colorants (E129, E102)
Nos produits sont garantis sans graisses animales.

Vollkorn/Tamtane

Zutaten: Vollkornweizenmehl (60%), Wasser, pflanzliche Fette, pflanzliche Öle, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Apfelsäure), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- und Diacetylweinsäure, Natriumalginat), Salz, Zucker, Backtriebmittel (E500, E450), Konservierungsstoffe (E202, E282), Farbstoffe (E129, E102)
Wir garantieren Ihnen, dass in unseren Produkten keine tierischen Fette enthalten sind.

İçindekiler: Tamtane Buğday unu, su, sıvı ve katı bitkisel yağlar, tuz, mayalandırıcılar (limon ve elma asidi), şeker, emülgatörler: sofra yağı asidindeki monogliserid ve digliseridlerdir, monoasetil ve diasetiltartarik asitlerle esterleşir (bitkisel), kabartıcılar (E500, E450), konserve edici maddeler (E202, E282). Ürünlerimizde kesinlikle hayvansal katkı yoktur.
Tüm sorumluluk firmamıza aittir.

Ingredients: Whole wheat flour (60%), vegetable oils and fats, acids (citric acid, malic acid), sugar, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid ester of mono- and diglycerides of fatty acids, sodium alginate), salt, sugar, raising agents (E500, E450), preservatives (E202, E282)
We guarantee that our products are free from animal fats.

Ingrédients: Farine de froment complet (60%), eau, huiles et graisses végétales, acidifiants (acide citrique, acide malique), émulsifiants (mono- et diglycerides d´acides gras, estères monoacetyltartrique des mono- et diglycerides d´acides gras), sel, sucre, poudres á lever (E500, E450), conservateurs (E202, E282)
Nos produits sont garantis sans graisses animales.

Chili/Acılı

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Fette, pflanzliche Öle, Chiliaroma (Zwiebelpulver, Geschmacksverstärker: E621, Chilipulver, Dextrose, Tomatenpulver, Knoblauchpulver, Hefeextrakt, Zucker, Hefepulver, Molkenpulver, Kümmel, Zitronensäure, Ingwer, Sonnenblumenöl, Farbstoffe: E160c, E162), Tomate, Salz, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Apfelsäure), Zucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- Diacetylweinsäure) Backtriebmittel (E500, E450), Konservierungsstoffe (E202, E282), Chilipulver (0.2%), Farbstoffe (E129, E102)

İçindekiler: Buğday unu, su, bitkisel sıvı ve katı yağlar, acı biber aroması (toz soğan, lezzetlendirici: E621, toz acı biber, glikoz, toz domates, toz sarmısak, maya özü, şeker, toz maya, süt tozu, çörekotu, limon asidi, zencefil, ayçiçek yağı, renklendiriciler: E160c ve E162), domates, tuz, asitlendirici (limon asidi ve elma asidi), şeker, emülgatörler (sofra yağı asidindeki monogliserid ve digliseridlerdir, monoasetil ve diasetiltartarik asitlerle esterleşir), kabartma tozu (E500, E450), konserve ediciler (E202, E282), toz acı biber (%0,2), renklendirlciler (E129, E102). Ürünlerimizde kesinlikle hayvansal katkı yoktur. Tüm sorumluluk firmamıza aittir.

Ingredients: Wheat flour, water, vegetable oils and fats, chili flavour (onion powder, flavour enhancer: E621, chili powder, dextrose, tomato powder, garlic powder, yeast extract, sugar, yeast powder, whey powder, cumin, citric acid, ginger, sunflower oil, colour: E160c, E162, flavour), tomato, salt, acids (citric acid, malic acid), sugar, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diacetyl tartaric of fatty acids), raising agents (E450, E500), preservatives (E202, E282), chili powder (0,2%), colours (E129, E102)

Ingrédients: Farine de froment, eau, huiles et graisses végétales, arôme de Chili (poudre à l´oignon, exhauster de goût: E621, poudre de Chili, dextrose, poudre de tomates, poudre à l´ail, extrait de levure, sucre, poudre de levure, poudre de lactosérum, cumin, acide citrique, gingembre, huile de tournesol, colorantes: E160c, E162, arôme), tomate, sel, acidifiants (acide citrique, acide malique), sucre, émulsifiants (mono- et diglycerides d´acides gras estères mono acetyltartrique des mono- et diglycerides d´acides gras), poudres á lever (E450, E500), conservateur (E202, E282) poudre de chili (0,2%), colorant (E129, E102).

** Auf Bestellung auch in den Geschmacksrichtungen **Spinat** und **Knoblauch** erhältlich!*

** Talep üzerine **Ispanaklı** ve **Sarmısaklı** Dürüm Ekmeği üretimi mümküdür!*

Saç Yufka

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Salz.

İçindekiler:
Un, Su, Tuz.

Ingredients:
Flour, Water, Salt.

Ingrédients:
Farine, Eau, Sel.

Zubereitungsvorschlag

Zutaten für die Zubereitung: 2 EL Margarine, 500 gr. Teigblätter (3 Stk.), 1 Glas Milch, 2 rohe Eier. **Für die Füllung:** 3 EL Margarine, 3 Zwiebeln, 500 gr. Hackfleisch, 1/2 EL Salz, 1/2 EL schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Für die Füllung die Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Zwiebeln klein hacken, in den Topf hineinfügen und anbraten. Anschließend das Hackfleisch in den Topf mit einfügen und mit den Zwiebeln rührend anbraten. Salz und schwarzen Pfeffer in die Hackfleischzubereitung einrühren. Wenn die Hackfleischzubereitung fertig gebraten ist, den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Die 2 EL Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen und in einem Gefäß mit den Eiern und der Milch vermischen. Ein Backblech (ca. 4 cm tief) einfetten, ein Teigblatt auf das Backblech legen und darauf die Milchmischung verteilen. Darauf kommt dann noch ein Teigblatt. Auf diesem Teigblatt dann die Hackfleischzubereitung verteilen. Die Hackfleischzubereitung bedecken Sie dann anschließend mit dem letzten Teigblatt. Die über das Backblech herausragenden Teigblattenden über den Börek legen. Den Börek im Backofen bei 200 °C ca. 20 – 30 Min. goldbraun backen.

Servis yapma şekilleri

Malzemeler: 2 yemek kaşığı margarin, 500 gr. yufka (3 tane), 1 Bardak süt, 2 yumurta. **Börek içi için malzemeler:** 3 yemek kaşığı margarin, 3 soğan, 500 gr. kıyma, 1/2 yemek kaşığı tuz, 1/2 yemek kaşığı kara biber tozu.

Yapılışı: Börek içini hazırlamak için margarini bir tavada eritiniz. Soğanları rendeleyerek tavaya ilave ediniz ve karıştırarak kavurunuz. Soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı ilave edip, karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Tuz ve karabiberi ilave ediniz. tavayı ateşten alarak dinlendiriniz.
2 kaşık margarini tekrar tavada eritiniz ve bir kabın içinde yumurtayı ve sütü karıştırınız. Tepsinizi yağladıktan sonra bir adet yufkayı içine yayınız. Yufkanın üzerine süt karışımından dökünüz, karışımın üzerine tekrar bir yufka ve yufkanın üzerine kıyma karışımından yayın bu işleme devam ederek son yufkayı kıyma karışımını kapatacak şekilde yerleştiriniz. Tepsiye sığmayan yufkaları buruşturarak böreğin üzerine yerleştirin. Böreği önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 20-30 dakika pişirdikten sonra servis yapınız.

Suggested preparation

Ingredients: 2 tablespoons magarine, 500 grams pastry strips (3 pieces), 1 glass milk, 2 eggs. **Ingredients for the filling:** 3 tablespoons magarine, 3 onions, 500 grams minced meat, 1/2 tablespoon salt, 1/2 tablesoon black pepper.

Method: To make the filling, melt the margarine in a pan, chop the minced meat till fine; add to the pan and fry. Stir the onions in the pan with the minced meat; add salt, black pepper and mix. When the minced meat is ready remove from heat and let it cool.
Melt the 2 tablespoons margarine in a pan and then mix it with the eggs and milk in a bowl. Grease a baking tray (about 4 cm deep), place a pastry strip on it and pour the milk mixture over it. Cover this with one more pastry strip. Then add the minced meat and place the last pastry strip on top of the minced meat. Fold the pastry strips which are longer than the tray on top of the Börek.
Bake the Börek in an oven at 200 degrees centigrade for about 20 to 30 minutes until golden brown.

Suggested préparation

Ingrédients pour la préparation: 2 cuillers à soupe de margarine, 500 g de feuilles de pâte (3 pièces), 1 verre de lait, 2 œufs crus. **Ingrédients pour la farce:** 3 cuillers à soupe de margarine, 3 oignons, 500 g de viande hachée, 1/2 cuiller à soupe de sel, 1/2 cuiller à soupe de poivre noir.

Préparation: Faire fondre la margarine dans une casserole pour la farce, hacher finement la viande hachée, verser dans la casserole et faire revenir. Ajouter ensuite les oignons dans la casserole et faire revenir avec la viande hachée en remuant. Ajouter le sel, le poivre noir dans la préparation à base de viande hachée. Lorsque la préparation à base de viande hachée est cuite, retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Faire fondre les 2 cuillers à soupe de margarine dans une casserole et mélanger dans un récipient avec les œufs et le lait. Graisser un moule (env. 4 cm de profondeur), poser une feuille de pâte sur le moule, répartir dessus le mélange à base de lait, poser une autre feuille de pâte au-dessus, répartir sur cette feuille la préparation à base de viande hachée, puis recouvrir la préparation à base de viande hachée de la dernière feuille de pâte. Repliez les morceaux de pâte feuilletée dépassant du moule sur le Börek.
Faire dorer le Börek dans un four à 200°C pendant env. 20-30 min.

Saç Yufka
500 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	3 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	500 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	16 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	70 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680218
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680607

Çalıkoğlu
Yufka Mamülleri

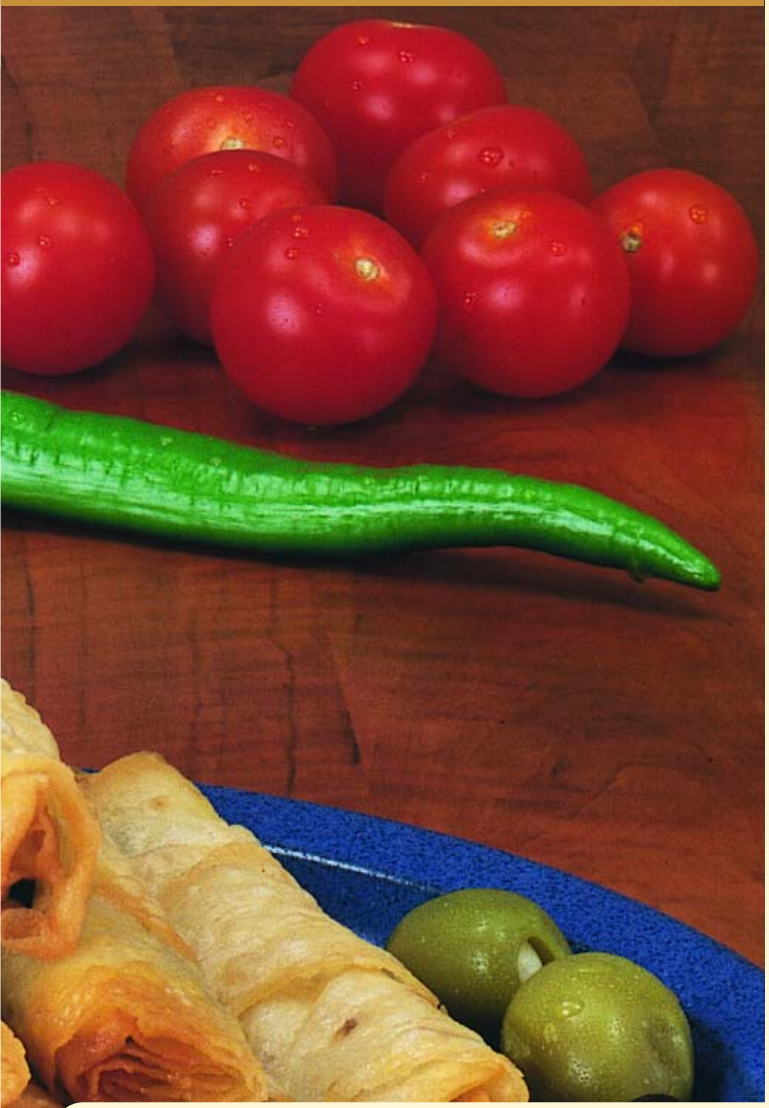
ÜÇGEN YUFKA

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Salz.

İçindekiler:
Un, Su, Tuz.

Ingredients:
Flour, Water, Salt.

Ingrédients:
Farine, Eau, Sel.



Zubereitungsvorschlag

Zubereitung: Den Dreieck-Blätterteig mit beispielsweise Schafskäse, angebratenem Hackfleisch oder Gemüse auf der breiten Seite der Dreieck-Blätterteigs füllen und diesen nach innen einrollen. In einer Pfanne Fett erhitzen und die gefüllten Teigröllchen ca. 3 – 4 Min. goldbraun anbraten oder die Teigröllchen mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 220°C ca. 20 Min. goldbraun backen.

Servis yapma şekilleri

Yapılışı: Üçgen yufkayı arzu ettiğiniz gibi, beyaz peynir, kavrulmuş kıyma veya sebze ile doldurabilirsiniz. Hazırladığınız iç malzemeyi üçgen yufkanın geniş enine dökün ve iç tarafa doğru yuvarlayın. Bir tavada yağ ısıtarak börekleri 3-4 dakika kızartın veya üzerine yumurta sarısını sürerek fırında 220 derecede 20 dakika pişirin.

Suggested preparation

Method: Place sheep's cheese, sautéed minced meat or vegetables on the broad side of the triangular puff pastry dough and then roll inwards. Heat oil in a pan and fry the filled pastry rolls lightly for approx. 3-4 minutes until they are golden brown. Alternatively brush the pastry rolls with egg yolk and bake them in an oven at 220 degrees centigrade until golden brown.

Suggested préparation

Préparation: Fourrer la pâte feuilletée triangulaire avec par exemple du fromage de chèvre, de la viande hachée cuite ou des légumes sur le côté large de la pâte feuilletée triangulaire, puis la rouler vers l'intérieur. Faire chauffer de la graisse dans une poêle. Faire dorer les rouleaux de pâte fourrés dans la poêle pendant env. 3-4 min ou enduire les rouleaux de pâte de jaune d'œuf et faire dorer au four env. 20 min à 220°C.

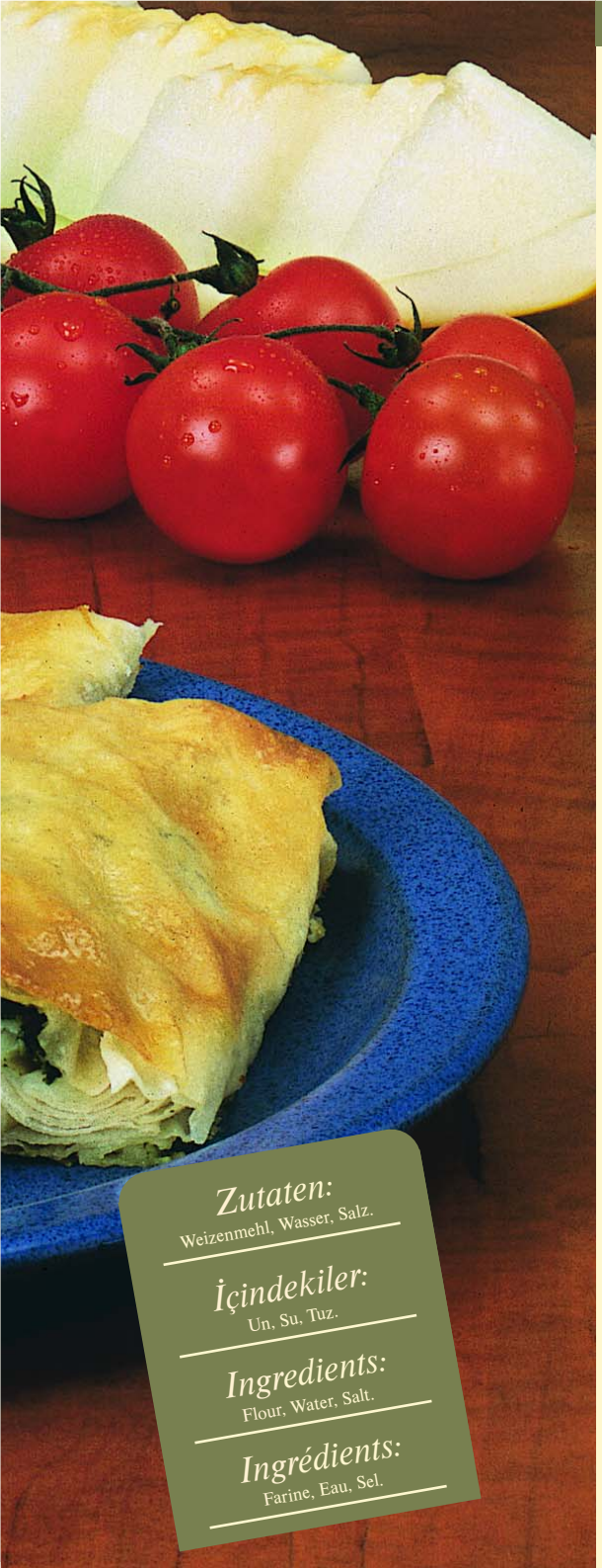
Üçgen Yufka
400 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	24 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	400 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	16 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	70 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680201
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680614

UZUN YUFKA

Uzun Yufka
400 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	5 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	400 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	16 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	70 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680225
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680621



Zubereitungsvorschlag

Zutaten für die Zubereitung: 1 Paket langen Blätterteig (5 Stk.), 1 EL Margarine, für die Füllung individuell nach Wunsch beispielsweise mit angebratenem Hackfleisch, Schafskäse oder Spinat.
Zutaten für die Zubereitung der Sauce: 3 Eier, 1/2 Liter Milch, 2 EL Joghurt, 200 gr. geschmolzene Margarine (alles mit einem Mixer oder Schneebesen gut verrühren)
Zubereitung: Ein Backblech (ca. 4 cm tief) mit Margarine einfetten. 3 lange Teigblätter entnehmen. Mit der vorbereiteten Sauce befeuchten und auf ein Backblech schichten. Die vorbereitete Füllung über die Teigblätter verteilen. Die übrigen 2 Teigblätter wieder mit der Sauce befeuchten und die Füllung bedecken. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei 200 °C ca. 40 – 45 Min. Backen. In Portionen schneiden und warm servieren.

Servis yapma şekilleri

Malzemeler: 1 paket Uzun yufka (5 tane), 1 yemek kaşığı margarin.
Börek içini hazırlamak için istediğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz. Örneğin, kavrulmuş kıyma, beyaz peynir veya ıspanak.
Sos için, 3 yumurta, 1/2 litre süt, 2 yemek kaşığı yoğurt, 200g eritilmiş margarin.
Yapılışı: Tepsinizi (4 cm derin) yağlayın, 3 adet yufkayı alıp hazırlamış olduğunuz sos ile ıslatın ve üst üste tepsiye yerleştirin. Hazırlamış olduğunuz iç malzemesini tepside bulunan yufkaların üzerine serin. Geri kalan 2 yufkayıda sos ile ıslattıktan sonra serdiğiniz börek içini kapatacak şekilde üst üste yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 40 - 45 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

Suggested preparation

Ingredients: 1 packet of long puff pastry (5 pieces), 1 tablespoon margarine, filling of your choice, e.g. sheep's cheese, sautéed minced meat or spinach
Ingredients for the sauce: 3 eggs, 1/2 litre milk, 2 tablespoons yoghurt, 200 grams melted margarine. (Mix everything well in a mixer or with an egg beater)
Method: Brush a baking tray (about 4 cm deep) with margarine, take 3 long pastry strips, moisten them with the prepared sauce and layer them on the baking tray. Pour the prepared filling on the pastry strips. Take the remaining 2 pastry strips, moisten with the sauce and cover the filling with them. Bake in a preheated oven (centre rack) at 200 degrees centigrade for approx. 40 – 45 minutes. Cut into portions and serve warm.

Suggested préparation

Ingrédients pour la préparation:
1 paquet de pâte feuilletée longue (5 pièces), 1 cuiller à soupe de margarine, pour la farce, au choix comme désiré, par exemple avec de la viande hachée cuite, du fromage de chèvre ou des épinards.
Ingrédients pour la préparation de la sauce : 3 œufs, 1/ 2 lait, 2 cuillers à soupe de yaourt, 200 g de margarine fondue (bien mélanger le tout à l'aide d'un mixer ou d'un fouet)
Préparation: Graisser un moule (env. 4 cm de profondeur) avec de la margarine. Retirer 3 feuilles de pâtes longues. Humecter à l'aide de la sauce préparée et les superposer dans un moule à tarte. Répartir la farce préparée sur les feuilles de pâte. Ré-humecter les 2 feuilles de pâte restantes avec la sauce en recouvrant la farce. Faire cuire dans un four préchauffé (milieu) à 200°C pendant env. 40-45 min. Couper en portions et servir chaud.

KİLOLUK SAÇ YUFKA

HAKİKİ TAZE YUFKA

Zubereitungsvorschlag

Zutaten für die Zubereitung: 2 EL Margarine, 1000 gr. Teigblätter (6 Stk.), 2 Gläser Milch, 3 rohe Eier. **Für die Füllung:** 5 EL Margarine, 4 Zwiebeln, 700 gr. Hackfleisch, 1/2 EL Salz, 1/2 EL schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Für die Füllung die Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Zwiebeln klein hacken, in den Topf hineinfügen und anbraten. Anschließend das Hackfleisch in den Topf mit einfügen und mit den Zwiebeln rührend anbraten. Salz und schwarzen Pfeffer in die Hackfleischzubereitung einrühren. Wenn die Hackfleischzubereitung fertig gebraten ist, den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Die 2 EL Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen und in einem Gefäß mit den Eiern und der Milch vermischen. Ein Backblech (ca. 4 cm tief) einfetten, ein Teigblatt auf das Backblech legen und darauf die Milchmischung verteilen. Darauf kommt dann noch ein Teigblatt. Auf diesem Teigblatt dann die Hackfleischzubereitung verteilen. Die Hackfleischzubereitung bedecken Sie dann anschließend mit dem letzten Teigblatt. Die über das Backblech herausragenden Teigblattenden über den Börek legen. Den Börek im Backofen bei 200 °C ca. 20 – 30 Min. goldbraun backen

Servis yapma şekilleri

Malzemeler: 2 yemek kaşığı margarin, 1000 gr. yufka (6 tane), 2 Bardak süt, 3 yumurta. **Börek içi için malzemeler:** 5 yemek kaşığı margarin, 4 soğan, 700 gr. kıyma, 1/2 yemek kaşığı tuz, 1/2 yemek kaşığı kara biber tozu. **Yapılışı:** Börek içini hazırlamak için margarini bir tavada eritiniz. Soğanları rendeleyerek tavaya ilave ediniz ve karıştırarak kavurunuz. Soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı ilave edip karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Tuz ve karabiberi ilave ediniz. tavayı ateşten alarak dinlendiriniz. 2 kaşık margarini tekrar tavada eritiniz ve bir kabın içinde yumurtayı ve sütü karıştırınız. Tepsinizi yağladıktan sonra bir adet yufkayı içine yayınız. Yufkanın üzerine süt karışımından dökünüz, karışımın üzerine tekrar bir yufka ve yufkanın üzerine kıyma karışımından yayın bu işleme devam ederek son yufkayı kıyma karışımını kapatacak şekilde yerleştiriniz. Tepsiye sığmayan yufkaları buruşturarak böreğin üzerine yerleştirin. Böreği önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 20-30 dakika pişirdikten sonra servis yapınız.

Kiloluk Saç Yufka
1000 g

Hakiki Taze Yufka
850 g

Durchmesser	Çapı
Anzahl Paket	Paket Adedi
Gramm	Gram
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi
Barcode Produkt	Ürün Barkodu
Barcode Karton	Karton Barkodu

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Salz.

İçindekiler:
Un, Su, Tuz.

Ingredients:
Flour, Water, Salt.

Ingrédients:
Farine, Eau, Sel.

Suggested preparation

Ingredients: 2 tablespoons magarine, 1000 grams pastry strips (3 pieces), 2 glass milk, 2 eggs. **Ingredients for the filling:** 5 tablespoons magarine, 4 onions, 700 grams minced meat, 1/2 tablespoon salt, 1/2 tablesoon black pepper. **Method:** To make the filling, melt the margarine in a pan, chop the minced meat till fine; add to the pan and fry. Stir the onions in the pan with the minced meat; add salt, black pepper and mix. When the minced meat is ready remove from heat and let it cool.

Melt the 2 tablespoons margarine in a pan and then mix it with the eggs and milk in a bowl. Grease a baking tray (about 4 cm deep), place a pastry strip on it and pour the milk mixture over it. Cover this with one more pastry strip. Then add the minced meat and place the last pastry strip on top of the minced meat. Fold the pastry strips which are longer than the tray on top of the Börek. Bake the Börek in an oven at 200 degrees centigrade for about 20 to 30 minutes until golden brown.

Suggested préparation

Ingrédients pour la préparation: 2 cuillers à soupe de margarine, 1000 g de feuilles de pâte (6 pièces), 2 verre de lait, 3 œufs crus. **Ingrédients pour la farce:** 5 cuillers à soupe de margarine, 4 oignons, 700 g de viande hachée, 1/2 cuiller à soupe de sel, 1/2 cuiller à soupe de poivre noir. **Préparation:** Faire fondre la margarine dans une casserole pour la farce, hacher finement la viande hachée, verser dans la casserole et faire revenir. Ajouter ensuite les oignons dans la casserole et faire revenir avec la viande hachée en remuant. Ajouter le sel, le poivre noir dans la préparation à base de viande hachée. Lorsque la préparation à base de viande hachée est cuite, retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Faire fondre les 2 cuillers à soupe de margarine dans une casserole et mélanger dans un récipient avec les œufs et le lait. Graisser un moule (env. 4 cm de profondeur), poser une feuille de pâte sur le moule, répartir dessus le mélange à base de lait, poser une autre feuille de pâte au-dessus, répartir sur cette feuille la préparation à base de viande hachée, puis recouvrir la préparation à base de viande hachée de la dernière feuille de pâte. Repliez les morceaux de pâte feuilletée dépassant du moule sur le Börek.

Faire dorer le Börek dans un four à 200°C pendant env. 20-30 min.

Diameter	**Diamètre**	.....	.....
Package quantity	**Nombre de paquets**	5 Stck./Adet	5 Stck./Adet
Grams	**Grammes**	1000 g	850 g
Carton/package quantity	**Nombre de cartons/paquets**	10 Stck./Adet	10 Stck./Adet
Pallet/carton quantity	**Nombre de palettes/cartons**	70 Stck./Adet	70 Stck./Adet
Best before date	**Date limite de consommation**	6 Monate/Ay	6 Monate/Ay
Storage temperature	**Température de conservation**	+5°C	+5°C
Product bar codet	**Code barre du produit**	4260005680232	4260005680287
Carton bar code	**Code barre du carton**	4260005680638	4260005680676

Çalıkoğlu
Yufka Mamülleri

HAZIR SİGARA BÖREĞİ

Hazir Sigara Böreği
500 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	18 Stck./Adet
Gramm	Gram	Grams	Grammes	500 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	16 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	64 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680249
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680669

Zutaten:
Weizenmehl (80%), Weichkäse, Wasser, Salz, Petersillie, Pfeffer

İçindekiler:
Un (80%), Beyaz Peynir, Su, Tuz, Maydonoz, Biber Tozu

Ingredients:
Wheat Flour (80%), Soft Cheese, Water, Salt, Parsley, Pepper

Ingrédients:
Farine de ble (80%), Formage mou, Eau, Sel, Persil, Piment

Zubereitungsvorschlag

Zubereitung: Eine Pfanne mit Fett erhitzen, die gefüllten Teigröllchen in der Pfanne ca. 3 - 4 Min. goldbraun anbraten oder in einer Friteuse goldbraun frittieren.

Servis yapma şekilleri

Yapılışı: Bir tavada ya da fritözde yağı ısıtın. Sigara böreklerini 3 - 4 dakika pembeleşene kadar kızartın.

Suggested preparation

Method: Heat a pan with some oil; place the filled pastry rolls in the pan and fry lightly for 3-4 minutes till golden brown.

Suggested préparation

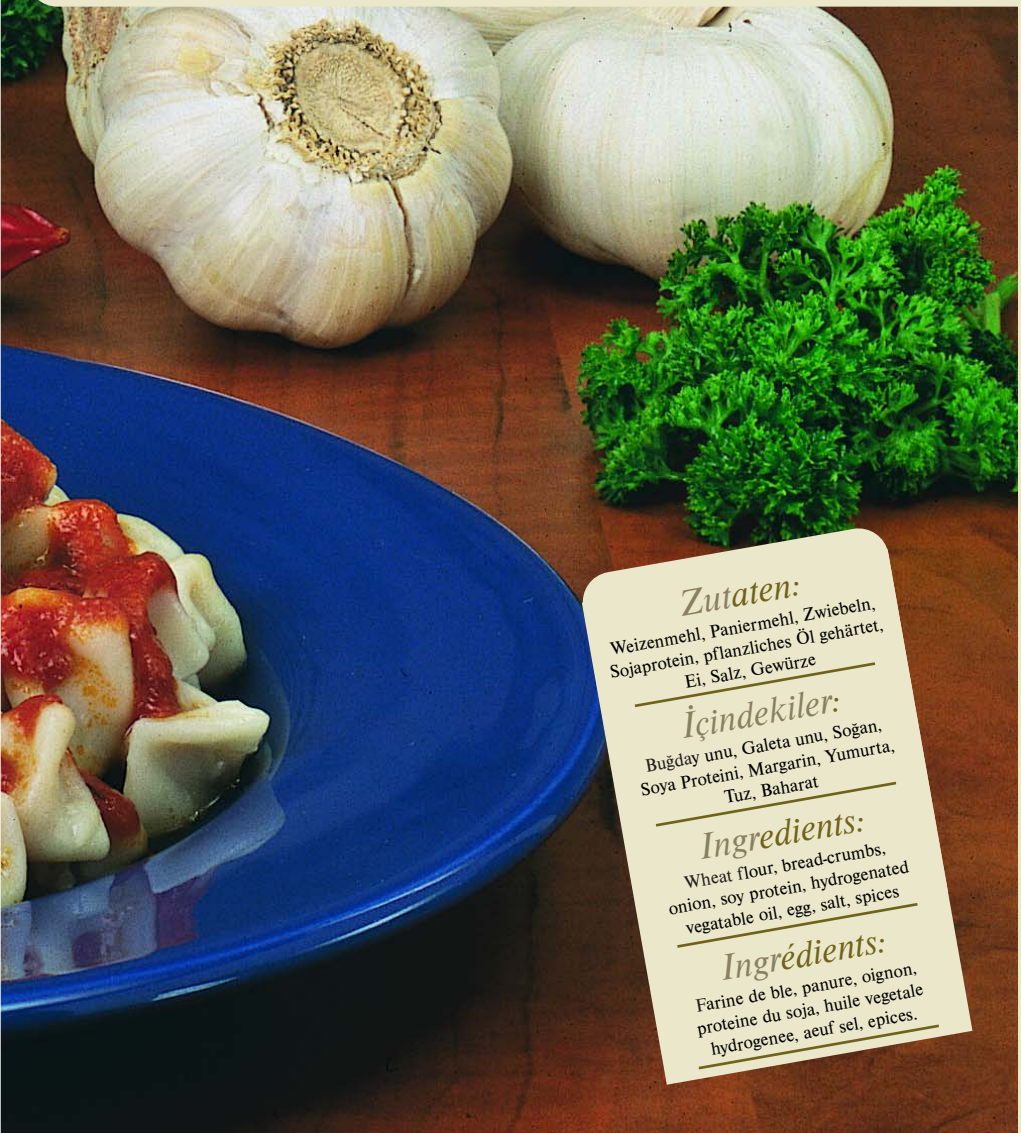
Préparation: Faire chauffer de la graisse dans une poêle, faire dorer les rouleaux de pâte fourrés dans la poêle pendant env. 3-4 min.

Çalıkoğlu
Yufka Mamülleri

TAZE KAYSERİ MANTISI

Taze Kayseri Mantısı
500 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	.....
Gramm	Gram	Grams	Grammes	500 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	16 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	60 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680233
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680652



Zutaten:
Weizenmehl, Paniermehl, Zwiebeln, Sojaprotein, pflanzliches Öl gehärtet, Ei, Salz, Gewürze

İçindekiler:
Buğday unu, Galeta unu, Soğan, Soya Proteini, Margarin, Yumurta, Tuz, Baharat

Ingredients:
Wheat flour, bread-crumbs, onion, soy protein, hydrogenated vegatable oil, egg, salt, spices

Ingrédients:
Farine de ble, panure, oignon, proteine du soja, huile vegetale hydrogenee, aeuf sel, epices.

Zubereitungsvorschlag

Zubereitung: Den Inhalt der Packung in 1200 ml kochendes Wasser geben, je einen EL Margarine und Tomatenmark dazugeben und 8 Minuten kochen lassen. Sie können als Sauce Joghurt mit gepress-stem Knoblauch vermischen und zu den türkischen Tortellinis dazugeben.

Servis yapma şekilleri

Hazırlanışı: 1200 ml suya birer kaşık margarin ve domates salçası koyup kaynatın. Bir paket Taze Mantı ilave edip 8 dakika kaynatın. Sarmısaklı Yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

Suggested preparation

Preparation: Put the contents of the package, one tablespoon margarine and tomato paste into 1200 ml of boiling water and let boil for futhen eight minutes. Mix to refine the taste disperse a bit of sumarch, paprika powder or peppermint.

Suggested préparation

Preparation: Ajoutez le contenu du emballage, une margarine de la cuille-re a soupe et pate des tomates en 1200 ml boillant eauet faites boillant eau et faites bouillir cela pour huit minutes. Melangez du yaourt avec l`ail brasse et servez avec MANTI. Pour raffinement saupoudre du sumac, du poivron ou du menthe.

TAZE KADAYIF

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Salz.

İçindekiler:
Un, Su, Tuz.

Ingredients:
Flour, Water, Salt.

Ingrédients:
Farine, Eau, Sel.

Taze Kadayıf
500 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	.....
Gramm	Gram	Grams	Grammes	500 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	12 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	64 Stck./Adet
Mindestens haltbar	Son Kullanma Tarihi	Best before date	Date limite de consommation	6 Monate/Ay
Lagerungstemperatur	Depolama Derecesi	Storage temperature	Température de conservation	+5°C
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680256
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680645

Zubereitungsvorschlag

Zutaten: 1 Packung Teigfäden, 500 gr. Zucker, 250 gr. Butter, 250 ml Milch, 150 gr. gemahlene Walnüsse, 1 lt. Wasser, 5-6 Tropfen Zitronensaft.
Zubereitung: Butter in einer runden Backform (ca. 30 cm Durchmesser) auf sehr leichter Flamme zum Schmelzen bringen. Die Backform vom Feuer nehmen. Die Teigfäden in der Backform verteilen, Milch dazu gießen und alles gut miteinander vermischen. Die Hälfte von diesem Gemisch beiseite nehmen. Die verbliebene Hälfte auf der Form verteilen und platt drücken. Die gemahlenen Walnüsse auf die Teigfäden verteilen. Restliche Teigfäden darauf verteilen. Das Ganze nochmal gut platt drücken. Ca. 45 Min. im Backofen bei 170°C backen.
Für den Sirup: 1 lt. Wasser mit 500 gr. Zucker zum Kochen bringen, den Zitronensaft dazu geben, 45 Min. auf leichter Flamme köcheln. 1 Std. ruhen lassen.
3/4 des lauwarmen Zuckersirups auf die kalte Kadayif (Teigfäden-Süßspeise) gießen.

Servis yapma şekilleri

Malzemeler: 1 paket taze kadayıf, 500 gr. şeker, 250 gr. tereyağı, 250 ml. süt, 150 gr. ezilmiş ceviz, 1 lt su, 6 - 6 damla limon suyu.
Yapılışı: Tereyağını yuvarlak bir tepside hafif ateşte eritiniz. Yağ eridikten sonra tepsiyi ateşten alınız. taze kadayıfı tepsinin içine yerleştiriniz. Sütü üzerine dökünüz ve iyice karıştırınız. Bu karışımın yarısını tepsiden alınız, geri kalan karışımı tepsiye üzerine bastırarak yayınız. Ezilmiş ceviz içini kadayıfın üzerine yayın, daha sonra ayırmış olduğunuz kadayıfın diğer yarısını cevizlerin üzerine yayarak bastırınız. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 45 dakika pişiriniz.
Şerbeti hazırlamak için, 1 lt. su içinde eritilmiş 500 gr. şekeri limon suyu ile kıvamı gelinceye kadar kaynatınız ve kızarmış olan kadayıfınızın üzerine dökünüz. Tepsinin üzerine bir kapak kapatıp 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapınız.

Suggested preparation

Ingredients: 1 packet of Kadayif dough (shredded Filo), 500 grams sugar, 250 grams butter, 250 ml milk, 150 grams ground walnuts, 1 litre water, 5-6 drops lemon juice.
Method: Melt the butter in a round baking pan of approximately 30 cm diameter on a very low flame. Remove the pan from heat. Add the Kadayif dough to the butter, pour in the milk and mix everything thoroughly. Set aside half of this mixture. Layer the baking pan with the remaining half and press it till flat. Sprinkle the ground walnuts on this. Arrange the remaining dough mixture on top and once again press till flat. Bake for approximately 45 minutes in the oven at 170 degrees Centigrade.
For the syrup, mix 1 litre water with 500 grams sugar and bring to a boil, add the lemon juice and let it simmer for 45 minutes on a low flame. Let it stand for an hour. Pour 3/4 of the lukewarm sugar syrup on the cold Kadayif (sweet Filo pastry)

Suggested préparation

Ingrédients pour la préparation: 1 paquet de fils de pâte, 500 g de sucre, 250 g de beurre, 250 ml de lait, 150 g de noix moulues, 1 l d'eau, 5-6 gouttes de jus de citro.
Préparation: Faire fondre le beurre dans un moule rond d'env. 30 cm de diamètre à feu très doux. Retirer le moule du feu. Répartir les fils de pâte dans le moule, verser du lait pardessus et bien mélanger le tout. Réserver la moitié de ce mélange. Répartir l'autre moitié sur le moule et l'aplatir. Répartir les noix moulues sur le fils de pâte. Répartir le reste des fils de pâte au-dessus. Bien aplatir une nouvelle fois l'ensemble, et faire cuire au four env. 45 min à 170 °C.
Pour le sirop, porter à ébullition 1 litre d'eau avec du sucre, ajouter le jus de citron, faire cuire à feu doux pendant 45 min Laisser reposer 1 heure. Verser les 3/4 du sirop de sucre tiède sur le Kadayif froid (entremet sucré à base de fils de pâte).

BAKLAVALIK YUFKA

Baklavalık Yufka
500 g

Durchmesser	Çapı	Diameter	Diamètre	.....
Anzahl Paket	Paket Adedi	Package quantity	Nombre de paquets	.....
Gramm	Gram	Grams	Grammes	500 g
Anzahl Paket/Karton	Paket Adedi/Karton	Carton/package quantity	Nombre de cartons/paquets	24 Stck./Adet
Anzahl Karton/Palette	Karton Adedi/Palet	Pallet/carton quantity	Nombre de palettes/cartons	60 Stck./Adet
Barcode Produkt	Ürün Barkodu	Product bar codet	Code barre du produit	4260005680249
Barcode Karton	Karton Barkodu	Carton bar code	Code barre du carton	4260005680669

Haltbarkeit: 90 Tage bei + 4°C, 1 Jahr bei - 18°C. Nach der Herstellung!

Muhafazası: Imalat tarihinden itibaren + 4°C de 90 gün, - 18°C ise 1 yıl muhafaza edebilirsiniz.

Preservation: Patry sheet keep preseerved for 90 days at + 4°C or a year at - 18°C from the production date.

Conservation: Le fillo maintient 90 jours a + 4°C ou 1 an a - 18°C a partir de la date de production.

Zubereitungsvorschlag

Nach dem Öffnen 5 Min. ruhen lassen!
Den Blätterteig (Baklavalik Yufka) nach Vorschrift auftauen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden eines Backblechs mit Alufolie auslegen. Den Formrand und die Alufolie gut einfetten. Die Butter zerlassen. Jede Teigplatte zu doppelter Backblechformgröße ausrollen und halbieren. Die Walnüsse und Pistazien klein hacken. Die Mandeln fein mahlen. Alles gut miteinander vermischen. Eine Teigplatte in die Form legen, mit Butter bepinseln und mit der Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nüsse verbraucht sind.
Mit einer Teigplatte abdecken. Das Gebäck im Ofen auf der untersten Schiene 15 Min., dann 30 Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen. **Für die Sauce:** 1 lt. Wasser mit 1 kg Zucker zum Kochen bringen. Zitronensaft dazu geben, 45 Min. auf leichter Flamme köcheln. 1 Std. ruhen lassen. Die Hälfte des lauwarmen Zuckersirups auf den kalten Baklava gießen.
1 Std. einziehen lassen, restlichen Zuckersirup darauf gießen.

Servis yapma şekilleri

Paketi açtıktan sonra 5 dakika havalandırın!
Paketinden çıkarttığınız yufkaları havalandırınız. Fırınınızı önceden 180°C ye ısıtınız. Tepsinizin tabanına yaydığınız aluminyum folyoyu ve tepsinizin kenarlarına tereyağı sürünüz. Yufkanızı tepsinizin iki katı kadar yaydıktan sonra tekrar ikiye katlayın. Ceviz, antep fıstığı ve bademleri ezerek iyice karıştırın. Yaydığınız yufkanın üzerine tereyağı sürdükten sonra karışımı üzerine yayın. Bu işlemi yufkalar ve iç karışımı bitinceye kadar tekrarlayın. En üste bir yufka yaydıktan sonra daha önce 180° ısıttığınız fırında en alt katta 15 dakika, daha sonra orta katta 30 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.
Şerbetini hazırlamak için; 1 Lt. suda eritilmiş 1 kg şekeri limon suyu ile kıvamı gelinceye kadar (45 dakika) kaynatınız. 1 saat beklettikten sonra ılık şurubu soğumuş olan baklavanın üzerine dökünüz. 1 saat dinlendirdikten sonra geri kalan şurubu da ilave ederek servis yapınız.

Suggested preparation

Let stand for 5 minutes after opening!
Allow the phyllo pastry (Baklavalik Yufka) thaw as per instructions. Pre-heat the oven to 180°C. Line the base of a baking tray with aluminium foil. Grease the sides of the mould and the aluminium foil well. Melt butter. Roll out layers of dough to double the size of the baking tray and cut into halves. Chop the walnuts and pistachios finely. Grind the almonds finely. Mix everything together well. Lay a sheet of phyllo in the mould, brush with butter and spread the nut mixture. Repeat this procedure until all the phyllo sheets and nut mixture have been used up. Cover with a phyllo sheet. Bake the pastry in the oven on the lowest rack for approx. 15 Min., and then on the middle rack for approx 30 min. until golden brown. For the sauce, add 1 kg. sugar to 1 lt. water and bring to a boil. Add lime juice. Simmer on low flame for approx. 45 min. Allow to stand for 1 hour. Pour half of the lukewarm sugar syrup on the cold Baklava. Allow to soak for about 1 hour and then pour the remaining sugar syrup on it.

Suggested préparation

Laissez reposer 5 min après ouverture!
Décongeler la pâte feuilletée (Baklavalik Yufka) selon les instructions. Préchauffer le four à 180°C. Revêtir le fond d'un plateau de cuisson d'une feuille d'aluminium. Bien graisser le bord du plateau et l'aluminium. Faire fondre le beurre. Dérouler chaque couche de pâte jusqu'au double de la taille du plateau de cuisson et couper en deux. Hacher menu les noix et les pistaches. Moudre finement les amandes. Bien mélanger le tout. Placer une feuille de pâte feuilletée sur le plateau, badigeonner de beurre et saupoudrer du mélange de noix. Répéter cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de feuilles de pâte ni de noix. Recouvrir le tout d'une feuille de pâte feuilletée. Mettre la pâtisserie sur la plaque inférieure du four et laisser cuire pendant env. 15 min., puis sur la plaque du milieu pendant env. 30 min. jusqu'à ce qu'elle atteigne une belle couleur dorée. Pour la sauce, porter à ébullition un litre d'eau avec un kg de sucre. Ajouter du jus de citron et laisser mijoter à feu doux pendant 45 min. Laisser reposer pendant une heure. Verser la moitié du sirop de sucre tiède sur le baklava froid. Laisser absorber pendant une heure, verser le reste du sirop de sucre.

ÇALIKOĞLU

Import & Export, Großhandel

Mathias-Giesenstr. 31
D-41540 Dormagen

Tel. +49 (0) 21 33 / 97 82 90
Fax: +49 (0) 21 33 / 97 82 91

www.calik-oglu.com
calik@calik-oglu.com