

Contact

Türkiye

ÖZEL
SAYI

**SESİNİ
DUYURMAYA
VAR MISIN?**

FARK YARATAN

ak Ak Gıda'LI



TUTKU



BAĞLILIK



VE SADELİKLE

**ÇALIŞAN BAĞLILIĞI ve
MEMNUNİYET ANKETİ'nde
EKİP RUHU**

**DEĞİŞİME NASIL
ÖNCÜLÜK ETTİK?**

Hayata
lezzet katmaya
VAR MISIN?



BAŞKAN'DAN



Ali Sözen
Ak Gıda Başkanı

Ak Gıda Ailesinin Değerli Üyeleri;

Türkiye'nin de aralarında bulunduğu gelişmekte olan ekonomiler, finansal piyasalardaki aşağı ve yukarı yönlü hareketliliğe rağmen 2018'in ilk çeyreğinde olumlu sinyaller vermiştir. 2017 yılı değerlendirmesine istinaden, %7,4'lük büyümeye imza atarak G-20 ülkeleri içerisinde lider olan Türkiye önemli bir başarı elde etmiştir. Ancak 2018'e iyimser başlayan küresel piyasalarda; ticaretteki korumacı eğilimler, riskler ve finansal koşullardaki sıkışıklık nedeniyle risk yönetiminin zayıflaması, birçok ülkeyi olduğu gibi Türkiye'yi de olumsuz etkilemektedir. Cari açığındaki yüksek seviyeler ve enflasyon oranlarındaki zorluklar, döviz kurları ve faizler üzerinde yukarı yönlü baskı yapmaktadır. TL'nin dolar ve euro karşısındaki değer kaybı sene başından bugüne ortalama %19'a ulaşmış durumdadır.

Ak Gıda olarak, mevcut Türkiye konjonktürüne bağlı kalmadan hedeflerimiz doğrultusunda yatırım planlamalarımıza devam etmekteyiz. Tüketici tarafında olduğu gibi üretici tarafında da enflasyonda en yüksek seviyeyi 2017 Kasım'da görmüştük. Sonrasında yaşanan gerileme ise hem küresel enerji fiyatlarındaki dalgalanma hem de döviz kurlarındaki yükseliş ile kısa sürmüştür. TÜFE ve ÜFE'nin yükseliş trendleri ise fiyat istikrarı açısından zorlu dönemin devam ettiğine işaret etmektedir. Şirket olarak biz, finansal piyasalarda yaşanan riskleri de göz önünde bulundurarak stratejilerimizi uzun vadeli ekonomik istikrarımız korumak üzerine inşa etmekteyiz. Enflasyon tarafındaki zorluklardan minimum düzeyde etkilenmek adına tedbirlerimizi şimdiden almış durumdayız. Sermaye akışı için, büyümenin farkında olarak yeni iş alanları ve kategoriler yaratma planlarımıza son hızıyla devam ederken İçim markamızı, markalı pazarda hızla lider konuma getirme yolunda önemli ve gerçekçi adımlar atmaya devam ediyoruz.

2018 yılının kalan diğer yarısında da hep birlikte azim ve kararlılığımızı koruyarak, yenilikçi ürünler pazara sunarken; tasarruflu ve verimli çalışma anlayışımızla istikrarla ilerleyerek üstün performans göstereceğimize ve daha yüksek başarı hedeflerini hep birlikte gerçekleştireceğimize tüm kalbimle inanmaktayım.

Ak Gıda'da 8 Mart Dünya Kadınlar Günü Kutlaması

Tüm lokasyonlarımızda kadın çalışanlarımızı kahvaltı ile karşılayarak, güne keyifli bir başlangıç yaptık. Düzenlenen kahvaltıda bir araya gelen kadınlarımıza, etkinliğin sonunda günün anısına hediye paketi verdik. Bugüne özel olarak hazırlanan program ve hediye paketlerimizle, tüm kadınlarımıza ufak bir sürpriz yaparak 8 Mart'ta hep birlikte olmanın gücünü hissettik.



Açık Kapı ve Endüstriyel İlişkiler

Toplantılarında Önerilerimizi Paylaştık

Mayıs ayı içerisinde Sakarya (Pamukova) Üretim Tesisimizde, Başkanımız Ali Sözen ve Direktörlerimiz, Açık Kapı Toplantımızda kapsam dışı çalışanlarımız ile bir araya geldiler. Başkanımız Ali Bey, şirketimizin faaliyetleri ve iş sonuçları hakkında bilgi paylaşımında bulundu. Akabinde çalışanlarımız üst yönetimimize şirketimiz ve işimiz ile ilgili sorularını iletiler ve önerilerini paylaştılar. Üst yöneticilerimiz ve sendika yönetiminin katılımları ile gerçekleştirilen Endüstriyel İlişkiler toplantısında ise işyeri sendika temsilcileri ve çalışanlarımızın merak ettiği sorular cevaplandı, karşılaştıkları sorunlara çözümler üretildi, çalışanlarımızın önerileri dinlenerek kayıt altına alındı. Her iki toplantımızda yapılan önerilere istinaden, aksiyon planlarımızı hayata geçirmeyi hedefliyoruz.



İçimizden biri

Markalı Ürünler Marmara Satış Direktörlüğü-
Trakya Bölge Müdürlüğü; Satış Yöneticisi **Hüseyin Çetinkaya**

Kaç yıldır şirketimizde çalışıyorsunuz?
4 yıl

Kendinizi 3 kelime ile tanımlarsanız?
Pratik, tecrübeli, anlayışlı



Şirketimizde çalışmanın en sevdiğiniz yanı nedir?

Şirketimin geniş bir kitleye hitap etmesi, hızlı ve canlı bir çalışma ortamımızın olması, sürekli gelişen ve büyüyen bir şirketin parçası olmaktan dolayı büyük gurur duyuyorum.

Süt Alım Direktörlüğü - Lüleburgaz Çiğ Süt Lojistik Memuru
Burak Yıldırım

Kaç yıldır şirketimizde çalışıyorsunuz?
1 yıl

Kendinizi 3 kelime ile tanımlarsanız?
Dinamik, çözüm odaklı, sorumluluk sahibi



Şirketimizde çalışmanın en sevdiğiniz yanı nedir?

Çalıştığım lokasyonda bir aile gibiyiz. Çalışanlarımızın tamamı çevik ve çözüm odaklı, tüm departmanlar konusunda deneyimli ve hızlı aksiyon alıyorlar. Bu ve benzeri detaylar işe mutlu ve huzurlu olarak gelmemi sağlayarak aidiyet duygumu arttırmaktadır.

Ak Gıda

Tadım Süreçleri için Hazır!

Gıda sektöründe bir ürünün kalitesi; duyularımız ile algılanan tat, görüntü ve yapı gibi özelliklerin duyu analizleri olarak adlandırılan testler ile değerlendirilmektedir. Bu testlerin yapılması amacıyla Grup Lactalis entegrasyonu ile beraber başlamış olan projemizi tamamlamış bulunuyoruz; Ak Gıda olarak duyu analizlerimiz yapmak üzere hazırız.

Analizler 3 aşamada yapılmaktadır:

- 1. Günlük Duyusal Analizler;** Her gün bir önceki günün ürünlerinin fabrikada seçilmiş kişilerce değerlendirildiği analizler
- 2. Haftalık Duyusal analizler;** Seçilmiş ve özel eğitim almış Panelistler ile yapılan haftalık analizler
- 3. Uzman Duyusal Analizleri;** Fabrika dışından seçilip, 1 yıl özel eğitim aldırılan Panelistler ile yapılan haftalık analizler

ÜRÜN PROSES ŞEMASI

TÜKETİCİ



2018 Pillar Ürünlerimiz



Uzman Tadımlar



Haftalık Tadımlar



Pillar Ürün Spesifik
Tüketici Şikâyet Takibi

Duyusal Analizler Süreci

Grup Lactalis entegrasyonu ile birlikte yeni iş süreçleri de Ak Gıda bünyesine dahil olmaya başladı. Ülke Kalite Departmanı içerisinde Ürün Proses ve Duyusal alanı da bu şekilde hayatımıza girmiş oldu. Ürünlerin tüketici gözüyle değerlendirilip puanlandığı Tadım Panelleri oluşturduk. İlk olarak Pamukova fabrikamızda bu projeye başlayıp sonrasında diğer 4 fabrikamıza yaygınlaştırdık. Stratejik olarak en önemli 7 ürünümüzün (Pillar Ürünler) bu şekilde takibini yapıyoruz.

- 7 pillar ürünümüzün tamamı için Pazarlama, Ar-ge, Üretim ve Kalite departmanları ile bir araya gelip ürün kartları oluşturduk.
- 5 fabrikamızda tadımcıları seçtikten sonra ürün kartlarına göre onlara yaklaşık 3 ay süren bir eğitim verdik.
- Bundan sonraki süreçte tüketicilerimizin ürünü aldığı koşullarda ürünleri marketlerden alıp tadımcılarımıza sunuyoruz ve ürünü değerlendirmelerini istiyoruz.
- Sadece kendi ürünlerimizin değil, aylık olarak rakip ürünlerin de tadımını gerçekleştiriyoruz.

Böylece;

- Hem ürünlerimizin kalitesinin sürekliliğini izliyor hem de tüketici gözüyle değerlendirme yapabiliyoruz.
- Pillar ürünlerimiz için yapılan 60/40 tüketici testlerimizde rakiplere üstün geldiğimiz ürünlerin kalitesinin sürekliliğini sağlıyoruz.



- Üründe problem tespit edildiğinde ise fabrika Üretim, Kalite, Arge ekipleriyle sorunu paylaşıp en kısa sürede aksiyon alınması için harekete geçiyoruz.
- Rakip ürünün kendi ürünümüze göre durumunu takip etmiş oluyoruz. Böylece reçetelerinde yaptıkları değişimi (yapı, tat, koku vb.) tadımlarda tespit ettiğimizde ilgili birimleri konuyla ilgili haberdar ediyoruz.

Uzman Duyusal Analizleri

Bu sürecin ikinci ayağı olarak, 2019 da uzman duyusal analizleri dediğimiz projemizi hayata geçirmeyi hedefliyoruz. Profesyonel Duyusal Laboratuvarı için gerekli olan Ürün Hazırlama, Test ve Toplantı odası gibi alt yapı yatırımlarını Nisan ayında tamamladık. Tadımlarımızı daha profesyonel ve teknolojiyi de kullanarak pratik hale getirmek için Bilgi Teknolojileri Departmanı ile çalışıyoruz, tablet ve mobil uygulamaların da olacağı çözümleri en kısa sürede de hayata geçirmiş olacağız.

Projenin Kapsamı

Bu projede tadımcılarımız fabrika bünyesinden olmayacak. Tamamen bağımsız, şirket çalışanı olmayan kişiler arasından seçilecektir. Haftalık olarak yapılacak tadımlarda her ürün ile ilgili yaklaşık 20 parametre değerlendirilerek raporlanacaktır.

Projenin ana amacı;

- Ürün özelliklerinin standartlarına göre devamlılığının ve değişkenliğinin izlenmesi.
- Rakip karakteristiklerinin ve değişkenliklerinin izlenmesi.
- Proses veya fabrikadaki değişimin etkisini ölçmek veya bunları enstrümantal ölçümlerle ilişkilendirmek için duyusal ölçümlerin geliştirmesi.
- Tüketici değerlendirmelerinin daha iyi anlaşılması.





Liderlik Gelişim Programı (Doğan Güneş Önder Eğitim İş Birliğiyle)

Liderlik Gelişim Programı'nı müdür, yönetici ve şeflerden oluşan 103 katılımcı 2018 Mayıs'ta tamamladı. Düzenlenecek törenle sertifikalarını alacak yöneticilerimiz, liderlik becerilerini geliştirerek çalışmaya hayatlarına lezzet katmaya devam ediyorlar.



Profesyonel Gelişim Eğitimleri

İzgören Akademi iş birliği ile düzenlediğimiz “İletişimin 5 Anahtarı” ve “Problem Çözme ve Karar Verme Teknikleri” eğitimleri tüm hızıyla devam ediyor. “İletişimin 5 Anahtarı”nda; sağlıklı ve başarılı iletişimin anahtarları ve iletişim becerilerinin nasıl geliştirilebileceği; “Problem Çözme ve Karar Verme Teknikleri”nde ise problemler karşısında kararların nasıl alındığı, doğru karar alma ve makul problem çözme yaklaşımlarının neler olduğu deneyimlenerek öğreniliyor. Farklı departman, görev ve lokasyonlardan şimdiye kadar 90 beyaz yaka çalışanımızın tamamladığı bu iki eğitimi; yıl sonunda toplam 227 çalışanımız tamamlamış olacak.



Lactalis Grup Eğitimleri

Grup Lactalis Eğitimleri kapsamında ve çalışanlarımızın öğrenme ve gelişim ihtiyaçları doğrultusunda 2018 yılı ilk yarısında yurtiçi ve yurtdışında düzenlenen ve düzenlenecek eğitimlerimiz:

Eğitim	Yer	Tarih
3P Fundamentals	Fransa	6-8 Mart
Insight 1	İstanbul	18-19 Nisan
How to Pilot Promotion Efficiency	Belçika	15 Mayıs
Stretched Cheese Technology	İtalya	16-17 Mayıs
Hard Cheese Technology	Fransa	14-17 Mayıs
Process Communication Focus on TV	Fransa	11-12 Eylül
Strategic Procurement and Category Management (3P Fundamentals + Advanced)	İstanbul	27-29 Haziran

2018 Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Anketi

Organizasyonumuzun daha iyi bir çalışma iklimine kavuşması amacıyla ve gayretiyle her iki yılda bir düzenlenen Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Anketi, bu yıl 21 Mart - 20 Nisan tarihleri arasında yapıldı. “Sesini Duyurmaya Var Mısın?” sloganıyla, tüm çalışanların fikir ve geribildirimlerini paylaşabildiği ankete, 6 lokasyondan toplam %73 oranında katılım gerçekleşti.

Bu yıl bir ilk olarak anket kapsamında yarışma düzenlendi. 6 lokasyonda Contact Dergisi Özel Sayısı için fotoğraf çekilebilecek birer platform kuruldu. “#sesini duyurmaya var mısın ve #hayata lezzet katmaya var mısın” hashtaglerini kullanarak bu platformda çekildiği fotoğrafını instagram hesabında paylaşan ve en çok beğeni alan fotoğrafın sahibi Ak Gıda ödülüne de sahibi oldu. @gezgin_aile_yolda kullanıcı adıyla yarışmaya Lüleburgaz Üretim Tesisi'nden katılan Burcu Türkmen (Kalite) ve Gökhan Türkmen'in (Üretim) fotoğrafı Contact Dergisi 2018 Özel Sayısı kapak fotoğrafı olmaya da hak kazandı.



Willis Towers Watson Danışmanlık iş birliği ile yürütülen anketin sonuçları çeşitli kanallar aracılığıyla çalışanlarla paylaşılacak, sonuçların derinlemesine analiz edilmesi için odak grup çalışmaları yapılacak ve aksiyon planlama toplantıları ile aksiyonlar belirlenecektir.



Her hafta profesyonel-mesleki gelişim, hobi, aile gibi çeşitli konu başlıklarında eğitimler yayınlanan e-öğrenme platformumuz Ak Gıda Kampüs'e, 2063 çalışanımızın yanı sıra bayi satış temsilcisi ve market aktivite sorumlusu olarak görev yapan çalışma arkadaşlarımızın da erişim imkanı bulunmakta. Kampüs'ten sınıf eğitimlerinin döküman, video ve fotoğraflarına erişebiliyor, eğitim öncesi ve sonrası sınav uygulamalarını yapabiliyor, ankete katılabiliyor, katalog eğitimi talebinde bulunabiliyoruz.

AppStore ve Android Market'ten Ak Gıda Kampüs uygulamamızı yüklemeyi unutmayın!

Çalışmaya Kısa Bir Mola...

Lüleburgaz Üretim Tesisimizde, motivasyon amaçlı düzenlemiş olduğumuz “Sucuk & Ekmek” etkinliğimizde çalışmamıza ufak bir mola vererek hep birlikte keyifli anlar geçirdik.



Gençlerin Ufkunu Açan Yeni Bir İşe Alım Programı Daha

Real Taste of Internship



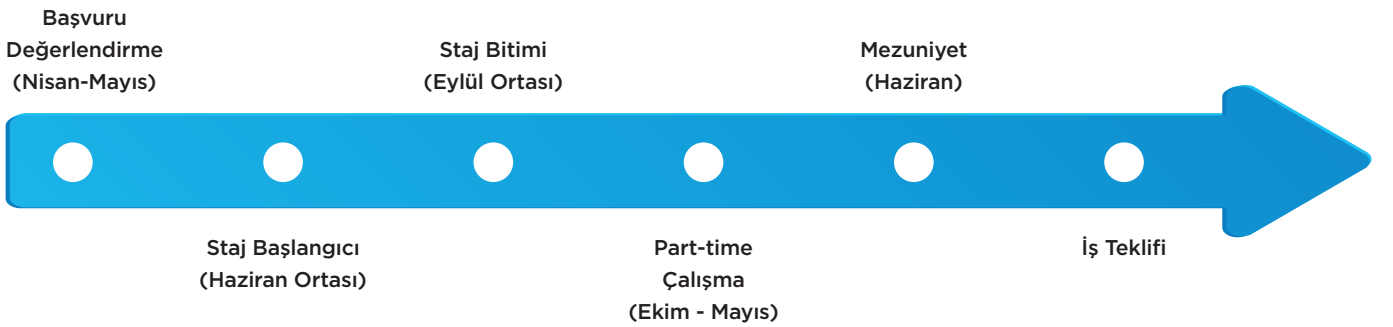
Gıda Mühendisliği mezunu gençlerimizi Fransa'ya göndererek, yüksek lisans ve Grup Lactalis üretim tesislerinde staj yapmalarını sağladığımız Real Taste of Engineering program Ak Gıda'nın gençlere yatırım yaptığı tek projesi değil. Bu sene birincisini düzenlediğimiz Real Taste of Internship programı, lisans 3.sınıf öğrencileri ile yüksek lisans 1.sınıf öğrencilerinin başvurusuna açık olan ve yaz boyu süren 3 aylık bir staj projesidir. İktisadi İdari Bilimler, Sosyal Bilimler ve Mühendislik fakültelerinden öğrencilerin başvurularını kabul ettiğimiz program için 3000 başvuru alarak, kendi rekorumuzu kırdık.

4 farklı lokasyonda toplam 24 stajyerin haziran ortası itibari ile aramıza katılacağı projede amacımız hem öğrenciler hem de şirketimiz için birlikte kazan-kazan durumu yaratacak bir sistem kurabilmek. Böylelikle;

- Öğrenciler 3 ay boyunca yoğun bir şekilde üzerinde çalışmış oldukları projenin sunumunu yaparak iş hayatına girmeden önce önemli bir deneyim kazanmış olacaklar. Proje yönetimi kadar; şirketimizde alacakları eğitimlerle de bilgilerini zenginleştirecekler.
- Şirketimiz, gelecekteki istihdam ihtiyaçları için uzmanlığını paylaşmış ve yetiştirmiş olduğu stajyerlerini değerlendirme fırsatı elde edecek.
- 3 ayın sonunda projesini başarıyla tamamlayan stajyerlerimizle oluşacak yeni projeler dahilinde kıs döneminde de birlikte çalışmaya devam etmiş olacağız.

Mezuniyetleri sonrası ise; başarılı öğrencilere, Ak Gıda'nın ihtiyaçları doğrultusunda iş imkanları sağlamayı planlıyoruz.

PROGRAMIN BİR YILLIK TAKVİMİ



İşe başlamış olan **Real Taste of Internship** stajyerlerimize aramıza hoş geldiniz diyor, kendilerine başarılar diliyoruz.

Abdussamed Özkanlı	Berkay Bademci	Cihat Oğuzhan Eryılmaz	Lütfiye Aykaç
Adem Yalçın	Baver Yenikan	Fatma Övey	Neslihan Sertgöz
Arya Deniz Ayan	Beste Kızıltan	Handan Atik	Pelin Karpuzcu
Begüm Aksel	Buse Acarbaş	Hande Didar Sözbir	Simge Biçimli
Bengi Alp	Büşra Paşaoğlu	İlgaz Oktay	Utku Yıldırım

GRUPTAN ÇIKTILAR!

Tek Pota Liginde mücadele veren 2 takımımız da gruplarından çıkmayı başardılar! Takımlarımızı tebrik eder final yolunda başarılar dileriz...

Tek Pota Ligi, kurumsal şirketlerin çalışanlarından oluşan basketbol takımlarının katılımıyla organize edilen, Bahar ve Güz dönemleri olarak Mart ve Ekim aylarında yılda 2 kez düzenlenen, bu alandaki en geniş kapsamlı ve en profesyonel basketbol organizasyonu olma özelliği taşıyan bir prestij ligidir.

ak Ak Gıda

Hesapta lezzet katmanına var mısın?

İstanbul Tek Pota Liginde

Ak Gıda

İki Takımla Mücadele Etti



Kurumsal şirketlerin çalışanlarından oluşan basketbol takımlarının katılımıyla organize edilen, bu alandaki en geniş kapsamlı ve en profesyonel basketbol organizasyonu olma özelliği taşıyan bir prestij ligi olan İstanbul Tek Pota Ligi'nde, Ak Gıda İstanbul takımı grubu 3., Ak Gıda Sakarya takımı ise grubu lider tamamladı. Ak Gıda Sakarya takımı son 16'ya kalırken, Ak Gıda İstanbul takımı ise grup maçları sonrası ön elemelerde bir üst tura çıkamadı. Ak Gıda Sakarya takımı son 16'daki rakibini yenerek çeyrek finale kaldı, ancak BSH karşısında yarı final biletini alamadı.

Sakarya Basketbol Turnuvasında Ak Gıda Gönüllerin Şampiyonu Oldu!

**GÖNÜLLERİN ŞAMPİYONU
AK GIDA!**

Sakarya Şirketler Arası Basketbol Turnuvası'nda Basketbol Takımımız 2. Oldu

Turnuvanın başından sonuna kadar mücadeleleriyle bize yaşattıkları bu gurur için takımımızın her bir oyuncusunu tebrik ederiz!
Turnuva boyunca destek veren herkese teşekkürler...

ak Ak Gıda

Sakarya'da düzenlenen şirketler arası basketbol turnuvasında ise takımımız grubu namağlup şekilde lider tamamladı ve yarı finale kalmaya hak kazandı. Yarı finaldeki rakibi Daikin'i 44-33 skorla eleyerek finalde Toyota Boshoku ile karşılaştı. Sakarya Üniversitesi BESYO Kapalı Spor Salonunda gerçekleşen final maçında mücadele dolu anlar yaşandı.

İlk iki periyodu skor avantajı ile önde götüren takımımız, sahadan 45-38 skorla mağlup ayrılarak turnuvayı **2.olarak** tamamladı.



Ak Gıda 9. Geleneksel Futbol Turnuvası



Sakarya (Pamukova)

Sakarya (Pamukova) Üretim Tesisi çalışanlarımız arasında düzenlenen 9. Geleneksel Futbol Turnuvası, Çelikler Spor Tesisinde düzenlendi. 2018 turnuvasına toplam 17 takım katıldı. Mücadele dolu geçen maçlar sonucunda, üçüncü olan **Homojen Yoğurt** Takımımızı, **Steril Tatlı** Takımı ikincilikle takip etti. Bu seneki turnuvasının şampiyonu ise **Pastörize Depo** takımı oldu. Turnuva boyunca yüksek performans gösteren **Recep Cengiz (Homojen Yoğurt Takımı)**, 21 gol ile gol kralı olarak kayıtlara geçti. Katılan herkese teşekkür ederken, şampiyonumuzu tebrik ederiz.



Karaman

Karaman Üretim Tesisi'mizde 6. kez üst üste **Kaşar Takımı** şampiyon oldu. İkinci takım **Süt Tozu**. Üçüncü takım ise **Yoğurt - Ayran** oldu.



Kahramanmaraş

Maraş Üretim Tesisi Futbol Turnuvasında şampiyon gelen takım **Bakım Bölümü** oldu. İkinciliği **A-3 Bölümü** Takımı alırken, **Homojen-2** Bölümü Takımı ise üçüncü oldu.



Lüleburgaz

Lüleburgaz Üretim Tesisi futbol turnuvası sonunda **Popüler Gençler** takımı şampiyon, **Tetrapak** Takımı ikinci ve **Bak-kal** Takımı ise üçüncü oldu.



Aydın

Aydın Üretim Tesisi futbol turnuvası şampiyonumuz **Beyaz Peynir Takımı** oldu. İkinci olan takım **Kalite** ve üçüncü olan ise **Kaşar Peynir** Takımıydı.



İçim Şef Kremalı Özel Tarifler



Kremalı İspanaklı Börek

MALZEMELER

- 750 gr. ispanak
- 5 adet yufka
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 3 adet yumurta
- 1,5 paket İçim Şef Crema
- ½ şişe soda
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

- Öncede ısıttığınız tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.
- 1 orta boy kırmızı soğanı küp küp doğrayıp tavada kavurmaya başlayın.
- Soğanlar renk aldıktan sonra kabaca doğradığınız ispanakları tavaya atıp çok öldürmeden kavurun.
- Ardından 1 tatlı kaşığı pul biber , birer çay kaşığı tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
- Börek içini soğutmaya alın.
- Bir kabin içerisine 3 adet yumurta, 1,5 paket İçim Şef Crema ve ½ şişe soda ekleyip iyice karıştırın.
- Yufkaların yapışmasını önlemek için böreği hazırlayacağınız tepsinin tabanını ve yanlarını iyice yağlayın. Bu tarifte biz 32 cm çapında emaye tepsi kullandık.
- Tepsiye 1 adet yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirin ve hazırladığınız kremalı karışımdan bir miktar ekleyin. 2 yufkayı daha büyük parçalar halinden katman olarak yerleştirin ve aralarına kremalı karışımdan ekleyin.
- Soğuyan ispanak içinizi yufkaların üzerine ekleyin ve her tarafa eşit gelecek şekilde dağıtın.
- İspanakları ekledikten üzerine kalan 2 yufkayı da ekleyip aralarına krema karışımından bir miktar daha dökün.
- Bu işlemleri yaptıktan sonra kenarlardan sarkıttığınız yufkaları kapatın.
- Tepsinizi ocağın üzerine alın ve kontrollü bir şekilde pişirmeye başlayın. Bu aşamada tepsinizi sık sık ocağın üzerinde daire çizerek çevirin ki her tarafı eşit pişsin.
- Böreği çevirmeye yakın tepsinizi sallayın böylece yufkanın yapışmasını engellemiş olursunuz ve çevirme işlemini düzgün yapabilirsiniz.
- Aynı boyutta bir tepsiyi böreğin üzerine kapatıp çevirin ve diğer yüzünü de pişirin.
- Pişen yüzeyin üzerine 1 tatlı kaşığı tereyağı gezdirin.
- Her iki tarafı güzelce pişen ispanaklı böreğiniz yenmeye hazır. Afiyet olsun.

- Sos tenceresine 50 gr un, 140 gr toz şeker, 1 tutam tuz ve 1 paket vanilini koyup altını orta ateşte açın.
- Isınınca, 400 ml sütü çırparak ekleyin. Orta ateşte pişirmeye devam edin.
- Muhallebi kıvamı alıp göz göz olunca muhallebiden bir iki kepçe alıp ayrı bir kasede 2 yumurta sarısı ile karıştırın.
- Yumurta sarıları birden sıcaklığa girince kesilmesin diye bu ısıtma işlemini yapmak önemli.
- Ardından yumurtalı muhallebiyi tekrar tencereye dökün ve 2-3 dakika daha pişirin.
- 1,5 çorba kaşığı tereyağını da tencereye ekleyip çırparak eritin.
- Tereyağı eriyince altını kapatın.
- Pastacı kremasını bir kaseye alıp düşük devirde iyice soğuyana kadar çırpın.
- Bu sırada 30 adet ufak çileği doğrayın. Doğrarken çileklerin orta kısımlarındaki büyük yerlerinden ince dilimler çıkartın. Kenar kısımlarını ise küp küp doğrayın.
- Bir paket bebe bisküvisini kabaca ezin.
- Krema soğuyup oda sıcaklığına gelince içine küçük doğranmış çilekleri ekleyin ve üzerini streç yapıp buzdolabına kaldırın.
- Beşer çorba kaşığı bal ve tahini 2,5 çorba kaşığı kakao ile karıştırın.
- 1 paket İçim Şef Kremayı buzdolabından çıkartıp mikserle iyice katılaşıncaya kadar yüksek devirde 4 dakika çırpıp kabartın.
- Ardından çırpılmış krema ile, soğumuş muhallebiyi katlayarak karıştırın.
- 2 adet orta boy 4 adet de küçük bardağa tatlıları hazırlayacaksınız.
- Bir bardağın altına 1-2 adet çilek ekleyip üzerine bisküvi serpin.
- Ardından bardağın yanlarına çilek dilimlerini dizin ve hava kalmaması için çilekleri iyice yapıştırın.
- Çilekli kremadan 1 dolu çorba kaşığı kadar koyun.
- Üzerine ballı karışımdan bir miktar ekleyip yayın.
- Üzerine tekrar çilekli krema koyun.
- Bisküvi serpin. Küçük bardaklar için bu miktar yeterli olacaktır.
- Büyük için yanlara, alttakilerle aynı hızda olmayacak şekilde tekrar çilek dizin ve hava boşluğu kalmaması için yapıştırın. Aynı sırayla doldurmaya devam edin.
- Keyifle yiyeceğiniz çilekli magnolia emrinize amade afiyet olsun.



Çilekli Magnolia

MALZEMELER

- 50 gr un (2 çorba kaşığı)
- 140 gr toz şeker (yarım bardak)
- 2 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 400 ml süt (1+ ¼ bardak)
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- 30 adet küçük çilek
- 1 paket bebe bisküvi
- 1 paket İçim Şef Crema
- 5 çorba kaşığı bal
- 5 çorba kaşığı tahin
- 2,5 çorba kaşığı kakao

İçim %100 Organik Süt

Doğal lezzetinin kaynağında
Karadeniz'in eşsiz doğası var



Yeni

