



# Başarının sırrı birlik ruhu

Kepez Belediye Başkanı Hakan Tütüncü, çalışanları ile iftar yemeğinde buluştu. İftara milletvekilleri de katıldı.

**K**epez Belediye Başkanı Hakan Tütüncü, hizmetleri birlikte gerçekleştirdiği çalışanları ile geleneksel hale getirdiği iftar yemeğinde bir araya geldi. Kepez Belediyesi hizmet binası önünde verilen personel iftar yemeğine Ak Parti Antalya milletvekilleri Veddi Gönül, Gökçen Enc, Ak Parti Antalya İl Başkanı Mustafa Köse'nin yanı sıra Ak Parti Kepez İlçe Başkanı Bahattin Bayraktar, belediye meclis üyeleri ve belediye çalışanları katıldı.

**LİDERLİK BELİRLEYİCİ OLDU**  
Kepez Belediyesi'nin, çok kısa zamana sigırdığı işleri, birlik ve beraberlik olması



Kepez Belediye Başkanı Hakan Tütüncü, 2,5 yıllık görev sürelerinde övülmeyecek birçok eseri Kepez'e kazandırdıklarını bildirecek. "Antalya'da birçok kişi, bunu nasıl başardığımızı bize soruyor. Bu soruya şu cevabı veriyorum: Biz, bu kadar büyük başarıları, en ististen en alta kadar kamu hizmetleri görevi, belediye çalışan bitünlü personelimizle birlikte başardık. Birlik ve beraberlik içerisinde aynı ufkaya bakarak, aynı hedefe doğru yürüyerek, bu başarıları oluşturduk" dedi.

## HABER TURU

>> BURDUR

### Burdur Valiliği'nden Somali'ye yardım

**BURDUR** Valiliği, açlık tehlikesiyle karşı karşıya olan Somali halkı için, bankalarda yardım hesabı açtı. Afrika'nın doğusunda kuruluğun yol açtığı, kıtlık, açlık ve susuzluğun Somali'de bölge halkını büyük bir felakete karşı karşıya bıraktığını vurgulayan Vali Süleyman Tapşız, "Somali halkı için açlık kampanyası kapsamında bankalarda yardım hesabı açtı. Tüm kamu kurum ve kuruluşlarımız, sivil toplum örgütlerimiz, derneklerimiz ve halkımız yardım yapabiliriz" dedi. Vali Süleyman Tapşız, kıtlık çeken Somali halkına yardım eli uzatmak için üç bankada hesap açtıklarını duyurmak için, dün sabah saatlerinde açıklama yaptı. Valilik toplantı salonunda düzenlenen açıklamaya Belediye Başkan Sebattin Akkaya, Ak Parti Milletvekili Bayram Özcelik, Ak Parti İstanbul Milletvekili Halide İncekara katıldı.



>> MURATPAŞA

### Başkan Evcilmen sıcak yemek dağıttı

**YIL** boyunca ihtiyaç sahibi ailelere destek olan Muratpaşa Belediyesi, Ramazan ayında da 7 ayrı noktada, günde yaklaşık 20 bin kişiye iftar sofraları için üç çeşit sıcak yemek ulaştırıyor. Muratpaşa Belediye Başkanı Süleyman Evcilmen, üç çeşit sıcak yemeğin yanı sıra Ramazan'a özel pidelerin ihtiyaç sahiplerine verildiği Cumhuriyet, Doğuyaka, Mehmetçik, Yesildere, Gebizli, Sinan ve Hasmış İşcan Mahalleleri'ndeki dağıtım noktalarını ziyaret etti. Muratpaşa Belediye Başkanı Evcilmen, Doğuyaka Mahallesi Termessos Bulvarı üzerindeki merkezde, dağıtım merkezlerine gelemeyen 400 aileye de iftar sofralarına koyacakları yemeklerin özel kaplarla evlerinde teslim edildiğini söyledi.



## Cumhuriyet eseri

**HACI** Osman Camii, İsparta'da Cumhuriyet döneminde inşa edilen ilk eser özelliğini taşıyor. 9 kubbe, 3 katlı, ortalama 300 kişi kapasiteli sığın ve güzel mabet birçok açıdan orijinal ve güzel hikâyelere sahip. 400 metre kare yerleşke sahip cami halk tarafından 4 farklı isim ile anılıyor. Koruma altındaki Cumhuriyetin ilk eseri caminin yaygın, bilinen ismi Hacı Osman Ağa.

Ancak yöre halkı bahçesinde Kesikbaş Türbesi olduğu için "Kesikbaş Camii" de diyor. 1940'larda Çay kenarında kaldığı için Tabakhane (eski) camii de deniliyordu. Ve önemli bir grup da esere Dörtüyl Camii ismini verdi. Hacı Osman Ağa Camii, Cuma Namazı için kadınlara kapılarını açan ilk mabet. O tarihten bu yana kadınlar burada cuma namazı kılabilirler. Cami İmam- Hatip'i Himmet Gürdal, "Her Cuma 60 kadın gelir Cuma Namazı kılar ve Cami 1996'dan beri kadınlar için açık" diyor.



## Mahalle sofralarına ilgi

**ANTALYA** Büyükşehir Belediyesi'nin mahallelere taşıdığı iftar sofralarına ilgi görüyor. Çarşamba Kapalı Pazarı'ndaki iftar sofrasına bini aşkın vatandaş katıldı. Vatandaşlar, bir arada iftar açmanın huzurunu yaşadılar. Belediye, bu yıl farklı bir uygulamaya iftar çadırı yerine sokak sofraları kurarak vatandaşın oruç açmasını sağlıyor. Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, kentnin dört bir yanında iftar sofrası kuruyor. Bugüne kadar Döşemealtı, Santral, Varsak, Dokuma ve Aksu'da binlerce vatandaş iftar yemeği veren Büyükşehir Belediyesi, son olarak Çarşamba Kapalı Pazarı'nda iftar sofrası kurdu.

## ZEVKLE PİŞİRİN AFİYETLE YİYİN

### PATATES TACINDA DANA BONFILE

- MALZEME** (4 kişilik)
- 720 gr dana bonfile
  - 1 kahve fincanı zeytinyağı
  - 1 orta boy patates soymuş oval doğranmış
  - 4 yemek kaşığı sıvı krema
  - 2 su bardağı et sosu koyu
  - 1/2 adet orta boy kuru soğan
  - 10 adet taze mantar ince dilimlenmiş
  - 4 adet ezilmiş sarımsaklı
  - 4 dilim tost ekmeği
  - 1 adet kımızbiber çekirdeği alınmış ince doğranmış



- 4 dal taze biberiye
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

### CHİZZ KEK VİŞNE SOS İLE BEZENMİŞ

- MALZEME** (4 kişilik)
- 4 adet yumurta
  - 1 su bardağı vişne sos
  - 60 gr labne peyniri
  - 2 yemek kaşığı toz şeker
  - 2 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 100 gr mandrina şantisi
  - 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
  - 1 tatlı kaşığı nişasta
  - 4 parça tart hamuru yuvarlak şekilde
  - 1/4 adet limon suyu
  - 200 gr vanilya dondurması

### HAZIRLANIŞI

Yumurta, toz şeker ile mikser ile iyice çirpin. Çırpılmış yumurta karışımının içerisine labne peyniri, yoğurt, limon suyunu nişastayı ve vanilyayı ekleyerek yavaş yavaş karıştırın. Karışım olan harcımıza altına tart hamuru koyun ve silindirik kalıp içerisinde harcımdan doldurun. 180 derece sıcaklıktaki fırında yaklaşık 20 - 25 dakika kadar pişirin. Pişen keki kalıptan çıkarın. Servis tabağının ortasına gelecek şekilde vişne sos ile birlikte dekore edin. Bol miktarda pudra şekeri serpererek dondurma ile servis edin.

### RAMAZAN SOFRASI



ALİ RIZA DÖLKELEŞ

### HAZIRLANIŞI

Porsiyonlaşmış bonfile etimizi zeytinyağı, taze karabiber, tuz, soğan rendesi ile dolapta 30 dakika marinate edin. Patatesleri büyük parçalarla 10'lar şekli verin. Fırında patates dilimlerini kızartın ve sıcakta tutun. Yanmaz tavada harlı ateşte zeytinyağı eklenerek kızdırılır. Marina edilmiş bonfile 3 dak. Arası ile mantar, kırmızıbiber eklenip arkasından et sosu dökülür. Kıskık ateşte biraz sos çektilir. Dilimlenmiş tost ekmeğini ezilmiş sarımsağın içerisine 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırın ve tost ekmeğinin üzerine servis bucağı ile sürün. Sarımsaklı tost ekmeğinin her iki tarafını kızarana dek fırında ve ya sallamandır kızartın. Pişen elleri servis tabağının ortasına gelecek şekilde kızarmış tost ekmeğinin üzerine koyun. Taç şekli verilmiş ve kızartılmış patates dilimlerini etin etrafına sarın. Mantarları et sosunu ve sıvı kremayı dökerek biberiye ile servis yapın. Afiyet olsun...