

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes both primary and secondary sources, as well as the specific techniques employed for data processing and statistical analysis.

The third part of the report details the findings of the study. It highlights the key trends observed in the data and discusses the implications of these findings for the industry. The author also provides a clear and concise summary of the overall results.

Finally, the document concludes with a series of recommendations based on the research findings. These suggestions are designed to help improve the efficiency and accuracy of the data collection process and to provide valuable insights for future research.





CORBA & IZGARA ÇEŞİTLERİ

## Mangal Ateşinde Izgara Çeşitlerimiz



SPONSOR FIRMAMIZ

### ADANA KEBAP



Sinirleri ve yağları ayıklanmış yerli dana ve kuzu eti, kuyruk yağı ve baharatlarının enfes karışımı (Mangal kömüründe)

### URFA KEBAP



Sinirleri ve yağları ayıklanmış yerli dana ve kuzu eti, kuyruk yağı ve acısız baharatlarının enfes karışımı (Mangal kömüründe)

### KÖZ DÜRÜM



Baharat karışımı sürülmüş lavas içinde servis edilen (Adana ve Urfa kebabı)

### MANGAL KÖFTE



Dana Kaburga ve Kuzu Boşluğundan Yapılır. Birgun Dinlendirilen Çekilmiş Etin Mangal Kömüründe Pişmesi İle Enfes Lezzet

### TAVUK KANAT



Marine Edilmiş Tavuk Kanatların Şişe Düzülerek Meşe Kömüründe Pişmesi İle Sunulan Lezzet

### TAVUK ŞİŞ



Tavüğün En Lezzetli Kalça Kısmından Yapılır. Marine Edilerek Şişle Kurutmadan Pişer

### ÇÖP ŞİŞ



Baharat Karışımı Sürülmüş Lavas İçinde Servis Edilen Adana Kebabı

### CIĞER ŞİŞ



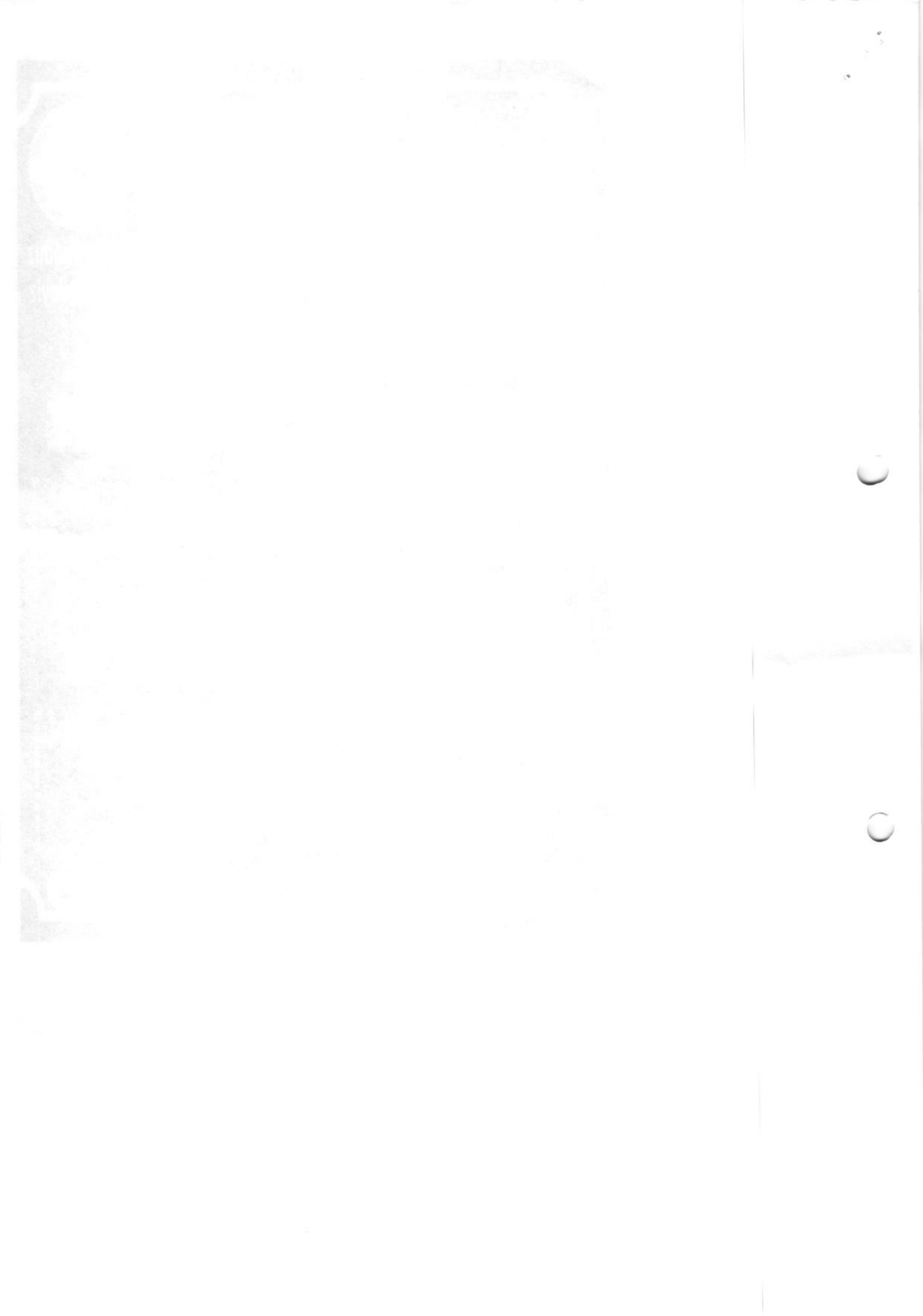
Kuzu Ciğerinin Müthiş Marineli İle Ciğer Yenemeyene Yedirten Ciğer Şiş



Şevkat Mah. Cumhuriyet  
Cad. No:10/22 (Keçiören  
Kaymakamlığı ve  
Kimlik Mağazası Karşısı)



0312 339 75 75





**KEÇİÖREN'DE  
AÇILDIK**

Lezzetlerimizi tatmaya  
bekliyoruz.



Gece ve Gündüz  
Hizmetinizdeyiz

*Hanım eli ile hazırlanan  
Çorbalarımız*

### EFANE ÇORBA



Hanım Eliyle Hazırlanan  
Enfes Mercimek Esaslı  
Çorbamız Serpme Yeşillikler ve  
Kızarmış Ekmekle Birlikte  
Sunulur, Afiyetle Yenir.

### İŞKEMBE



Tiğizlikle Temizlenip Doğranan  
İşkembe 5 Saat Kaynatılarak  
Hazırlanır. Sarımsak, Sirke ve  
Urfa dan Gelen Biberle Yapılan  
Özel Sos ile Birlikte Servis Edilir.

### TUZLAMA



İşkembenin Bal Peteği Gibi  
Olan Kısımları Biraz Büyük  
Doğranarak Yapılır. Sarımsak Sirke  
Ve Acı Sos ile Servis Edilir.

### KELLE PAÇA



6 Saat Kemik Suyunda Kaynatılır.  
Antep Usulü Kelle Ve Kemikler  
Kaynadıktan Sonra Sarımsak ve  
Sirkeyle Servis Edilir.

### DAMAR



Her Hayvandan Sadece 3-4  
Porsiyona Yetecek Kadar Çıkan  
Elli Kısımdan Yapılan Müthiş  
Çorba Sarımsak, Sirke ve Acı Sos  
ile Servis Edilir.

### ATOM



Kelle Paça, İşkembe, Damar  
Tuzlama... Hepsinin Muhteşem  
Birliğinden Gelen Lezzet  
Patlaması

**BÜTÜN SERVİSLERİMİZ SERPME YEŞİLLİK VE KIZARMIŞ EKMEK İKRAMIMIZLA SUNULMAKTADIR.**

10/10/10  
10/10/10

10/10/10



Nur m.  
~~Şen Çorbacı~~

**ŞEN ÇORBACIM' DA**  
**T.C. GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI**  
**ÇALIŞANLARINA % 10 İNDİRİM**  
**YAPILACAKTIR.**

**ADRES: Şevkat Mah. Cumhuriyet Cad. No: 10/22**  
**(Keçirören Kaymakamlığı ve Kimlik Mağazası Karşısı)**  
**Keçirören/ANKARA**

**İLETİŞİM : (0312) 339 75 75**