



TÜRK KAHVESİ
KÜLTÜRÜ VE
ARAŞTIRMALARI
DERNEĞİ



Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Aylık Haber Bülteni

NİSAN 2021

SAYI:33



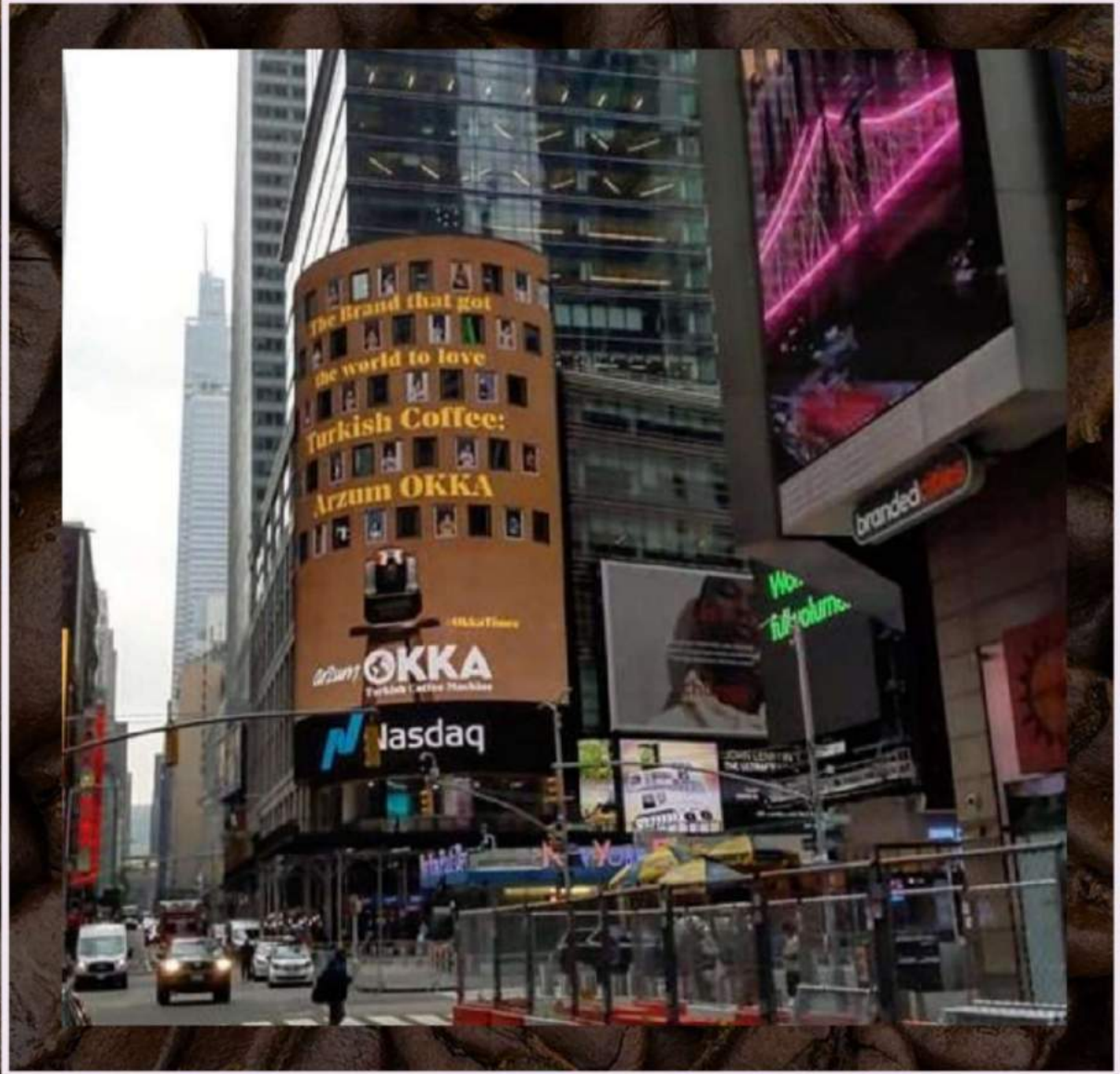
23 Nisan Kutlu olsun!



**"Türk kahvesi sadece bir içecek değil;
hikayesi olan bir değerimiz."**

**TKKAD Yönetim Kurulu Başkanı
Merve GÜRSEL**

Gündem



Arzum OKKA, New York'un Times Meydanı'nda



Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği

Manevi mirasımız olan Türk kahvesi kültürüne inanan, kültürümüzün ulusal ve uluslararası bilinirliğine katkıda bulunmak isteyen gönüllülerin bir araya gelmesiyle, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği 2008 yılında hizmete geçmiştir.

Sizlerin desteği ile 13 yıldır Türk kahvesi kültürümüzü yaşayan bir değer haline getirip dünya da hakkettiği değeri kazandırmak ve gelecek nesillere bir değer bırakmak için çalışıyoruz.

13 yıldır bizi destekleyen siz kahve severlere ve değerli sponsorlarımıza çok teşekkür ederiz.



Guangzhou'da düzenlenen “Çin’de Türk Kahvesi Günü” vesilesiyle İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği, Elektrik ve Elektronik İhracatçıları Birliği ile Coffee Association of Guangzhou ve Coffee Association of Pu’er arasında kahve ve kahve makinaları konusunda sanal ortamda bir İşbirliği anlaşması (MOU) imzalandı.

Etkinlik

25 Nisan 2021

**Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları
Derneği Başkan Yardımcısı
Osman Serim ile**

Türk Kahvesinin Yolculuğu



Moda Deniz Kulübü tarafından organize edilen "Zoom" etkinliğinde TKKAD Başkan Yardımcısı Osman Serim "Geçmişten Günümüze Türk Kahvesinin Yolculuğunu" anlattı.

4 Mayıs 2021



Kahve Kültürü

**Türk Kahvesi
Kültürü ve
Araştırmaları
Derneği Üyesi
Osman Serim**

4 Mayıs Salı
21:00 Zoom

Meeting ID: 816 0518 1501
Passcode: rotary



Topkapı
Rotary
Kulübü

İzmit
Rotary
Kulübü

Erenköy
Rotary
Kulübü

Tarabya
Rotary
Kulübü

Moda
Rotary
Kulübü

Yahyapınarı
Rotary
Kulübü

Rotary
Fırsatlar
Yaratır

Topkapı Rotary tarafından organize edilen "Zoom" etkinliğine TKKAD Başkan Yardımcısı Osman Serim "Türk Kahvesinin Kültürünü" anlatmak için konuşmacı olarak davet edildi.

Söyleşi

Prof. Dr. Ali Yayıoğlu ile Bir Fincan Kahve

Röportaj: Dr. Başak Tolga
kahvegazetesi.com

Kahve Gazetesi: Üç kıtaya yayılmış Osmanlı İmparatorluğu 623 yıl boyunca hüküm sürmüş olmasına rağmen sizce 'Türk Kahvesi' dünya üzerinde yeterince tanınıyor mu?

Ali YAYCIOĞLU: Yani Türk Kahvesi diye bir kahve yapma şekli hakkında bir bilgi var. Tabi Türk Kahvesi derken neyi kastettiğinize bağlı. Türkiye sınırlarında kahve üretimi yok. Osmanlılar Yemen'de şimdi Arabica olarak bilinen kahve çekirdeğinden kahve yaparlardı. Sonra kahve üretimi Afrika'ya, Latin Amerika ve Güney Doğu Asya'ya yayıldı. Ama kahve yapma şekli açısından Türk kahvesi (ya da belki Osmanlı kahvesi dememiz daha doğru olur) Batıda eskiden biliniyordu; sonra, muhtemelen 19. asırda bu bilgi kayboldu. Avusturya, İtalya, İsviçre, Fransa ve nihayet İngiltere'de farklı kahve yapma şekilleri oluştu. Filtre kahve ya da basınçlı buhar ile yapılan espresso gibi kahve yapma şekilleri yaygınlaştı.

Bu şekilde kahve yapımı 20. yüzyılda büyük bir sektör oldu. Ama asıl patlama herhalde 1990'lardan sonra. Bir çalışma var mı bilmiyorum, ama sanırım son 30-40 yılda kahve dükkanlarının sayısı her sene katlanarak artıyor. Tabi bunun çok ilginç nedenleri var. Sosyalleşme şekillerindeki dönüşüm! Hatta çalışma şekli. Laptopların yaygınlaşması ile kafelerin sayısının artışı arasında kesinlikle bir korrelasyon vardır diye düşünüyorum. Bugün bazı önemli kahve zincirleri Türk kahvesi sunmaya başladılar. Ama tabi filtre kahve ya da İtalyan menşeli espresso ya da Fransa (veya İsviçre menşeli) caffè crema kadar bilinmiyor. Bir de süt kahveye hâkim oluyor. Bu çok ilginç...

Osmanlı geleneğinde süt ve kahve arasında bir ilişki yok sanırım. Kahvenin ve sütün bu buluşması, Latte'ler, cappuccino'lar ya da Americano'lar, o köpürtülmüş süt, sanırım kahvenin aromasını ve bence karizmasını biraz bozuyor. Ama tabi o köpük eğlenceli de...

Türk kahvesi bunun yanında çok daha ciddi bir içecek gibi duruyor. Köpüklü köpüklü café latte ve cappuccino'ya alışmış bu dönemin insanları için tortulu Türk kahvesi ya da bu türün kuvvetli Arap versiyonları biraz ağır kaçabilir.



Ayın Kitabı

Türk Kahvesi

Yazar:Kemalettin Kuzucu & M. Sabri Koz
Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları

Bir fincan kahvenin 500 yıllık hatırı vardır

Sabri M. Koz ve Kemalettin Kuzucu'nun hazırladığı "Kahve" kitabı, kahvenin ülkemizdeki 500 yıllık macerasını anlatıyor.

500 yıldır Türklerin hayatında önemli bir yer tutan kahvenin kökleri, bir Afrika ülkesi olan Habeşistan'a (Etiyopya), dalları bir Arap Yarımadası ülkesi olan Yemen'e kadar uzansa da artık ne Yemen'den dağılıyor bütün dünyaya ne de Habeşistan'dan... Ama bu yaygınlıkta Türkler'in payı büyük ve "Türk Kahvesi" de ne olduğu bilinerek tüketilen bir "imparatorluk içeceği" aynı zamanda...



Hiçbir zaman söylencelerden, dinî ve siyasi engellemelerden ve ticari ilişkilerden kopamamış bir tarihi var kahvenin. Avrupa'ya nasıl taşındığı, kendini kabul ettirinceye kadar neler yaşadığı hep anlatılır durur. Ancak, çok uzun zamandan beri dünya kahve ticareti büyük tâcirlerin elinde. Oysa kahve, Türkler açısından, hazırlanışı, pişirilmesi, sunumu ve bunlarla ilgili geleneksel uygulamalarıyla "çok özel" bir içecek...

Türk Kahvesi'nin hikâyesi merak eden herkes için Türk Kahvesi'nde...

Kahve Yemen'den gelir
Bülbül çimenden gelir
Ak topuk beyaz gerdan
Her gün hamamdan gelir
Kahve biştiği yerde
Telve taşıdığı yerde
Güzel çirkin aranmaz
Gönül düştüğü yerde

Sanat



Bunchum tiyatro oyunu 13 Nisan 2018'de, Dr.Başak Tolga'nın aynı adlı kitabından hikayeleştirerek yazıp kurguladığı, 11 kişilik bir ekiple Ankara Farabi Sahnesi 'nde oynanmış, kahve ve kültürünü tanıtan Dünya üzerindeki ilk tiyatro oyunudur

Oyun, çok kahve içen 'anlatıcının', kafa bulanıklığı ile başlar Kahve çekirdeğinin, doğduğu topraklardan, Dervişlere yolculuğunu, hamlıktan pişmeye olgunluğunu konu alan oyun, izleyiciyi Osmanlı'dan Avrupa'ya uzanan müzikli, danslı, bol sahneli bir yolculuğa çıkarır. Atatürk'ün 'son kahvesiyle', o son yudum oyun çıkışı en az 1 fincan kahve içirtir...

Kültür

Semai Kahveleri



Ramazan ayı boyunca sazlı-sözlü eğlencelerin yapıldığı ve İstanbul'un belli başlı semtlerinde bulunan halk tarafından "Çalgılı Kahve" olarak da bilinen vazgeçilmez mekanlar idi.

Bu kahvehaneler, cuma gecelerinde, bayramlarda ve Ramazan aylarında, saz çalan halk ozanların toplandığı semailer ve maniler söyleyip türküler okuduğu, eğlencelerin yapıldığı Semai kahveleri olmuştur.

Gazeteci Sermet Muhtar '1939 yılında Yeni Mecmua'da ki yazısında Semai kahvelerini şöyle anlatır "Semai kahveleri kış mevsiminin Cuma geceleri ve 30 Ramazan, her gece işlerdi. Bildiğimiz alelâde salaşlardan. Çalgının yeri bir kenarda, bazılarında süslü süslü... Yerden bir karış kadar yükseklikte, ikişer adım en ve boyda bir kerevet; üstünde çardağimsi bir bölme. Tahtalarına allı, mavili, yeşilli kâğıtlar sarılmış; yukarı çıtalarından uçurtma kuyrukları gibi saçaklar, kumaştan askılar asılmış. Yatsı okunup halk camiden çıktıktan sonra ahenk başlardı.

Müşteriler birer ikişer sökünde. Kahve yükünü alınca asıl fasıl başlar: Aşağı yukarı sırası ile ayaklı manî, semai, koşma, destan, daği; seçme kahvelerde ilaveten kalenderi, yıldızlar, muamma... Hepsinde destan hariç bütün mevzular aşka, sevdaya dair."

Kaynakça

Sermet Muhtar, *Semai Kahveleri*, sayı 12, sayfa 27, *Yeni Mecmua*, 1939, .

Bir Fincan Edebiyat

Dirlik Düzenlik



Bir hoş oldum ele güne karşı
Herkeslerden utandım
Bir yanım insanlı kahve
Dünyalar dolusuydu bir yanım

Ah beyler söylemesi güç
İşim bitince kahvelik olurum
Bana cezveler tutulunca
Bir yanlara çevrilidir başım

İşte bu yüzden arayı bozdum
Dünyalar gözükmedi
Nelere dadandım o yüzden
Mehtaba alıştım pisi pisine

Yollar benimmiş gibilerden
Durmaklı yürümekli bir gece
Kahvenin etrafında şiirler uçuşur
Herkes bir şeyler bırakır çarşıların içine

Alıştım bir kere işim iş
Köşe bucak alaca duman
En azından bir gökyüzü
Çarşığı görmeden edemem

Kahveci kahveye uzanır şurda
Akşamı bitiren yanıma gelir
Bir de utanmak olmasa
Dünyayı seviyorum demektir

İçime siner mahallenin kokusu
Gökyüzü karışıkça kuşların işi
Ya içim içime sığmıyorsa
Ne denir kötüdür insanların gidişi

Sonra benim bir kötü huyum daha
Anlatmak istemem kendimi
Uzaklarda çorbalar pişer
Şu benim yalnızlığıma karşı

Ah beyler söylenir mi hiç
Az buçuk işim iştir
Bana cezveler tutulunca
Gökyüzü bir daha değişir

Kahve Sever Dostlardan Yazılar

Kahve Keyfi

Prof. Dr. Mustafa Tayar

Kültürümüzün önemli bir parçası olan kahveye, yani Türk kahvesine sahip çıkmalıyız. Günümüzde özellikle hazır granül kahveler pratiklikleri ile çok sık tüketilir oldu. Ancak asla ve asla o kahveler Türk kahvesinin yerini tutamaz. Bütün dünyada "Türk" olarak bilinen kavramlardan biri olarak Türk kahvesi kültürümüzün bir ürünüdür ve öyle kalmalıdır.



Dünyada Türk adının sık sık geçtiği bir konu da kahvedir. Türk kahvesinin adını ve ününü duymayan azdır. Fakat gerçek tadını bilenlerin sayısının fazla olduğunu söylemek zordur. Kahve alışkanlığını Türklere alan Avrupa ülkeleri sonradan kendi tarzlarını geliştirmişlerdir. Geleneksel Türk kahvesi hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması, araç ve gereçleriyle ayrı bir kültürdür.

Günlük hayatımızın neredeyse ayrılmaz bir parçası haline gelen kahvenin tarihsel serüveni hakkında ne kadar bilgi sahibi olduğumuzu acaba hiç düşündük mü? Eskiler "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır." derler ve bu enfes tabirle kahvenin toplumsal ilişkilerdeki olumlu rolünü açık bir şekilde ortaya koyarlar.

Kültürümüzde kendine özgü bir yeri olan kahve, vazgeçilmezlerimiz arasındadır. Daha önünüze gelmeden kendini kokusuyla hissettiren kahve, bir dinlenme vesilesi ve sohbet bahanesidir. Anadolu'da toplumsal yaşamda kahve öylesine geniş bir yer edinmiştir ki, konur diye adlandırılan kahverengine, kahvenin gelişinden sonra kahve-rengi denmeye başlanmıştır.

Kahve gündelik yaşamda da büyük öneme sahiptir. Kahvaltı kelimesinin açılımı kahve altıdır. Sabahları kahve içmeden önce yenilen yemek demektir. Kültürümüzde kahvaltı adeta sabah kahvesinin aperatifidir.

Biliyor musunuz?

Kahveyi En Çok Hangi Meslek Grubu İçiyor?



Yapılan bir çalışmaya göre, kahveyi en fazla gazeteciler ve medya çalışanlarının içtiğini gösterdi. Meslek sahibi, 18 yaşın üzerinde 10 bin kişinin katıldığı ankette katılımcıların yüzde 85'i günde en az 3 fincan kahve içtiğini belirtti. Katılımcıların yaklaşık yüzde 70'i de kahve içmemeleri halinde çalışma becerilerinin etkilenebileceğini savundu.

Ankete göre, günde en fazla 4-5 fincanla gazeteciler ve medya çalışanları kahve içerken, polisler ikinci sırada yer alıyor. Polislerden sonra öğretmenler, tesisatçılar, hemşireler ve sağlık çalışanları, şirket yöneticileri, tele pazarlamacılar, bilgi işlem destek uzmanları ve perakende satıcılar geliyor. Günde 1-2 fincan kahve içen şoförler ise "kahve bağımlısı meslekler" listesinin son sırasında yer alıyor. Ankete göre, erkek çalışanlar kadınlardan yüzde 5 fazla kahve içiyor.

Günün yorgunluğundan kurtulma reçetesi nedir, biliyor musunuz?



İngiltere'de Sussex Üniversitesi'nde yapılan bir araştırma da, yorgun bir günün sonunda eve geldiğimizde güzel bir kahve eşliğinde bir kaç sayfa okuduğumuz bir kitap ve arka planda hafif bir müzik 6 dakika gibi kısa sürede stres seviyemizi %68'e kadar düşürdüğü görüldü. Hatta, 10 dakikalık kitap okuma ise bir antidepresan etkisinde oluyor.

Araştırmanın önemli isimlerinden biri olan nöropsikolog David Lewis'e göre bir kitabın içinde kaybolmak en büyük rahattır.

Kitap okumaktan, güzel bir müzik dinlemekten ve de Türk kahvemizden vazgeçmemeliyiz

Sağlık



Türk Kahvesi ve Covid-19

Connecticut Chemosensory Chemical Research Centre'dan araştırmacılar, COVID-19'dan iyileşirken Türk kahvesini koklamanın koku alma duyurunuzu geri getirebileceğini söylediler.

Koku duyusunu neyin geri getirebileceđini test etmeye karar veren uzmanlar, Türk kahvesinin olduğunu buldular.

Araştırmayı yöneten Prof. Luke O'Neill koku alma duyularında orta veya ciddi bir azalma yaşayan kişilerin aralıklı olarak Türk kahvesini kokladıktan sonra bir iyileşme yaşadıklarını söyledi .

Kahvenin, tamamen koku kaybına uğramış insanlar üzerinde hiçbir etkisini görmediklerini de belirtti.

Türk Kahveli Lezzetler

Türk Kahveli Tiramisu Tarifi

Malzemeler:

- 2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 300 gram kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı toz şeker

Krema için:

- Bir buçuk su bardağı soğuk süt
- Yarım su bardağı su
- 3 adet jelatin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kutu (200 ml) krema
- 2 kutu labne peyniri
- 1 paket vanilya

Arasına koymak için:

- 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 paket (80 gram) bitter çikolata

Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 1 adet nar

Hazırlanışı:

Öncelikle Türk kahvesi, süt ve tozşekeri karıştırıp, bir kenara alın. Krema için jelatini soğuk suda en az 1 saat ıslatın. Süt, jelatin, toz şeker, krema, labne peyniri ve vanilyayı mikserle iyice çırpın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Hazırladığınız kahveli sütle bisküvilerin yarısını teker teker ıslatarak orta büyüklükte bir cam kabın dibine dizin. Üzerine kremanın yarısını boşaltın ve spatula ile düzeltin. Ceviz ve kırılmış çikolatayı serpiştirin. Aynı işlemi tekrarlayın ve üzerine Türk kahvesi serpip, nar taneleri ile süsleyin. Donması için buzdolabında en az 4 saat bekletin. Daha sonra dilimleyerek, servis yapın.

Afiyet olsun!



Seyahat

İzmir Kemeraltı Kızlarağası Hanında Kahve Keyfi



İzmir Kemeraltı Kızlarağası Hanında kahve içmeye ne dersiniz? Kızlarağası Hanı nerede? Peki, Kızlarağası Hanı'nda neler yapılabilir? İzmir'de kahve içmek için en güzel yer neresi?

İzmir Kemeraltı Kızlarağası Hanında Kahve Keyfi

İzmir Kemeraltı Kızlarağası Hanında kahve keyfi, İzmirliilerin çok sevdiği bir aktivitedir. Otantik bir kahve keyfi sunan bu han, tarihle iç içe bir konseptte sahip. Vaktiyle ülkenin farklı yerlerinden gelen tüccarların soluklandığı ve konakladığı, İzmir'e gelen ürünlerin esnafa sunulduğu yerdi burası. Şimdi, tarihi bir çarşı gibi kullanılıyor. Han odalarında küçük özel ürünler, antikalar satan dükkanlar var. Han avlusunda da kahve ve çay içeceğiniz bir alan.

Kızlarağası Hanının kenarında kümelenen kahvecilerin olduğu yerde ziyaretçilerin gezilerinden sonra soluğu alabileceği, lezzetli kahvelerini yudumlayacağı bir alan halini almıştır. Buradaki kahve yerlerinin diğerlerinden ayıran en önemli özelliği bilindik kahvelerden farklı olarak sunulmasıdır. Kahveler herkesin bildiği usulde cezvede değil fincanıyla birlikte pişirilmektedir. Fincanda pişen bu dibek kahvelerinin lezzeti hiç kuşkusuz kahve severlere harika bir tat bırakıyor.

Kaynakça: 360yolcu.com
24.12.2019

Devamı için tıklayınız

Kahveli Hikayeler

“Mırra”nın ismi ile İlgili Kısa Hikâye



Kahvenin Urfaya ilk geldiği yıllarda, adamın birisi bulunduğu sohbetlerde kahve diye bir içeceğin kahvehanelerde bulunduğunu duymuş ve şehre geldiğinde Köroğlu Kahvehanesi'ne gitmiş. Kahveci: “Ne içersiniz?” diye sormuş. Adam da Arapça: “Bana bir batman kahve getir” deyince, kahveci adamın kahveyi tanımadığını bilmediğini anlamış. Kahveci cezveyi doldurmuş getirmiş. Adam bunu görünce: “Yahu ben sana bir batman getir dedim sen küçük bir kapla getiriyorsun” demiş. Kahveci de: “Sen bu kahveyi iç diğerlerini hazırlıyorlar” diyerek fincana kahveyi doldurup adama sunmuş. Adam içer içmez yüzünde bir burukluk ifadesi belirmiş. “Nasıl buldunuz?” demiş kahveci. Adam kahveye yabancı olmasına rağmen Arapça çok güzel bir söz söylemiş: “Ye lon mi hi şerıp tel ırcel le çen gılt mırra” (Bunu er kişiler içmeseydi belki ben buna 'mırra' (acı) derdim.) Adam burada “mırra” (acı) kelimesini istemeyerek kullandığını ifade ediyor ki, kahveci alınmasın ve diğer içenlere hakaret olmasın. Belki bunun için “mırra” sözcüğü acı kahve anlamında kullanılagelmiştir. Ve gerçekten acımsı bir tadı olduğu için az miktarda ikram edilmektedir.

Tarihte TKKAD

Nisan Ayı Etkinlikleri

- Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği, Ahmet Örs, Atom Damalı, John Sytmen, Mehmet Aksel, Merve Gürsel, Mustafa Seçkin ve Osman Serim tarafından 22 Nisan 2008 tarihinde kurularak resmen faaliyete geçti.
- 1 Nisan 2013, "Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği" UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesine Aday gösterildi.
- 18 Nisan 2013, Derneğimizin ilk İngilizce yayını olan "Turkish Coffee" Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık etiketi ile raflardaki yerini aldı.
- 18 – 21 Nisan 2013 tarihleri arasında ilki gerçekleştirilen "All Arts İstanbul" fuarında kurduğumuz Kahve Barında Cumhurbaşkanımız Sn. Abdullah Gül, Sn. Hayrünnisa Gül, Sn. Egemen Bağış, Sn. Beyhan Bağış ile birlikte değerli milletvekilleri ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi yetkililerini ağırladık.
- 20 Nisan 2014, Mutfak Dostları Derneği'nin işbirliği ile "Türk Mutfağının Yapıtaşları" etkinlikleri çerçevesinde, "40 Yıllık Hatır"ın Muhteşem Dönüşü – Türk Kahvesi" başlıklı seminer yoğun bir katılımcı kitlesi ile Mutfak Sanatları Akademisi'nde gerçekleştirildi.
- 24 Nisan 2014, Türkiye'nin tanıtımı amacı ile Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yaptırılan, "Turkey: Home of Turkish Coffee" başlıklı belgeselin çekimleri Derneğimizin katkıları ile tarihi yarım adada yer alan mekanlarda gerçekleştirildi.
- 30 Nisan 2016 tarihinde serinin üçüncü etkinliği Bir Fincan Kahvenin Kırk Yıldan Fazla Hatırı Var Prof. Dr. Filiz Çalışlar Yenişehirlioğlu' nun sunumuyla gerçekleştirildi.
- Nisan 2018 tarihinde, Pera Müzesi, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği iş birliğiyle Prof. Dr. Kemalettin Kuzucu'nun "Seyahatnamelerde ve Anılarda Türk Kahvesi ile Kahvehaneler" başlıklı konuşması gerçekleştirilmiştir.
- 23 Nisan 2019 tarihinde Podgoritsa Yunus Emre Enstitüsü, Voli şirketi ve Centre Ville Hotel işbirliğiyle "Türk mutfağı ve Türk kahvesi" tanıtım programı etkinliği gerçekleştirildi. Yönetim kurulu üyemiz Osman Serim, davetlilere Türk kahvesinin tarihi hakkında bir sunum gerçekleştirmişti.

Sponsor



ARZUM

Sen dokunursun değişir dünya


Arçelik

**Arçelik Telve Türk
Kahvesi Makineleri
500 TL'ye varan
indirimlerle!**



Karşınıza 1-00 fiyatı ile farklı modellerde geçenlerdir. 500 TL indirim
TKM 5061 R Türk Kahvesi Makinesi için geçerli indirim tutarında.

 Koç

 arçelik.com.tr
0850 210 0000

 arçelik

HAZIRLAYANLAR

Sürücan Batmaz
Ebrar Nur Kiler

SPONSORLARIMIZ



Hızlı Bağlantılar

turkkahvesiderneđi.org

[instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_derneđi](https://www.instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_derneđi)

twitter.com/tkkad



Bağış ve İletişim

TKKAD | Küçükbakkalköy Tevfik Fikret Cad. Orhan Apt. 42/9, İstanbul, 34000 Turkey

[Unsubscribe {recipient's email}](#)

[Update Profile](#) | [Constant Contact Data Notice](#)

Sent by campbellaidan.mkg@gmail.com powered by



Try email marketing for free today!