



Aşağıdaki metni noktalama işaretlerine dikkat ederek okuyalım.

ADANA



Toros Dağları'nın güneyinde, Seyhan ve Ceyhan nehirlerinin suladığı verimli topraklar üzerinde kurulu olan Adana'nın tarihi çok eski zamanlara dayanır. Adana'ya ait en eski bilgi Hitit Kitabelerinde yer almaktadır. Kitabelerde Adana ve çevresi "Uru Adania" yani "Adana Beldesi" olarak geçmektedir.

Adana lezzet turizmi bakımından ülkemizin en önemli illerinden birisidir. Adana kebabı, şırdan, şalgam suyu, içli köfte ve bici bici Adana denildiğinde akla ilk gelen lezzetlerindendir.



(Adana kebabı, şalgam suyu ve bici bici)

Adana, lezzetli mutfağıyla olduğu gibi tarihi ve mimarisi ile de ülkemizin önemli illerinden birisidir. Taş Köprü, Sabancı Merkez Camii, Saat Kulesi, Adana Sinema Müzesi, Tarihi Kazancılar Çarşısı, Kapuzbaşı Şelalesi önemli tarihi ve turistik yerlerindendir.



(Taş Köprü, Saat Kulesi, Sabancı Merkez C.)

Mustafa Kemal Atatürk, Birinci Dünya Savaşı'nın bittiği günlerde Adana'ya gelmiştir. Kafasındaki ulusal bağımsızlık ve egemenlik düşüncesi de bu günlerde Adana'da oluşmuştur. "Savaş müttefikler için bitmiş olabilir. Ancak bizi ilgilendiren savaş, kendi istikbalimizin savaşı, yeni başlıyor." diyerek Kurtuluş Savaşı'nın ilk işaretlerinden birini Adana'da vermiştir.

Hasan YILDIRIM
(İllerimiz-14)



Aşağıdaki soruları okuduğumuz metne göre cevaplayalım.

SORULAR

1-Adana'nın çevresinde hangi doğal unsurlar vardır?

.....

2-Adana'ya ait en eski bilgi hangi kaynakta bulunmaktadır?

.....

3-Adana denildiğinde akla ilk gelen lezzetleri nelerdir?

.....

4-Adana'nın önemli tarihi ve turistik yerleri nerelerdir?

.....

5-Atatürk Adana'ya ne zaman gelmiştir?

.....

6-Atatürk Adana'da hangi savaşın ilk işaretlerinden birini vermiştir?

.....

Bici bici tatlısını merak ettiniz mi? Ailenize bici bici tatlısı hazırlamaya ne dersiniz? Büyüklerimizden yardım alarak aşağıdaki tarife göre bici bici tatlısı hazırlayalım. Afiyet olsun...

Malzemeler

- * 6 yemek kaşığı mısır veya buğday nişastası
- * 1 litre su
- * 1 su bardağı gül suyu
- * 1 damla kırmızı gıda boyası
- * 1 çay bardağı pudra şekeri
- * 1 su bardağı rendelenmiş buz
- * Süslemek için pudra şekeri, muz veya kırmızı meyveler.



Hazırlanışı

Nişasta ve suyu çırpma teliyle karıştırarak pişirerek muhallebisini hazırlayalım. Katılaştığında bir fırın kabında veya tepside en az 4 saat dinlendirelim.

Bir kapta gül suyu, kırmızı gıda boyası ve pudra şekerini karıştırıp buzdolabında soğutalım.

Küp küp kestiğimiz muhallebinin üzerine şerbetten dökelim.

Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş buz koyalım.

Pudra şekeri, muz veya kırmızı meyveler ile servis edebiliriz.

Afiyet olsun!