

TÜRKİYE'YE MAHSUS ÖLÜMLER

- Bir işçinin 600 tonluk pres makinesinin arasından emekleyerek geçip ucundaki 2450 santigratlık fırında sigarasını yakması (Kardemir)
- Kurtarmaya gelen ambulansın suratınıza park etmesi (E5 otoyolu kumburgaz mevki)
- Traş olurken berberin "rahatlatır" diyerek boynu aniden sağa sola çevirerek boynun kırılması (Erzurum merkez berber salonu)
- Kafasında mermer kırdırmaya çalışan medyatik karatecilerin travma sonucu ölmeleri (Esenler karate salonu)
- Ağza kaçan sineği öldürmek için Sheltox sıkarak suretiyle ölüm /Sultanbeyli
- Bir arabaya 11 kişi binip viyadüğe uçmak (molla gürani viyadüğü)
- Balkona 50 kişi çıkması sonucu balkonun çökmesiyle toplu ölüm (Dudulluda bir nişan töreni)
- Tahtakurusu veya bilumum haşaratı öldürmek için yatağı ilaçladıktan sonra uykuya dalarak göçmek(Bodrum yalıkavak köyü)
- Elektrik direğine yaslanıp ayakkabısına kaçan taşı çıkarmak için ayağını silerken,elektrik çarptığını sanan yardımsever bir laz tarafından, kafasına kürekle vurularak ölmek (Rize ardeşen tunç köyü)
- **Denizcilik işletmesinin Gaziantep tankerinde geçen bir olay:**
Geminin 3. mühendisi kontrol için geminin buhar kazanına girer (kimseye haber vermemiştir)
Daha sonra işgüzarın biri"niye bu kazanını kapağı açık" der ve kapağı kapatır, akabinde gemi sefere çıkar.
(Kocaeli Dilovası iskelesi)
- Para çekmek amacıyla girilen bankamatik gişesinde elektrik çarpması sonucu ölüm /ziraat bankası Bozcaada şb)
- Nüfus sayımı nedeniyle bomboş olan otoyolda bir sayım görevlisinin bariyerlere girmesi sonucu ölümü.
(TEM otoyolu Gebze mevki)
- Aynı işyerinde gündüz ve gece vardiyasında çalışan baba ve oğuldan biri motorla işe gitmekte, diğeri başka motorla eve dönmekteyken, yol üzerinde sert bir virajda karşılaşmaları ve birbirlerine selam vermek isterken çarpışıp beraberce ölmeleri. (Konya Meram mh.)
- Bir lunapark vak'ası: Parkın iki kafadar gece bekçisi, uçan sandalyeleri çalıştırıp bir güzel kurulmuşlar. Bekçilerin ikiside bütün gece kusarak öteki aleme gitmişler. (Göztepe lunaparkı)

PATATES PIZZASI

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kuru soğan, yemeklik doğranmış
- 3-4 sivri biber, doğranmış
- 4 patates, soyulup küp küp doğranmış
- 3 uzun sosis, 1 parmak sucuk, doğranmış
- 2 çay bardağı kaşar peyniri, rendelenmiş
- tuz, karabiber, pulbiber

Hazırlanması:

1. Zeytin yağında soğan ve biberi öldürün .Sosisi ve sucuğu ekleyip
2. Patatesleri ekleyip 1-2 kez karıştırın. Tuzu ve baharatları ekleyin. Arada karıştırarak patatesler pişene kadar bekleyin.
3. Malzemeyi fırın kabına alın, üzerine kaşarı yayıp 200C'de kaşarlar eriyene kadar pişirin.



MUZLU VE HİNDİSTAN CEVİZLİ PASTA

Malzemeler:

- 1 adet sade pastaban (hazır pandispanya)
- 1 paket vanilyalı creme ole
- 1-1,5 paket sade krem şanti (toz)
- 500-750 ml süt
- 2-3 yemek kaşığı hindistan cevizi
- 2-3 muz
- 1 paket bounty miniatures (ya da coco star)

Hazırlanması

1. Creme ole'yi, krem şantiyi ve 2 yemek kaşığı hindistan cevizini bir kaba alın. İstedığınız yoğunluğa gelene kadar azar azar süt ilave ederek mikser ile çırpın. Karışımı buzdolabına kaldırıp 15-20 dakika bekletin.
2. Pastabanın alt katını 1 yemek kaşığı süt ile ıslatın. Üzerine bolca krema sürün. Bir muz ve küçük parçalara bölünmüş birkaç çikolatayı bu kata dizin. Diğer katı da ıslatıp üzerine kapatın.
3. Kalan kremayı üzerine ve yanlarına sürün. (Eğer pastayı ertesi gün ikram edecekseniz bu halde buzdolabına kaldırın. Üst süslemesini ertesi gün yapın.) Kalan muz ve çikolatalar ile pastanızın üzerini süsleyin. Kalan boşluklara hindistan cevizi serpin. (Kremanız hindistan cevizi olduğu için pütürlü gözükcek, üzerine tekrardan hindistan cevizi serperек bu görüntüyü engellemiş oluyorsunuz.)



PEYNİRLİ KIRMIZI BİBER SALATASI

Malzemeler:

- 8 adet kırmızıbiber
- 4-5 dal taze soğan
- 1,5 su bardağı sert beyaz peynir,rendelenmiş
- 1 su bardağı ceviz, irice doğranmış
- 1 çay kaşığı karabiber
- yarım çay bardağı maydanoz, kıyılmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanması:

1. Biberleri fırın telinin üzerinde altlarında bir tepsi ile diri kalacak şekilde közleyin. Bu arada soğan hariç tüm malzemeleri karıştırarak peynirli iç hazırlayın.
2. Biberler biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin.
3. Peynirli içten bir tatlı kaşığı kadar alıp 3 parmağınızla sıkıştırarak biberlerin geniş kısımlarına yerleştirin.
4. Yaprak sarması gibi sarın. Soğan dallarını kaynar suya atıp yumuşatın, ardından soğuk sudan geçirin.
5. Biberleri taze soğanlarla bağlayın. Üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.

