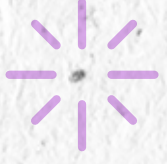




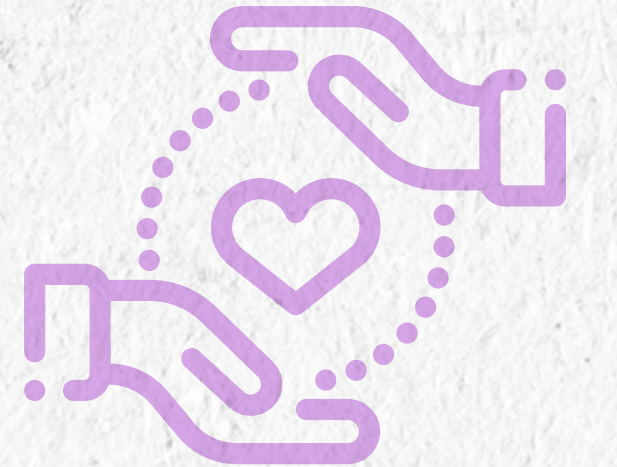
İLİM YAYMA
VAKFI



#EvdeKal

Evde Hayat Var

4. Hafta Planı





İLİM YAYMA
VAKFI



Bu Hafta Okuyabileceğiniz Kitaplar

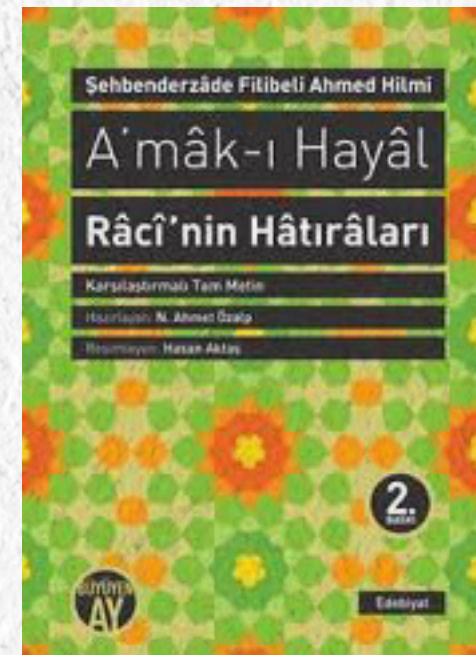
Samanyolunda Ziyafet
Sezai Karakoç



Güvercin Gerdanlığı
İbn Hazm



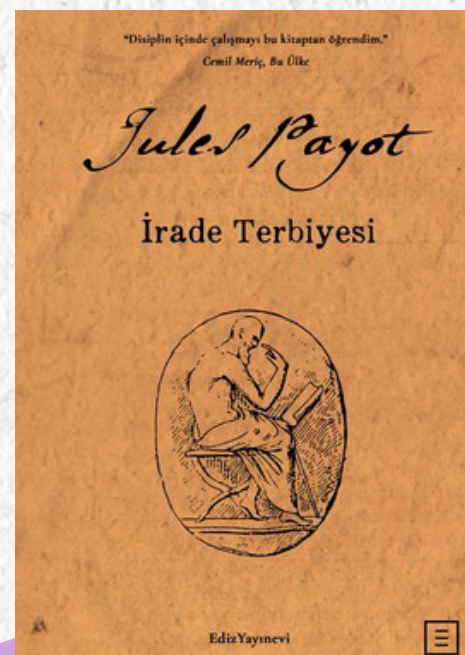
A'mâk-ı Hayal Râcî'nin Hâtırâları
Şehbenderzâde Filibeli Ahmed Hilmi



Bir Değirmendir
Bu Dünya
Cahit Zarifoğlu



İrade Terbiyesi
Jules Payot





İLİM YAYMA
VAKFI

Manevi Gelişim

Haftanın Ayeti

Yunus Suresi - 107. Ayet

وَإِنْ يَمْسَسْكَ اللَّهُ بِضُرٍّ فَلَا كَاشِفَ لَهُ إِلَّا هُوَ وَإِنْ
يُرِدْكَ بِخَيْرٍ فَلَا رَادَّ لِفَضْلِهِ يُصِيبُ بِهِ مَنْ يَشَاءُ مِنْ
عِبَادِهِ وَهُوَ الْغَفُورُ الرَّحِيمُ

Allah sana bir zarar verecek olursa, onu O'ndan başka giderecek yoktur. O senin hakkında bir iyilik dilerse onun lutfunu engelleyebilecek de yoktur. Bunu kullarından dilediğine nasip eder. Bağışlayan ve esirgeyen O'dur.



İLİM YAYMA
VAKFI



Manevi Gelişim

Bu Hafta Ezberleyebileceğimiz Allah'ın İsimleri

• El-Habîr(الخبير):
"Olmuş olacak her şeyden haberdar."

• El-Halîm: (الحليم):
"Cezada, acele etmeyen, yumuşak davranan."

• El-Azîm(العظيم):
"Büyüklikte benzeri yok.
Pek yüce."

• El-Gafûr(الغفور):
"Affı, mağfireti bol."

• Eş-Şekûr(الشكور):
"Az amele, çok sevap veren."

• El-Aliyy(العلي):
"Yüceler yücesi, çok yüce."

• El-Kebîr(الكبير):
"Büyüklikte benzeri yok, pek büyük."

• El-Hafîz: (الحفيظ):
"Her şeyi koruyucu olan."

• El-Mukît: (المقيت):
"Her yaratılmışın rızkını, gıdasını veren, tayin eden."

• El-Hasîb: (الحسيب):
"Kulların hesabını en iyi gören."





İLİM YAYMA
VAKFI

Manevi Gelişim

Haftanın Hadisi

Ma'kil bin Yesâr'dan rivâyet edildiğine göre Rasûlullah (s.a.v) şöyle buyurmuştur:

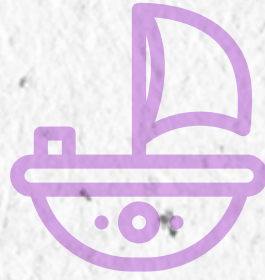
"Ortalık kargaşa içindeyken ibadet etmek, bana (kavuşmak üzere) hicret etmek gibidir."

(Müslim, Fiten, 130. Ayrıca bkz. Tirmizî, Fiten, 31/2201; İbn-i Mâce, Fiten, 14)

Açıklaması: Bazı zamanlarda Allah'a ibadet ve tâat diğer zamanlardan daha önemli ve faziletlidir. Kargaşa ve fitne zamanları böyledir. Fitne zamanında insanların bir çoğu ibadetlerden ve kulluk görevlerini yerine getirmekten gâfil olurlar.



**İLİM YAYMA
VAKFI**



Ailecek Oynanacak Oyunlar

Bom

Oynanacak Kişi Sayısı:
2 kişi ve üzeri

Gerekli Materyaller:
1 Adet Top

Oynanış Biçimi:

Kişiler halka oluşturup otururlar ve ellerine bir top alırlar. Elinde top olan kişi, "Bir" der ve topu yanındakine atar. O da "iki" der, yanındakine atar. Oyun böyle devam ederken beşincisine sıra gelince "Bom" der ve tekrar devam eder. Oyun hızlı bir şekilde devam eder. Beş ve birim katlarına gelen "Bom" der. Bom demeyen ve unutan kişi oyundan çıkar.

Neler Kazandırır: Dikkat ve odaklanma becerisini geliştirir.

Hangisi Yok

Oynanacak Kişi Sayısı:
2 kişi ve üzeri

Gerekli Materyaller:

Saklanabilecek ölçüde herhangi bir nesne.

Oynanış Biçimi:

Seçilen nesnelere bir araya getirilir. Daire şeklinde oturulur. Bir ebe seçilir. Nesnelere dikkatlice bakması istenir. Sonra ebenin gözü kapatılır yada dışarı çıkarılır. O sırada nesnelere birisi saklanır. Ebe içeri çağırılır. "Burada bulunan nesnelere hangisi yok?" diye sorulur. 3 tane tahmin hakkı verilir. Ebe nesneyi bulunca kendi istediği birisini ebe seçer. İsteğe göre nesnelere bakmak için belirli bir süre verilebilir.

Neler Kazandırır: Dikkat becerisini geliştirir. Hafızasını kuvvetlendirir.





**İLİM YAYMA
VAKFI**



Babalar İçin Pratik Kahvaltı Tarifleri

Lalanga

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı kaşar peyniri(rendelenmiş)

Yapılışı

Derin bir karıştırma kabına yumurtaları, sütü ve unu sırayla ekleyin, her malzeme ekleyişinizde tekrar çırpın. Karışıma kaşar peyniri rendesini ekleyin ve spatulayla karıştırın. Tavaya biraz yağ alın ve karışımı kaşık yardımıyla porsiyonlayıp tavada çevirerek pişirin. Her iki tarafı da hafifçe kızarınca tavadan alın ve sıcak sıcak servis edin.

Doyuran Tava

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 adet rendelenmiş domates(veya 1,5 su bardağı kışlık konserve domates)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 4 adet yumurta
- 4 tatlı kaşığı lor peyniri
- 1 çay kaşığı kekik
- 4-5 adet ceviz içi
- 1 avuç dereotu



Yapılışı

Tereyağını orta boy bir tavada ısıtın. Rendelenmiş domatesi üzerine ilave edip 6-7 dakika pişirin. Yarı suyunu çekmiş olan domateslerin üzerine yumurtaları kırın. Kısık ateşte 4 dakika pişirin. Kahvaltılık lor peyniri, iri ceviz parçalarını ve dereotunu serpiştirip kızarmış ekmekle beraber servis edin. Afiyet olsun!





İLİM YAYMA
VAKFI

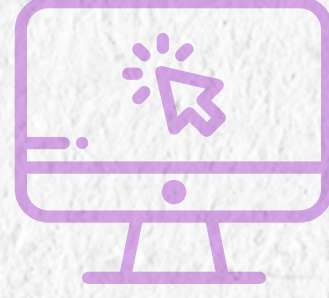
Şarkılar

- 1- Mustafa Demirci - Leyla
- 2- Eyüp Hamiş - Eşrefpaşalılar
- 3- Bekir Sıtkı Sezgin - Gönlüm Hevesi Zülfi Siyehkare
- 4- İncesaz - Tutam Yar Elinden
- 5- Selçuk Küpçük - Mona Roza
- 6- Taner Yüncüoğlu - Sözlerin Var İçimde
- 7- Chingiz Mustafayev & Palmas - Ninne
- 8- Farman Fathalian - Pahaye Niloofarin
- 9- Anna RF - Weeping Eyes
- 10- Sami Yusuf - Salaam





**İLİM YAYMA
VAKFI**



Ailecek Bilgisayar Başında Gezebileceğiniz Müzeler

1. Beylerbeyi Sarayı

www.3dmekanlar.com/tr/beylerbeyi-sarayi.html

2. Rahmi Koç Müzesi

www.3dmekanlar.com/tr/rahmi-koc-muzesi.html

3. Salvador Dali Müzesi

www.salvador-dali.org

Video Arşivleri

1. TRT Arşiv Neşet Ertaş Belgeseli

www.trtarsiv.com

2. TRT 2 Eskici

Youtube/ TRT2 Kanalı

Online Kütüphane, Kitap ve Dergiler

1. İslam Ansiklopedisi

www.islamansiklopedisi.org.tr

2. Telif Hakkı Dolmuş Kitaplar

www.gutenberg.org

3. İngilizce Ders Kitabı

www.cambridge.org

3. Müzelerin Yıldızları

Youtube/ TRT2 Kanalı