

**30 cm Mission Ispanaklı Tortilla**

Sade unlu tortillaya alternatif olarak batılı şeflerin ıspanak kullanarak renk verdiği bu ürün wrap (dürüm) yapımında kullanılır.

**Acetum Balsamik Sirkesi**

Dünyada sadece İtalya'nın Modena bölgesinde yasal olarak üretilen bu sirke, pürüzsüz ve dengeli tadı ile en basit salatalardan en karmaşık yemeklere kadar birçok tarifte kullanılır.

**Chefs Seasons Kuzu Baharatı Çeşnisi**

Gerçek kekik, biberiye, kimyon ve birçok diğer baharat ile hazırlanmış bu kuzu baharatı çeşnisi ile lezzetli ve görsel olarak zengin sunumlar hazırlayabilirsiniz.

**Cheffline Küp Mozzarella**

Pizzadan, makarnaya, salatalardan, ana yemeklere kadar farklı tarifler için kullanılan küp mozzarella.

**En Nefis Közlenmiş Biber**

Közlenmiş Kırmızı Biber

**Frantoia Sicilya Sızma Zeytinyağı**

İtalya Sicilya Bölgesinden 3 farklı zeytinden soğuk sıkma yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.

**Greci Yaban ve Kültür Mantar Mix**

5 farklı tür yaban ve kültür mantarların, servise uygun boyutlarda kesilip harmanlanarak hazırlanmış olan bu özel sos, yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilebilir.

**HEGMEK Fransız Baget Ekmeği**

Katkısız fransız baget ekmeği

**Hellman's Mayonez**

Masaüstü sos servisleri için gerçek mayonezdır.

**La Costena Chipotle Domates Soslu Tütsülenmiş Jalapeno Biberi**

Kurutulup, tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve leziz bir domates sosu içinde saklanan kırmızı jalapeno biberidir. Kuvvetli bir acısı vardır. İçine katıldığı soslara kendine özgü farklı bir karakter katar. Özellikle pişirilen veya soğuk Tex-Mex soslarının yapımında kullanılır. Mayonezle karıştırılarak, sandviç ve hamburgerler için çok güzel bir sos elde edilebilir.

**La Fiesta Guacamole Dip Sos**

Tex-Mex mutfağının vazgeçilmez tatlarından olan, Avokado ile çeşnilendirilmiş bu ferahlatıcı dip sos, cipslerle ve garnitür olarak sunulmaya uygundur.

**Salted İslî Tuz****Lee Kum Kee Soya Sosu**

En iyi kalite soya fasulyesinden hazırlanmış ve hiçbir koruyucu madde kullanılmadan, geleneksel ve doğal yöntemlerle mayalanmıştır. Son derece güçlü olan soya tadı ve aroması ile tüm yemeklerde kullanılır.

**Lingham's Zencefilli Biber Sosu**

Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuz, şeker, zencefil ve sirke ilavesi ile üretilmiş, %100 doğal birinci sınıf acı biber sosudur.

**Magic Seasoning Barbekü Baharatı**

Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı. Izgaralarda, marinasyonlarda ve tex-mex yemeklerinde kullanabilirsiniz.

**Mizkan Pirinç Sirkesi**

Fermente edilmiş pirinçten elde edilen bu tatlı sirke füzyon mutfağında sushi ve Japon mutfağına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.

**Monini Acı Biber ve Sarımsaklı Sızma Zeytinyağı**

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den sarımsaklı ve acı biber aromalı zeytinyağı.

**Morehouse Sarı Amerikan Stili Hardal**

1889 yılından bu yana yalnızca en kaliteli malzemeler kullanılarak üretilen lezzetli hardallardır. Et yemekleriyle, hamburgerlerle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.

**Salud Soğan Halkası**

Tatlı ve sulu beyaz soğan, halkalar şeklinde dilimlenerek biral pane ile kaplanır. Her bir dilimin farklı boyutta olması, mutfağınızda taze hazırlanmış izlenimi verir.

**Sorel İluo Mexicano's Sandviç ve Dipping Sos**

Domates, biber, soğan ve Meksika baharatlarının dengeli karışımından oluşan, pürüzsüz bir sostur. Sandviçler, Wraper ve burgerler başta olmak üzere her türlü Meksika yemeği ve aperatif sunumlarının yanında dip sos olarak da kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.

**Sweet Baby Ray's Barbekü Sos**

Amerika'nın en çok sevilen, geleneksel barbekü sosu markasının, orijinal çeşidi.

**Tabasco Habanero Acı Biber Sosu**

Habanero biberleri ve egzotik meyvelerin lezzetli uyumunun, Tabasco'nun uzmanlığıyla birleştirildiği bu sos, lezzet beklentilerinizi en üst seviyelerde karşılar.

**Koza Live**

# Barbekü ve Steakhouse Uygulaması



# Barbekü ve Steakhouse Uygulaması

## GÜNEY USULÜ KUZU PİRZOLA

### Malzemeler

4 Adet Kalem Kuzu Pirzola

### Güneyli Sos;

1 Baş Sarımsak  
1 Y. Kaşığı **La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi**  
1 T. Kaşığı **Acetum Chardonnay Şarap Sirkesi**  
1 Y. Kaşığı **Chefs Seasons Kuzu Baharatı Çeşnisi**  
1 Adet Beyaz Soğan  
1 T. Kaşığı Şeker  
½ Su Bardağı Su

### Marinasyon

1 Y. Kaşığı **Magic Seasoning Fajita Baharatı**  
1 T. Kaşığı Worcestershire Sos  
4 Dal Biberiye  
½ Adet Beyaz Soğan  
1 Y. Kaşığı Güneyli Sos  
1 Y. Kaşığı Ayçiçek Yağı

### Hazırlanışı

Sarımsak ve soğanı yumuşayana kadar soteleyin ve diğer malzemeleri ekleyip 30 dakika kadar beraber pişirin. Karşımı robottan geçirip püre haline getirin ve soğumaya bırakın.

Kuzulan marinasyon malzemelerini ekleyerek bir kaba alın ve minimum 8 saat dolapta bekletin.

Marine ettiğiniz etlerinizi, pişirme derecesini istediğiniz gibi ayarlayarak ızgarada pişirip servis edin.

## YAKITORI

### Malzemeler

2 Adet Tavuk Kalça Kemiksiz  
2 T. Kaşığı Zencefil Rendesi  
1 Adet Kesme Şeker  
2 Y. Kaşığı **Lee Kum Kee Sarımsaklı Acı Biber Sosu**  
2 T. Kaşığı **Mizkan Pirinç Sirkesi**  
1 Ç. Kaşığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**  
½ Su Bardağı Su

### Hazırlanışı

Tavukları çöp şiş büyüklüğünde kesip bir kaba koyun ve bütün malzemelerle birlikte karıştırıp en az 8 saat dolapta dinlendirin. Marine olmuş tavukları önceden ısıttığınız çöp şişlere istediğiniz adette porsiyonlayarak dızın.

Marinasyon sosunu ufak bir sos tavasına alıp kıvamlanana kadar çektiirip bir kaba alın.

Tavukları ızgarada 3 dakika kadar pişirip üstlerine fırça yardımıyla çektiğiniz sosu sürün ve servis edin.

## IZGARADA ETLİ SOFT TACO

### Malzemeler

150 Gram Dana Bonfile  
1 Y. Kaşığı **Salted Isli Tuz**  
1 T. Kaşığı Karabiber  
2 Adet **15 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği**

### Soğan Turşusu;

2 Adet Jülyen Kesilmiş Kırmızı Soğan  
2 Adet Kesme Şeker  
1 T. Kaşığı Tuz  
½ Su Bardağı **Acetum Kırmızı Şarap Sirkesi**

### Sos İçin;

6 Damla **Tabasco Habanero Acı Biber Sosu**  
1 T. Kaşığı Bal  
1 T. Kaşığı **Magic Seasoning Fajita Baharatı**  
1 Y. Kaşığı **Hellman's Ketçap**  
1 T. Kaşığı Worcestershire Sos  
1 Adet Şeftali (Benzer Meyveler)

### Hazırlanışı

Turşu için soğan hariç malzemeleri bir sos tavasına alıp bir taşım kaynatın ve bir kaba alın. Karşım sıcakken soğanları bu kaba ilave edin ve en az 24 saat bekleyip süzüp bir kaba alın.

Sos için malzemelerin hepsini bir sos tavasında karıştırın, şeftaliler yumuşayana kadar aralarda gerekirse sıcak su ekleyerek pişirin ve bir kaba alın.

Etlere tuz ve biberi ilave ederek ızgarada istediğiniz dereceye göre pişirin ve 5 dakika dinlendirip geniş dilimlere kesin. Tortilla ekmeğini 20 saniye kadar ızgarada ısıtıp içine önce etler sonra soğan turşusu ve son olarak da sosu ilave ederek servis edin.

## ASADO

### Malzemeler

1 Takım Dana Kaburga  
2 Y. Kaşığı **Magic Seasoning Balı Barbekü Baharatı**  
2 Y. Kaşığı **Sweet Baby Ray's Barbekü Sosu**  
1 Y. Kaşığı **Salted Kuru Domatesli Tuz**

### Hazırlanışı

Kaburgaları barbekü baharatı ile 10 saat dolapta marinasyona bırakın. Marine olmuş etlere tuz ilave ederek ızgarada pişirmeye alın ve üstüne gazete kâğıdı kapatarak sırasıyla iki tarafını da etler kemikten ayrılma kıvamına gelene kadar pişirin. Son olarak ızgaradan alınca üzerine fırça yardımıyla barbekü sos sürüp servis edin.

## KOLALI TAVUK

### Malzemeler

2 Adet Tavuk Pirzola  
1 T. Kaşığı **La Costena Chipotle Domates Soslu Tütsülenmiş Jalapeno Biberi**  
½ Su Bardağı **Sweet Baby Ray's Barbekü Sos**  
1 Y. Kaşığı Kola  
2 Adet **Acetum Balsamik Sirkesi**  
1 Ç. Kaşığı Yedikule Marulu  
1 Ç. Kaşığı Tuz  
1 Y. Kaşığı Karabiber  
1 Y. Kaşığı **Frantoia Sicilya Sızma Zeytinyağı**  
1 Y. Kaşığı **Soreal İlou Ranch Sandvıç ve Dipping Sosu**

### Hazırlanışı

Tavuğu bütün ürünlerle birlikte en az 8 saat buzdolabında marine edin. Marine olmuş tavuğu ızgarada iki yüzünü 4'er dakika pişirip tabağa alın. Yedikule marullarını ikiye kesip bir kaba alın ve tuz, biber ve zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Marulları ızgarada 2 dakika kadar pişirip tekrar kaba alın, ranch sos ilave ederek karıştırın ve tavuğun yanında servis edin.

## LINGHAM'S TAVUK KANAT

### Malzemeler

8 Adet Tavuk Kanatları  
1 Y. Kaşığı **Lingham's Zencefil Biber Sosu**  
1 T. Kaşığı **Magic Seasoning Barbekü Baharatı**  
3 Diş Soymulmuş Sarımsak

### Salata;

1 Y. Kaşığı **La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi**  
120 Gram **La Costane Siyah Fasülye Konservesi**  
1 Y. Kaşığı **La Fiesta Guacamole Dip Sos**  
1 Y. Kaşığı **La Fiesta Salsa Dip Sos**  
½ Adet Jülyen Kesilmiş Kırmızı Soğan  
1 T. Kaşığı Kimyon  
1 T. Kaşığı Tuz  
1 T. Kaşığı Lime Suyu

### Hazırlanışı

Kanatları malzemelerle beraber en az 8 saat dolapta marine edin. Marine olmuş kanatları ızgara iki yüzünü 3'er dakika pişirip tabağa alın. Salata malzemelerini bir kaptan karıştırıp kanatlarla beraber servis edin.

## HOT DOG

### Malzemeler

1 Adet Izgara Dana Sosisi  
1 Adet **HEGMEK Fransız Baget Ekmeği**  
1 Adet **En Nefis Közlenmiş Biber**  
2 Adet **Salud Soğan Halkası**  
1 Y. Kaşığı **Morehouse Sarı Amerikan Stili Hardal**  
1 Y. Kaşığı **La Fiesta Çedar Peynir Sosu**

### Hazırlanışı

Sosisi ızgarada 5 dakika kadar pişirip kenara alın. Soğan halkasını 175°C lik yağda 3 dakika kadar kızartıp ikiye kesin, köz biberleri jülyen doğrayın. Ekmeği ikiye keserek iç kısmını 1 dakika kadar ızgarada ısıtın. Ekmeğe sırasıyla sosis, soğanlar, köz biber, hardal ve çedar sosu ilave ederek servis edin.

## PATATES SALATASI

### Malzemeler

3 Adet Orta Boy Patates  
2 Y. Kaşığı **Morehouse Sarı Amerikan Stili Hardal**  
1 Y. Kaşığı **Hellman's Mayonez**  
3 Dal Taze Soğan  
3-4 Adet Kornişon Turşu  
1 Adet Haşlanmış Yumurta  
1 Y. Kaşığı **Monini Acı Biber ve Sarımsaklı Sızma Zeytinyağı**  
Limonun Suyu

### Hazırlanışı

Patatesleri suda kabuklarını soymadan yumuşayana kadar haşlayın sonrasında süzüp soyun ve orta boy küpler halinde kesip bir kaba alın. Turşu ve soğanları küçük parçalar halinde kesip soslar ve yağ ile birlikte kaba ilave edin. Son olarak yumurtayı 4'e kesip salataya ilave edip servis edin.

## FLAT BREAD

### Malzemeler

1 Adet 30 cm Mission İspanaklı Tortilla  
2 Y. Kaşığı **Soreal İlou Mexicano's Sandvıç ve Dipping Sos**  
3 Y. Kaşığı **Cheffline Küp Mozarella**  
1 Y. Kaşığı **Greci Yaban ve Kültür Mantar Mix**  
½ Adet Kırmızı Soğan  
4 Adet **La Fiesta Sade Yuvarlak Tortilla Cipsi**

### Hazırlanışı

Bütün malzemeleri tortillanın üstüne ilave edin ve ızgaranın üstünde 3-4 dakika pişirip enine dilimler halinde keserek servis edin.