



Aperatif Reçeteleri





ENGİNARLI KIZARMIŞ FOIE GRAS TOPLARI

Malzemeler:

- 100 gr. Rougie Foie Gras
- 100 gr. Taze veya donuk enginar
- 1 su bardağı Panko (Japon ekmek kırtıtı)
- 1 ad. Yumurta (çırpmılmış)
- 2 - 3 y. kaşığı Un

Servis için: Acetum Blaze
(çektirilmiş balzamik)

Hazırlanışı:

Foie gras ve enginarları aynı büyüklükte küçük küpler halinde doğrayın. Enginarları az zeytinyağında hafifçe soteleyin (çok yumuşamasın). Sotelediğiniz enginarlar soğduğunda foie gras ile karıştırın tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin. Bu karışımı küçük gözleri olan (ceviz iriliğinde) silikon bir kalıba paylaştırın (veya buz kalıplarının içerisinde strech film yerleştirerek kullanabilirsiniz). Bütün karışımı kalıplara paylaştırın ve dondurucuda hafifçe sertleşene kadar yaklaşık yarım saat bekletin. Kalıplarından çıkarıp, sırasıyla un, yumurta ve panko ile kaplayın. Tekrar dondurucuya koyup 15 dk. daha bekletin ve çıkarıp yumurta ve panko ile ikinci bir kat daha paneleyin. Kızgın yağıda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Servis tabağına blaze ile çizgiler çizin ve üzerine foie gras toplarını yerleştirerek servis edin.

AVOKADOLU ÇİN BÖREĞİ RULOLARI

Malzemeler:

- 4 ad. Shandong Çin Böreği Yufkası
- 1 ad. Avokado (küp doğranmış)
- 1 ad. Kırmızı soğan, küçük (küp doğranmış)
- 3 ad. Yağda bekletilmiş kuru domates
- Tuz, karabiber
- 1 y. kaşığı Louisiana Barbekü Sos

Hazırlanışı:

Avokadoları, kuru domates ve soğanla harmanlayıp, biraz tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave edin. Karışımın $1/4$ 'ünü bir yufkanın alt köşesine yerleştirip, önce alt köşeyi karışımın üzerine sonra sağ ve sol kenarları da onun üzerine kıvrın ve yuvarlayın. Uç kısmının açılmasına için biraz su ile karıştırdığınız unlu bulamaç veya çırpmış yumurtayı fırça ile uç kısmına sürüp ve bastırarak kapatın. Kızgın yağıda kızartıp, barbekü sos ile servis edin.



AMERİKAN SUŞI WRAP

Malzemeler:

- 1 ad. Mission 25 cm veya 30 cm Açı Biberli Wrap
- 2 t. kaşığı 100 gr. Piliç göğüs
- 1 t. kaşığı 2 dilim Cedar peyniri
- 1 t. kaşığı 3 - 4 ad. Louisiana Barbekü Sos
- 2 y. kaşığı Göbek salata (ince kıyılmış)

Hazırlanışı:

Piliç göğüsünü biraz tuzlayın ve cajun yakma baharatına bulayıp tereyağı kızdırığınız bir tavada kızartın. Soğumaya bırakın ve ince dilimler halinde dilimleyin. Açılı wrap'i bir tavada hafifçe ısının ve alt kısmına 5 peynir sosu sürüp. Sosun üzerine tavuk dilimlerini yerleştirin. Üzerine barbekü sosu sürüp, cedar peynirlerini ve jalapeno dilimlerini yerleştirin. Wrapın alt ucuna yakın salatayı yerleştirin ve sıkıca aşağıdan yukarıya doğru rulo yapın. En üst üç kısma bir miktar peynir sosu süerseniz rulonuzun açılmayacağından emin olursunuz. Rulo yaptığınız wrap'i keskin bir bıçakla 2 cm. kalınlığında küçük parçalara ayırin (suşi gibi) ve servis edin.

PİRİNÇ KAĞIDINDA KIZARMIŞ SOMON

Malzemeler:

- 100 gr. Taze somon fileto
- 3 - 4 dal Taze kişniş
- 2 y. kaşığı İnce kıyılmış taze soğan
- 2 ad. Cock Marka Pirinç Kağıdı
- 1 y. kaşığı Lee Kum Kee Erik Sos



Marinasyon:

- 2 y. kaşığı Mitsukan Pirinç Sirkesi
- 2 y. kaşığı Taze limon veya yeşil limon suyu
- 1 t. kaşığı Taze kişniş (doğranmış)
- 1 ç. kaşığı Zencefil (rende)
- 1 ç. kaşığı Toz şeker

Hazırlanışı:

Tüm marinasyon malzemelerini bir kaptı karıştırın. Somon filetosunu uzunlamasına iki parçaya kesin. Parçaları bu marinasyonun içerisine yatırıp 30 dk. arada sıradı çevirerek marine edin. Balıkların marinasyonu tamamlandığında pirinç yaprağını ilk bir suda ıslatın ve yumuşayınca bir kesme tahtasının üzerine alın. Bir parça balığı yaprağın alt kısmına yerleştirip, tuz ve biberle lezzetlendirin. Üzerine birkaç dal kişniş ile 1 y. kaşığı taze soğanı yerleştirin, alttan ve kenarlarından katlayarak rulo şeklinde sıkıca sarın. Aynı işlemi diğer pirinç kağıdı ve balıkla tekrarlayın. Bir tavada $1/2$ cm yüksekliğinde sıvıyağ ısın. Ruloları bu yağ içerisinde kızartın ve erik sosu ile servis edin.



KIZARMIŞ BAHARATLI TAVUK PARÇALARI

Malzemeler:

- 100 gr. Piliç göğüs
- 1 y. kaşığı **Patak's Tikka Masala Sosu**
- 1 su bardağı **Panko (Japon ekmek kırtıtı)**
- 1 y. kaşığı **Patak's Mango Chutney**
- 1 y. kaşığı **Santa Maria Tropikal Salsa**

Hazırlanışı:

Piliç göğüsünü ince çubuklar halinde kesin. Az bir tuz ilave edip tikka masala sosuna bulayın ve yaklaşık 1 saat dinlendirin. Sosta beklettiğiniz tavukları pankoya paneleyin ve kızgın yağıda kızartın. Mango chutney ve tropikal salsa ile servis edin.



TORTILLA FONDÜ

Malzemeler:

- 1 ad. **15 cm. Misson Sade Tortilla Ekmegi**
- 3 dilim Çedar peyniri (doğranmış)
- 1 y. kaşığı Tulum peyniri
- 1 y. kaşığı **Santa Maria Tropikal Salsa**
- Karışık yeşillik

Hazırlanışı:

Tortillayı hafifçe ısıtın ve uygun büyüklükte fırna dayanıklı bir kasenin içeresine yerleştirin. Peynirleri bir kapta karıştırıp biraz taze çekilmiş karabiber ekleyin ve tortillanın içeresine doldurun. 180°C' ye ısılmış fırında 15 dk. kadar fırınlayın. Daha sonra bir servis tabağına alın ve üzerine salsa ekleyin. Yeşillikler ile birlikte servis edin.



MANGOLU PİLİÇ SATAY

Malzemeler:

- 150 gr. Piliç göğüs (küp doğranmış)
- 1/2 ad. Mango (piliçlerle aynı büyüklükte doğranmış)
- 2 y. kaşığı **Lee Kum Kee Satay Sos**
- 2 y. kaşığı Su
- Tuz
- Bambu şış

Hazırlanışı:

1 y. kaşığı satay sosu 1 y. kaşığı su ile karıştırın. Piliç göğüslerini bu karışma iyiye bulayın ve en az bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün bambu şışleri 30 dk. kadar suda bekletin. Piliç ve mangoyu sırasıyla şışlere dizin. Izgarada pişirin. Piliçler pişerken kalan 1 y. kaşığı satay sosu 1 y. kaşığı suyla karıştırıp ısıtın. Pişen şışleri yanında extra satay sosu ile servis edin.



MİNİ TAKO

Malzemeler:

- 2 ad **Santa Maria Mini Tako Cup**
- 100 gr. Dana kiyma
- 1 y. kaşığı İnce kıymılı kuru soğan
- 1 t. kaşığı **Viva Mexico Tako Baharatı**
- 1 y. kaşığı **Viva Mexico Fasulye Püresi**
- 1 y. kaşığı Domates (küp doğranmış)
- 1 y. kaşığı Kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 y. kaşığı **Viva Mexico Picante Salsa**

Hazırlanışı:

Bir tavaya az sıvı yağ ilave edip, soğanı ve kıymayı kavurun. İçeresine tako baharatını ilave edin. Bu arada fasulye püresini de hafifçe ısıtın ve tako cuplarının tabanına sürüp. Üzerine kavurduğunuz baharatlı kıymayı ve domates parçalarını yerleştirin. Kaşar serpiştirdip salamanderde kaşar eriyene kadar ısıtın. Üzerine salsa koyup servis edin.

ENGİNARLI KIZARMIŞ FOIE GRAS TOPLARI

Panko ile panelenmiş foie gras ve taze enginar parçaları, kızın yağıda kızartılır ve blaze ile servis edilir.

AVOKADOLU ÇİN BÖREĞİ RULOLARI

Avokado, kuru domates ve kırmızı soğanla doldurulmuş çitir çin böreği yufkası ve Louisiana barbekü sosu.

AMERİKAN SUSHI

Acılı wrap ekmeğine sürülmüş 5 peynir sosu üzerinde, cajun baharatlı tavuk parçaları, cedar peyniri, ve jalapeno biberli sushi dilimleri.

PIRİNÇ KAĞIDINDA KIZARMIŞ SOMON

Pirinç sırkesi ve taze baharatlarla mariné edilmiş, pirinç kağıdına sarılarak kızartılmış somon dilimleri, erik sosu ile servis edilir.

BAHARATLI KIZARMIŞ TAVUK PARCALARI

Özel tikka masala karışımında bekletilmiş tavuk parçaları, panko ile kaplanıp kızartılır, mango chutney ve tropikal salsa eşliğinde servis edilir.

TORTILLA FONDÜ

Çitir tortilla ekmeği kabında eritilmiş peynir karışımı, tropikal salsa ve karışık Akdeniz yeşillikleri ile servis edilir.

MANGOLU PİLİÇ SATAY

Özel satay marinasyonu içerisinde bekletilmiş tavuk parçaları, mango dilimleri ile bambu şişlere dizilerek ızgarada pişirilir ve satay sosu ile servis edilir.

MİNİ TAKO

Tako baharatı ile hazırlanmış kıyma karışımı, fasulye püresi ve kaşar peyniri mini tako kuplarında ısıtılır ve picante salsa ile servis edilir.

