

yemekleri

Balık 3

Yemekleri



Demi Glace Soslu Somon



Malzemeler

200 gr	Somon
30 gr	Hüglü Demi Glace Sos
30 gr	JFC Udon Noodle
3 adet	Silver River 11 cm Yeşil Kuşkonmaz
1/2 demet	Ispanak
250 gr	Su
5 y.kasığı	Sıvıyağ
3 t.kasığı	Tereyağı
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Orta boy tencerenin içerisine su koyup kaynatın. Daha sonra içerisine udonu ilave edip 5 dakika haşlayın. Piştikten sonra süzdürün, soğutun ve bir kabin içerisinde bekletin. Tekrar ısıtmak için teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın, çin erişlerini ve ıspanakları ilave edip ısıtın. Yeşil kuşkonmazları küçük bir kabin içerisine koyun ve üzerine kaynar su ilave edip 3 dakika bekletin, süzdürün, soğutun ve bir kabin içerisinde bekletin. Küçük bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın daha sonra demi glace sosu kaynar suyun içerisine ilave edin ve 5 dakika kısık ateşte istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teli yardımı ile karıştırın. Bir teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın, kuşkonmazları ilave edip pişirmeye başlayın, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin ve tavadan alın. Teflon tavaya bir miktar sıvıyağ koyup ısıtın daha sonra somon balığını pişirmeye başlayın. Her iki tarafını 2 dakika pişirin, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin ve tavadan alın. Sonra 200°C sıcaklıktaki fırında 4 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkartın. Tabagınızın tabanına udonu, üzerine somon balığı ve kuşkonmazları koyun, son olarak demi glace sosu üzerine gezdirin.

Roti Soslu Levrek



Malzemeler

1 t.kasığı	Lee Kum Kee Çin Marine Sos
20 gr	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
30 gr	Hüglü Gravy Sos
150 gr	Levrek
1/2 adet	Havuç
1/2 adet	Kabak
250 gr	Su
4 y.kasığı	Sıvıyağ
1 t.kasığı	Tereyağı
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Bir kabin içerisine yeşil çin fasulyelerini koyun ve üzerine sıcak su koyup 3 dakika bekletin. Süzdürün, soğutun ve bir kabin içerisinde bekletin. Küçük bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın daha sonra dörde bölüp 3 cm uzunluğunda kesip dilimlediğiniz havuçları 4 dakika haşlayın, tencereden çıkartın, soğutun ve bir kabin içerisinde bekletin. Aynı şekilde kabakları da 3 dakika haşlayın. Tekrar ısıtmak için ise teflon tavanın içerisine bir miktar sıvıyağ koyup ısıtın sebzeleri ilave edip pişirmeye başlayın, çin marine sosu ilave edin birkaç saniye daha pişirdikten sonra tavadan alın. Küçük bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın daha sonra gravy sosu kaynar suyun içerisine ilave edin ve 5 dakika kısık ateşte istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teli yardımı ile karıştırın. Aynı şekilde teflon tavaya sıvıyağ koyup ısıtın, daha sonra balığı pişirin (öncelikle derili olan kısmını sonra diğer tarafını), tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin ve tavadan alın. Tabagınızın orta kısmına sebzeleri, onların üzerine balığı yerleştirin ve son olarak demi glace sosu üzerine gezdirin.

Levrek Mus



Malzemeler

1 t.kasığı	Lee Kum Kee Çin Marine Sos
1 t.kasığı	Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
1 t.kasığı	Santa Maria Fajita Baharat Karışımı
100 gr	Krema
250 gr	Kırmızı şarap
100 gr	Şeker
120 gr	Su
1/2 adet	Levrek
1 adet	Yumurta
Tuz	

Hazırlanışı

Derisi ve kılçıkları alınmış levrek filetoyu karıştırıcının içerisine koyun, püre haline getirin. Daha sonra krema, yumurta, çin marine sos, fajita baharat karışımı ve tuz ilave edip karıştırmaya devam edin. Çok iyi karıştıktan sonra bu karışımı 20 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarın, 15x25 cm streç filmin ortasına bir çorba kaşığı mus karışımı koyup streç filmi sıkıca kapatın (streç filmin içerisinde hava kalmamasına dikkat edin). Tencerenin içerisine su koyup kaynatın, kaynadıktan sonra ateşin altını kısın ve balık köftelerini 5 dakika pişirin. Piştikten sonra streç filmi yavaşça çıkarın.

Kırmızı şarap sos için

Küçük bir tencerenin içerisine kırmızı şarap ve toz şekeri koyun ve karıştırın. Daha sonra yüksek ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşin altını kısın ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kadar kaynatın (sosun 1/3'ü geriye kalacak şekilde). Bu süre sonunda sos tenceresini ateşten alın ve sosu soğumaya bırakın. Servis edeceğiniz zaman sosu biraz ısıtın (sos ılık ısıda olmalı).

Tabagınızın ortasına balık musları yerleştirin ve üzerine şarap sosu gezdirin.

Köri Soslu Jumbo Karides



Malzemeler

4 adet	Jumbo boy karides
20 gr	Cock Geleneksel Çin Eriştesi
20 gr	Silver River Mantar Karışımı
30 gr	Hüglü Köri Sos
1 t.kasığı	Sacia Pesto Sos
5 y.kasığı	Sıvıyağ
1 t.kasığı	Tereyağı
250 gr	Süt
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Orta boy tencerenin içerisine su koyup kaynatın ve çin erişlerini 5 dakika haşladıktan sonra süzdürün, soğutun ve bir kabin içerisinde bekletin. Küçük bir tencerenin içerisine süt koyup ısıtın ve köri sosu ilave edip çırpma teli yardımı ile istenilen kıvama gelene kadar kısık ateşte hızlı bir biçimde karıştırın. Jumbo boy karideslerin kabuklarını ve içini temizleyin daha sonra teflon tavanın içerisine sıvıyağ koyup ısıtın ve karidesleri pişirin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin. Pişince tavadan alın. Teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın ve çin erişlerini ilave edip pişirmeye başlayın, pesto sos ile lezzetlendirin, tuz ilave edin ve piştikten sonra tavadan alın. Mantar karışımını küçük bir kabin içerisine koyup üzerine kaynar su ilave edin ve 3 dakika bekletin. Tekrar ısıtmak için teflon tavanın içerisine sıvıyağ koyup ısıtın daha sonra mantarları ilave edin, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip tavadan alın. Tabagınızın tabanına geleneksel çin eriştesini, etrafına mantarlar ve karidesleri yerleştirin ve son olarak da üzerine köri sosu gezdirin.

Panko ile Pane Edilmiş Levrek



Malzemeler

250 gr
4 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
3 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1/2 adet
4 adet
250 gr
100 gr
Tuz
Su

Panko Japon Ekmek Kırıntısı
Lee Kum Kee Hoisin Sos
Casa Fiesta Guacamole Baharatı
Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
Zeytinyağı
Hardal
Levrek
Yumurta
Un
Yeşillik

Hazırlanışı

Derisini ve kılçıklarını aldığınız levrek filetoyu, un, guacamole baharatı, yumurta ve panko japon ekmek kırıntısı ile pane edin. Daha sonra fritözde 2 dakika pişirin. Küçük bir tencerenin içerisine hoisin sosu ve suyu koyup kısık ateşte çırpma teli yardımı ile demi glace sos kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Küçük bir kabin içerisine zeytinyağı ve sirkeyi koyup karıştırmaya başlayın sonra hardal ve tuzu ilave edin, iki dakika yeşilliklerle karıştırın.

Bir tabağa kızarttığınız levrek filetoyu koyun üzerine hoisin sosu gezdirin ve son olarak da yanına yeşil salataı yerleştirin.

Baharat Soslu Kalamar



Malzemeler

1 adet
50 gr
30 gr
5 y.kaşığı
1 t. kaşığı
250 gr
Tuz

Orta boy kalamar
Silver River Bahçe Sebze Karışımı
Hüglü Baharat Sos
Sıvıyağ
Tereyağı
Süt
Tuz

Hazırlanışı

Bahçe sebze karışımını küçük bir kabin içerisine koyup üzerine kaynar su ilave edin ve 3 dakika bekletin, tekrar ısıtmak için teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın daha sonra sebzeleri koyup pişirin, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin ve tavadan alın. Küçük bir tencerenin içine süt koyup ısıtın daha sonra baharat sosu koyup kısık ateşte istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teli yardımı ile karıştırın. Kalamarları 1 cm kalınlığında dilimleyin, teflon tavanın içerisine sıvıyağ koyun, ısıtın ve sonra kalamarları pişirin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin ve tavadan alın.

Tabağınızın ortasına bahçe sebzeleri, üzerine kalamarları yerleştirin son olarak da yanına baharat sosu gezdirin.

Deniz Mahsullü Ravioli



Malzemeler

1/4 adet
50 gr
4 adet
30 gr
1 adet
1/4 adet
1/4 adet
120 gr
250 gr
Sıvıyağ
Tuz

Levrek
Somon
Karides
Hüglü Demi Glace Sos
Spring Home Gyoza Yuftası
Havuç
Kabak
Et suyu
Su

Hazırlanışı

Levrek ve somon balığının derilerini ve kılçıklarını alın. Karideslerin kabuklarını alın içlerini temizleyin. İnce bir şekilde doğrayın. Havuçları soyun, kabaklar ile birlikte ince ince doğrayın. Küçük bir tencerenin içerisine su koyun ve kaynatın daha sonra demi glace sosu ilave edin ve 5 dakika kısık ateşte istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teli yardımı ile karıştırın. Teflon tavanın içerisine sıvıyağ koyup ısıtın ve balıkları pişirmeye başlayın. Birkaç dakika sonra sebzeleri ilave edin biraz pişirin ve tuz ile taze çekilmiş karabiberi de ilave ettikten sonra son olarak birkaç kaşık demi glace sos ilave edin ve bu dolgu malzemesini tavadan alıp soğutun. Yuftanın etrafını yumurta sarısı ile ıslatın, hazırladığınız dolgunuz yuftanın ortasına koyun ve diğer yufka ile iyice yapıştırın. Küçük bir tencerenin içerisine et suyu koyup kaynatın, kaynadıktan sonra kısık ateşte ravioliyi 4 dakika pişirin ve çukur tabağınızın ortasına koyun ve üzerine demi glace sosu gezdirin.

Hollandez Soslu Çupra



Malzemeler

30 gr
20 gr
50 gr
700 ml
250 gr
1 t.kaşığı
3 y.kaşığı
1/2 adet
Tuz

Hüglü Hollandez Sos
JFC Soba Noodle
Silver River Uzakdoğu Sebze Karışımı
Su
Süt
Tereyağı
Sıvıyağ
Çupra
Tuz

Hazırlanışı

Bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın sonra sobayı ilave edip 5 dakika haşlayın. Süzdürün, soğutun ve bir kabin içerisine koyup bekletin. Tekrar ısıtmak için teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın daha sonra sobayı ilave edin, ısıdıktan sonra tavadan alın. Bir tencerenin içerisine süt koyup ısıtın ve hollandez sosu ilave edip istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teli ile karıştırın. Sebze karışımını bir kabin içerisine koyup üzerine kaynar su dökün ve 3 dakika beklettikten sonra süzdürün ve bir kabin içerisine koyup bekletin. Tekrar ısıtmak için ise teflon tavanın içerisine sıvıyağ ve tereyağı koyup ısıtın. Sonra sebzeleri ilave edip pişirin tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip tavadan alın. Derisini ve kılçıklarını aldığınız çupraları, içerisine sıvıyağ koyup ısıttığınız teflon tavanın içerisinden pişirin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin.

Tabağınızın ortasına uzakdoğu sebze karışımını, etrafına makarnayı, üzerine çuprayı yerleştirin ve yanına hollandez sosu gezdirin.



MENÜ

Demi Glace Soslu Somon

Ispanaklı udon, kuşkonmaz ve demi glace sos ile

Roti Soslu Levrek

Çin marine soslu sebzeler ve roti sos ile

Levrek Mus

Kırmızı şarap sos ile

Köri Soslu Jumbo Karides

Pesto sos ile lezzetlendirilmiş geleneksel çin eriştəsi, mantar karışımı ve köri sos ile

Panko ile Pane Edilmiş Levrek

Yeşil salata ve hoisin sos ile

Baharat Soslu Kalamar

Bahçe sebzeleri ve baharat sos ile

Deniz Mahsüllü Ravioli

Demi glace sos ile

Hollandez Soslu Çupra

Soba, uzakdoğu sebze karışımı ve hollandez sos ile