



Magic Seasoning Ballı barbekü baharatı
Sogan, sarimsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı bal ile lezzetlendirilmiştir. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex mex yemeklerinde kullanılır.



Daregal Frenk Soğanı (Dilimlenmiş)
Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Sel De Guerande Deniz Tuzu Sg - Küçük Tane
Fine Guerande tuzu gri iri taneli tuzun doğal yöntemlerle kurutulmuş ve dövülmüş halidir. İnce tuz olarak da adlandırılır. Mutfakta ve masada her türlü yemeklerde kullanılır.



Acetum Soyali Balsamik Glaze Sosu
Balsamik sirke ve soya tamari sosunun yenilikçi birleşimi. Soya sosu yerine çiğ balığın üzerine konduğunda yoğun bir tat bırakır, izgara tavuk ve somon balığında, tavada çevirileb sebzelerde ve hatta dip sos olarak mükemmel sonuç alınır.



Tabasco Chipotle Aci Biber Sosu
Tütsülenmiş chipotle biberleri ile hazırlanan bu sosu, izgara etler başa olmak üzere hamburgerler, sandwichler, dönerler, tüm tex-mex yemekleri ve soslarda kullanabilirsiniz.



Panko (Japon Ekmek Kırıntıları)
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kıratı.



Hügli Cafe De Paris Sos (Macun)
1940 larda İsviçre'de Cafe De Paris restaurantında popüler olan bu sos, zamanla tüm dünyadaki şeflerin vazgeçilmez klasiklerinden biri haline gelmiştir. Özellikle izgara etlerle servis edilen bu sosu, yine doğduğu topraklarda üretilen İsviçreli Hügli firmasından şeflerimiz için ithal ediyoruz.



Shandong Yeşil Kuşkonmaz
Taze dondurulmuş 17 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya, kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir üründür.



Barbekü sos- Sweet Baby Ray's
Geleneksek Amerikan Barbekü sosu



Greci Enginar Püresi
Taze enginar kalpleri doğranıp küçük parçalar kalacak şekilde püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırlıdır. Başlangıç ve ana yemekler için, makarna dolguları ve focaccia için idealdir.



Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den Üzüm çekirdeği yağı. Ynama derecesi yüksek olduğu için özellikle kızartmalarda, salatalarda ve tüm yemeklerde kullanabilirsiniz.



Samjin Bulgogi - Kore Barbekü Sosu
Soya sosu , çeşitli baharatlar ve sebzelerle hazırllanmış leziz bir kore sosudur.



Spring Home Roti Paratha - Hint Katmer Ekmeği
Katmere benzeyen, yağlı ve gevrek bir hint ekmeğidir. Sıcak bir tavada kısa sürede hazırlanabilen bu ekmeği taze olarak yemeklerin yanında servis edebilir, sandviç ve hamburgerler için kullanabilir, kahvaltlarınızda değerlendirebilirsiniz.



Greci Dilimli Porçini Mantarı
Özenle seçilmiş taze porçini mantarlarının dilimlenerek sotelenmesi ile hazırlanmıştır. Mantar ile yapılan tüm sos ve yemeklerde doğrudan kullanır.



Trs tane karabiber
Avrupa'nın bir numaralı hint ürünleri tedarikçisi trs tarafından özenle seçilmiş birinci sınıf baharatlar.



Barbekü uygulaması

IZGARA KUZU PIRZOLA, TATLI BEZELYE VE AHUDUDULU HARDAL

Malzemeler

3 Kalem	Kuzu Pirzola
1 Y.Kaşığı	Magic Ballı Barbekü Baharatı
1 Adet	Defne Yaprağı
60 Gram	Daregal Soğan
1 Ç.Bardağı	Zeytinyağı
1 T.Kaşığı	Sel De Guarende Tuz
1 T.Kaşığı	TRS Karabiber
8-9 Adet	Silver River Tatlı Bezelye
1 T.Kaşığı	Acetum Soyalı Balzamik Blaze

Hazırlanışı

Kuzu pirzolayı ballı barbekü baharatı,defne yaprağı,soğan,tuz,karabiber ve zeytinyağı ile en az 8 saat mariné edin,daha sonra izgaraya alıp ki tarafınıda 4 er dakika pişirin eger çok pişmiş isterseniz izgaradan sonra 180 derecelik fırında 3 dakika daha pişirin. Garnitür için donuk tatlı bezelyeleri sıcak suda 30 sn bekletikten sonra çıkarıp soğuk suya alın ve kağıt peçetede kurutun,daha sonra izgara bezelyelerin iki tarafınıda 3 er dakika pişirin(bu işlemi servis öncesi yapıp servis sırasında 180 derece fırında 2 dakika ıstıbilirsiniz).Izgara bezelyeleri tuz,biber ve balzamik glaze ile izgara kuzu pirzolanın yanında servis edin.

BALLI BARBEKÜ TAVUK KANATLARI

Malzemeler

8 Adet	Tavuk Kanadı
5 Adet	Salud Soğan Halkası
2 Y.Kaşığı	Tabasco Garlic Sos
1 Y.Kaşığı	Magic Ballı Barbekü Baharatı
2 Y.Kaşığı	Zeytinyağı

Hazırlanışı

Tavuk kanatlarını baharat ve tabasco ile en az 8 saat mariné edin,mariné edilmiş tavukları izgarada 8 dakika pişirin.Garnitür için soğan halkalarını 175 derecelik yağıda 3 dakika kıztıptı kanatlarla birlikte servis edin.

ACILI IZGARA TAVUK KALÇA POLENTA İLE

Malzemeler

140 Gram	Tavuk Kalça
1 Y.Kaşığı	Tabasco Chipotle
1 T.Kaşığı	Ketçap
1 T.Kaşığı	Maple Surup
1 Y.Kaşığı	Magic Ballı Barbekü Baharatı
1 T.Kaşığı	Worchestershire Sos
250 Gram	Poleta Valsugana
750 Gram	Su
75 Gram	Parmesan peyniri

Hazırlanışı

Tavukları tabasco,ballı barbekü baharatı,ketçap,maple surup ve worchestershire sos ile en az 8 saat mariné edin,dinlendirdiğiz tavukları izgarada iki tarafında 4 er dakika pişirin. Poleta için;poleta ve suyu sos tenceresine koyn ve ocağa alın yoğun bir kıvama gelene kadar karıştırın,karışım pure kıvamına gelince tuz,karabiber,parmesan ekleyin ve 3 parmak eninde ve boyunda bir kalıpta alıp soğumaya bırakın.Poleta sertleşince kalıptan çıkarın ve 2 parmak genişliğinde dilimleyip izgarada iz verin ve tavوغun yanında servis edin.

CAFE DE PARIS SOSLU IZGARA KOFTESİ

Malzemeler

120 Gram	% 8-10 yağlı dana kıyma
2 Y.Kaşığı	Magic Fajita Baharatı
1 T.Kaşığı	Panko
40 Gram	Rani Parmesan
1 T.Kaşığı	TRS Karabiber
8-10 ADET	Silver River Çin Fasulyesi
1 T.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

SOS İÇİN; (6 PORSIYON İÇİN)

50 Gram	Hugli Cafe de Paris Püresi
250 Gram	Su

Hazırlanışı

Kıymayı fajita baharatı,panko,rende parmesan ve karabiber macunu gibi bir kıvama gelene kadar yoğurun ve en az 3 saat dinlendirin.Hazırladığınız köfte harçını 30 gramlık 4 porsiyona bölün ve izgarada 7-8 dakika pişirin. Garnitür için donuk fasulyeleri sıcak suda 3 dakika bekletin ve daha sonra soğuk suya alıp kağıt havlu ile kurulayın.Kuruladığınız fasulyeleri üzüm çekirdeği yağı ile soteleyin tuz ve biber ekleyip hazırla hale getirin. Sos için cafe de Paris püresini ve suyu bir sos tenceresine alıp ocakta istin ve pür kıvamına gelene kadar karıştırın,hazır olan sosu izgara köfte ve sote fasulyeler ile servis edin.

INVOLTINI DE CARNE,SOTE

TAZE PATATES İLE

Malzemeler

140 Gram	Ince Dövülmüş Dana Bonfile
3 Adet	Shandong Yeşil Kuşkonmaz
80 Gram	Parmesan peyniri
1 T.Kaşığı	TRS Karabiber
1 T.Kaşığı	Sel de Guarende Tuz
2 Y.Kaşığı	Sweet Baby Ray Barbekü Sosu
250 Gram	Taze Patates
1 T.Kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 Y.Kaşığı	Greci Enginar Püresi
1 T.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Hazırlanışı

Kuşkonmazları 1-2 dakika haşlayın ve sonra soğuk suya alıp sonradan kurulayın.Dövülmüş bonfilenin içine tuz,karabiber,parmesan ve kuşkonmazları koyup sarıp dişina barbekü sosunu sürüp ve sarılmış bonfileyi sıkıca streçleyip en az 8 saat dinlendirin,hazırladığınız sarmayı izgarada izleyin ve daha sonra 180 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin. Garnitür için taze patatesleri yıkayıp 4 e bölm ve soğanları beraber tuz biber ilave ederek üzüm çekirdeği yağından soteleyin,daha sonra enginar püresini ilave edip 2 dakika 180 derece fırında pişirin ve et ile birlikte servis edin.

KOREA BARBEKÜ SOSLU VE MANGOLU TAVUK ŞİŞİ

Malzemeler

120 Gram	Tavuk Kalça
2 Y.Kaşığı	Samjin Kore Barbekü Sosu
1 Ç.Kaşığı	Shandong Zencefil Püresi
1 Ç.Kaşığı	Daregal Kısmış
½ Adet	Mango
1 T.Kaşığı	Ravifruit Mango Püresi

NOODLE İÇİN;

60 Gram	Samjin Kore Noodle
½ Adet	Salatalık
1 C.Kaşığı	Cörek Otu
1 T.Kaşığı	Thai World Sriracha Sos
1 T.Kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu

Hazırlanışı

Tavukları kuşbaşı doğrayın ve barbekü sos,zencefil,kısmış,mango püresi ve yine küçük küpler halinde kesilmiş mango ile en az 8 saat mariné edin.Hazırladığınız tavukları,küpleri mangolar ile şile geçirin ve izgarada 7-8 dakika pişirin.Noodle içi salatalığı yıkayıp çok ince jülyen doğrayın,noodleları kaynar suda 7 dakika kadar pişirin ve bir tavada sırracha sos,soya sosu ile beraber soteleyin,ateşten aldıktan sonra salatalıklar ile çörek otunu ilave edip tavuk şişleriniz ile servis edin.

HAWAII USULÜ IZGARA TAVUK, BRÜKSEL LAHANA GRATEN İLE

Malzemeler

120 Gram	Tavuk Kalça
1 T.Kaşığı	Lee Kum Kee Light Soya Sosu
1 Ç.Kaşığı	Shandong Zencefil Püresi
1 T.Kaşığı	Panchy Coco Hindistan Cevizi Suyu
2 Diş	Sarımsak
1 T.Kaşığı	Ketçap
1 T.Kaşığı	Acetum Cherry Sirkesi
1 Ç.Kaşığı	Esmere Şeker

GRATEN İÇİN;

90 Gram	Brüksel Lahanaşı
20 Gram	Daregal Arpacık Soğan
50 Gram	Un
200 Gram	Süt
100 Gram	Cheddar Peyniri
1 T.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Hazırlanışı

Tavukları sirke,ketçap,şeker,Hindistan cevizi suyu,sarımsak,soya sosu ve zencefil püresi ile mariné edip en az 8 saat bekleyin.Hazırladığınız tavukları izgarada 8 dakika pişirin ve servis edin. Graten için bir tavada dörde bölünmüş lahanaları ve soğanları üzüm çekirdeği yağı ile soteleyip tuz biber ekleyerek kenara alın.Sos tenceresinde tereyanı eritip un kavurun ve sütlü ekleyip yoğun bir bezamel sos yapın,sonra rende cheddar peyniri ile tuz,biber ve önceden sotelediğiniz lahanaları ekleyin,Karışımı yağlı kağıt koyduğumuz bir fırın tepsisine alın ve 180 derecelik fırında 2 dakika kadar pişirin.Fırından çıkan gratten 2 dakika dinlendirdikten sonra izgara tavuk ile birlikte servis edin.

TABASCO SOSLU KARİDES VE ROTİ PARATHA

Malzemeler

140 Gram	Orta Boy Kuyruklu Karides
1 T.Kaşığı	Tabasco Chipotle Sos
1 T.Kaşığı	Tabasco Garlic Sos
1 Ç.Kaşığı	Daregal Kısmış
¼ Adet	Lime(kabuğu)

Hazırlanışı

1 T.Kaşığı	Sarımsak
1 Y.Kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
90 Gram	Zeytinyağı
2 Adet	Tereyağı
	Spring Home Roti Paratha

EKİSİ KREMA İÇİN;

150 Gram	Süzme Yoğurt
50 Gram	Fiero Şekersiz Krema
1 çkaşığı	Limon Suyu

Hazırlanışı

Karidesleri sadece kuyrukları kalacak şekilde ayılayın,tereyanı oda sıcaklığında yumusatın ve karidesleri tabasclar,kısmış,zencefil,lime,sarımsak,soğan,zeytinyağı ve yumusamış tereyağı ile mariné edin ve en az birkaç saat bekleyin.Hazırladığınız karidesleri izgaraya atmadan önce 10 dakika oda sıcaklığında bekletip marinasyonu biraz yumusatın sonra izgarada 8 dakika kadar pişirin.Roti paratha yi kızın yağsız tavada ilk yüzünü 4 diğer yüzünü ise 3 dakika istin. Ekşi krema için yoğurt ve kremayı varsa mikserde yoksa çırpmalı tel ile içice karışana kadar çırpm ve limon suyunu ekleyin. Hazır olunca roti paratha ve karidesler ile birlikte servis edin.

MANTARLI IZGARA ANTRİKOT

Malzemeler

1 Parça	Antrikot
1 T.Kaşığı	Greci Kantarel Mantarı
1 T.Kaşığı	Greci Dilimli Porcini Mantarı
1 Ç.Kaşığı	Greci Trüflü Mantar Püresi
10 Gram	Parmesan peyniri
1 Y.Kaşığı	Fiero Şekersiz Krema
1 T.Kaşığı	Sel de Guarende Tuz
1 T.Kaşığı	TRS Tane Karabiber

Hazırlanışı

Antrikotu 20 dakika oda sıcaklığında bekletin,sadece tuz ve biber ekleyerek iki tarafında izgarada 4 er dakika pişirin ve 2 dakika dinlendirin. Garnitür için mantarları,kantarel mantarının yanında soteleyin,tuz,biber ve kremayı ekleyin 2 dakika daha ocakta tuttuktan sonra mantar püresi ve parmesan ekleyip etin üstünde servis edin.

TAZE OTLU IZGARA LEVREK

Malzemeler

150 Gram	Levrek Fileto
1 Ç.Bardağı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 T.Kaşığı	Daregal Fesleğen
1 T.Kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 Ç.Kaşığı	Daregal Tarhun
1 Ç.Kaşığı	Daregal Keklik Otu
1 T.Kaşığı	Tatlı Limon Suyu
1 Ç.Kaşığı	Sel de Guarende Tuz
1 Ç.Kaşığı	TRS Karabiber

Hazırlanışı

Levreğin tuz ve karabiber ile tatlandırap derili tarafını 5 üst tarafını 2 dakika izgarada pişirip kenara alın. Sos içi üzüm çekirdeği yağını tavaya alıp dumani çikanca kadar kızdırıp ateşten alın,bütün otları ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve balıkla birlikte servis edin.