



Sweet Baby Ray's Barbekü Sosu:
Geleneksel Amerikan barbekü sosudur.



Fallot Dijon Hardal:
Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ustalık ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



Magic Seasoning Balı Barbekü Baharatı:
Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı bal ile lezzetlendirilmiştir. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex-Mex yemeklerinde kullanılır.



Pronto Fresco Greci Yaban & Kültür Mantar Mix:
5 farklı tür yaban ve kültür mantarlarının, servise uygun boyutlarda kesilip harmanlanarak hazırlanmış olan bu özel sos, yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilebilir.



Chef 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.



KerryMaid Double Krema:
Yüksek kesilme dirençli, hem sıcak, hem soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yüksek yağlı, çok amaçlı, bitkisel bazlı kremadır.



Lee Kum Kee Teriyaki Sos:
Japon mutfağı başta olmak üzere Uzak Doğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos, yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanla, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Thai World Sriracha Acı Biber Sosu: Tayland usulü sarımsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



Ferrer Romesco Tapas Sosu: İspanya'da çok sevilen, badem, zeytinyağı, domates ve biberle hazırlanan geleneksel sostur.



Panko:
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısıdır.



La Costena Salsa Dip Sos:
Acı ve leziz jalapeno biberleri, domates ve soğan ile hazırlanan bu sos; fajita, burrito, quessadilla, nachos gibi popüler Tex-Mex yemekleri başta olmak üzere, pek çok yemeğin içerisinde, üzerinde veya yanında servis edilir. Aynı zamanda kızarmış aperatiflerin yanında çok iyi bir eşliktir.



La Fiesta Cedar Peynirli Sos:
Cheddar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, ağırlıklı olarak aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



La Fiesta Taco Kabuğu:
Tex-Mex mutfağının sandviçi de diyebileceğimiz tokaları hazırlamakta kullanılan %100 mısır unundan hazırlanmış çitir tako kabukları.



Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu:
Tütsülenmiş kırmızı jalapeno biberlerinin Tabasco reçeteleriyle işlenmesi sonucu ortaya çıkan bu özel sos, doygun lezzet beklentilerinizi fazlasıyla karşılar.



La Costena 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.



Hellman's Ketçap:
Masaüstü sos servisleri için enfes domates ketçapıdır.



Barbekü Uygulaması



yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr

KozaGıda1994 KozaGıda
koza_gida



Ribeye Steak (1 Porsiyon)

Malzemeler:

2 Y. Kaşığı Sweet Baby Rays BBQ Sos
1 Tatlı Kaşığı Magic Seasoning Blends BBQ Seasoning
250 gr Dana Antrikot
½ Çay B. Zeytinyağı

Yapılışı:

Antrikotu baharatlar ve sos ile marine edin, bir kaba alın, zeytinyağı ile üstünü kapatın ve kabı streç film ile kaplayarak buzdolabında 1 gün marine edin. Marinasyonu emmiş etlerinizi yüksek ateşli bir ızgarada mühürleyip dilediğiniz pişirme derecesine gelene kadar ızgarada pişirin. Yanına çeşitli garnitürlerden birini seçerek servis edin.

Dijon Hardal Glazeli Dana Sosis (2 Porsiyon)

Malzemeler:

½ Çay B. Fallot Dijon Hardal
2 Tatlı K. Bal
6 Adet Dana Sosis
1 Tatlı K. Oda Sıcaklığında Tereyağı

Yapılışı:

Dana sosislerin üstelerine bıçak ile verrev şekilde şerit çekiniz, (bu işlem pişmeyi hızlandıracak ve is kokusunun sosisin içine işlemesine yarayacaktır.)

Bir kap içerisinde Dijon Hardal, tereyağ ve balı karıştırın. Sosisleri bu karışımda servis edileceği zamana kadar bekletin. Izgaranın en düşük sıcaklıktaki bölümüne soslu sosisleri yerleştirin ve çevirdiğiniz taraflara yaptığınız sosu sürerek pişmelerini sağlayın. Garnitür seçeneklerinden bir tanesini seçerek servis edin.

Ballı Barbekü Soslu Tavuk Kanatları (1 Porsiyon)

Malzemeler:

2 Y. Kaşığı Magic Seasoning Blends Ballı BBQ Sos
300 gr Tavuk Kanat
2 Y. Kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı:

Tavuk kanatları 1 gün önceden barbekü sos ve zeytinyağı ile marine edin. Orta sıcaklıkta ızgarada pişirin ve garnitür seçeneklerinden biriyle servis edin.

Tavuk Roulade (2 Porsiyon)

Malzemeler:

1 Y. Kaşığı Pronto Fresco Porçini Mantar Mix
2 Tatlı K. Pronto Fresco Trüf Mantar Mix
1 Y. Kaşığı Pronto Fresco Yaban Mantar Mix
1 Tatlı K. Daregal Fesleğen (dilimlenmiş)
½ Çay B. Kerry Maid Double Krema
2 Y. Kaşığı Rani Toz Parmesan
1 Adet Tavuk Bütün
3 Diş Sarımsak

Sos için:

1 Çay B. Kerrymaid Double Krema
2 Y. Kaşığı Pronto Fresco Trüf Mantar Mix
1 Y. Kaşığı Pronto Fresco Sarımsak Mantar Mix

Yapılışı:

Tavuk derisini zedelemeyen tavuktan ayırın, tavukgöğüslerini ayırın ve göğüsleri de ortadan ikiye keserek 4 parça tavukgöğsü elde edin.

Sarımsakları az zeytinyağı ile soteleyin ve mantarları ekleyin, kremayı ekleyin, kremanın çekmesini bekleyin, krema tavada eser miktarda kalınca parmesanı ve fesleğeni ekleyerek bir harç oluşturun. Tavuk derilerini bir streç filmin üstüne üst tarafı tahtaya bakacak şekilde açın. Ortaya tavukgöğüslerini sırasıyla göğüs harç ve daha sonra tekrar göğüs harç ve göğüs yapacak şekilde birleştirin. Deriyi kapatın ve streç yardımı ile bir sosis rulosu yapın.

Poşe kıvamında 89, 90 derece bir suda haşlamaya atın 20 dakika kadar haşlayın, streç filmi tavuktan alın ve soğumasını bekleyin.

Tavuk soğuyunca yüksek derece közlü ızgarada deriler kızarana kadar pişirin.

Sos için kremayı mantarlar ile kaynatın ve bir dakika kadar çektinir. Tuz, biber ile lezzetlendirin. Tavukları sos ve dilediğiniz bir garnitür ile servis edin.

Arijantin Usulü Kuzu Şiş (2 Porsiyon)

Malzemeler:

2 Y. Kaşığı Chef Seasons Chili Biberli Tuzlu Çeşni
2 Y. Kaşığı Chef Seasons Kuzu Baharatı Karışımı
3 Diş Sarımsak
1 Tatlı K. Kurutulmuş Soğan
1 Çay K. Karbonat
300 gr Kuzu But
2 Y. Kaşığı Zeytinyağı
6 Adet HR01-150 Hirakushi/ Bambu Kürdan (15 cm)
6 Adet Arpacık Soğan
1 Adet Dolmalık Biber
6 Adet Cherry Domates

Yapılışı:

Kuzu butlarını; kuşbaşı veya şişlik şekilde kesin, arpacık soğanları büyüklere ikiye bölün, dolmalık biberleri iri kareler halinde kesin. Sarımsakları bıçak yardımı ile püre haline getirin, diğer baharatlar ile karıştırarak kuzu etini marine edin.

Karışımı +4 derece dolapta minimum 5 saat, maksimum 1 gün dinlendirin. Malzemeleri şişlere dizerken bir kuzu parçası, ardından bir arpacık soğan, ardından bir dolmalık biber, bir kuzu parçası ve bir cherry domates olacak şekilde dizin. Orta derecede ateşte ızgarada pişirin, piştiğinde tercih ettiğiniz garnitürler ile servis edin.

Teriyakili Tavuk Şişleri (2 Porsiyon)

Malzemeler:

350 gr Tavuk But
4 Y. Kaşığı Lee Kum Kee Teriyaki Sos
3-6 Adet Arpacık Soğan
1 Adet Dolmalık Biberler
6 Adet HR01-150 Hirakushi/ Bambu Kürdan (15 cm)
1 Y. Kaşığı Thai World Sriracha Acı Biber Sosu

Yapılışı:

Tavukları kuşbaşı şeklinde kesin, teriyaki sos ve sriracha ile marine edin. Arpacık soğanları büyüklüklerine göre bütün ya da ikiye keserek kullanın. Dolmalık biberden eşit büyüklüklerde küpler yapın. Bambu kürdana sırasıyla tavuk, arpacık soğan, biber, tavuk, arpacık soğan, biber, tavuk şeklinde dizin. Orta derece kızmış ızgarada pişirin. Seçtiğiniz garnitürlerden biri ile servis edin.

Katalan Burger (1 Porsiyon)

180 gr Dana Kıyma
3 Y. Kaşığı Ferrer Romero Sos
1,5 Y. Kaşığı Shandong İnce Boy Panko
1 T. Kaşığı Tuz
1 T. Kaşığı Karabiber
1 Adet Köz Biber Turşusu
10 Adet Çekirdeksiz Siyah Zeytin
1 Adet Rendelenmiş Patates
1 Adet Hegmek 100gr Susamlı Hamburger Ekmeği

Yapılışı:

2 yemek kaşığı Romero Sos, ince doğranmış çekirdeksiz zeytin, tuz, biber ve dana kıymayı karıştırın, Pankoyu da bu aşamada ekleyerek kıvamlı bir köfte oluşturun.

Rendelenmiş patatesleri 180 derecede 2 dk. kızartın, bir peçete ile yağını alın ardından tuzlayın.

Ekmeği ortadan ikiye kesin ve ızgarada köfteleri kızartın, köfteler terlemeye başlayınca ekmeği köftelerin terleyen yerlerine sürün, ardından ızgarada pişirin ve Romero sosu sürün. Pişen köftelerinizi, kızaran patatesleri, ekmeği birleştirin ve servis edin.

Barbekü Baharatlı Kontrfile Soft & Hard Taco (1 Porsiyon)

200 gr Kontrfile
1 Tatlı K. Magic Seasoning Blends BBQ Seasoning
2. Yemek K. Zeytinyağı
2 Y. Kaşığı La Costena Salsa Dip Sos
2 Y. Kaşığı Salud Dondurulmuş Guacamole
2 Tatlı K. La Fiesta Çedar Peynirli Sos
2 Tatlı K. La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
1 Adet La Fiesta Taco Kabuğu
1 Adet Mission 16 cm Unlu Tortilla Ekmeği

Hazırlanışı:

Kontrfileyi, barbekü baharatı ve zeytinyağı ile marine edin, bir gün önceden +4 dolaba kaldırın. Dilediğiniz pişirme derecesine gelinceye kadar kontrfileyi ızgarada pişirin ve bıçak ile ince dilimler halinde kesin.

Tacoları ve tortilla ekmeğinizi ızgarada yarımşar saniye tutarak ısıtın, içlerini 100 gr kontrfile, birer kaşık salsa, birer kaşık guacamole, birer kaşık çedar peynir sos ve birer kaşık jalapeno biberi ile doldurarak servis edin.

Garnitürler (1 Porsiyon) Iızgarada Pişmiş Chipotle Soslu Mısır Koçanları

Malzemeler:

1 Adet Mısır Koçanı
1 Tatlı K. Le Guerandais Deniz Tuzu

5 Damla Tabasco Chipotle

Sos için:

1 Tatlı Kaşığı La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi
2 Y. Kaşığı Hellmans Ketçap

Yapılışı:

Mısır koçanını orta ısıda ızgarada pişirin. Tuz ve chipotle sosunu üstüne gezdirin. Sosu ile ana yemeklerden biri ile servis edin.

Iızgarada Pişmiş Fesleğenli Mantarlar

Malzemeler:

5 Adet Kestane Mantarı
2 Y. Kaşığı Rani Gıda Toz Parmesan Peyniri
1 Tatlı Kaşığı Sacia Pesto Fesleğenli Makarna Sos
1 Çay Kaşığı Le Guerandais Deniz Tuzu
1 Çay Kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı:

Mantarları zeytinyağı ve tuz ile marine edin, parmesan peyniri ve pesto sosu birbiri ile karıştırıp bir harç elde edin, mantarların içlerini bu harç ile doldurun. Iızgarada pişirin.

Kömürde Pişmiş Parmesanlı, Trüf Yağlı Patates

1 Adet İri Boy Patates
½ Çay Kaşığı Urbani Beyaz Trüf Yağı
3 Tatlı Kaşığı Rani Gıda Toz Parmesan Peyniri
1 Çay Kaşığı Fallot Tohumlu Hardal

Yapılışı:

Patatesleri, barbeküyü yaktığınız kömürlerin içlerine gömün, o sıcaklık ile pişsinler. Daha sonra geniş bir kısmının kabuğunu soyun, içini bir kaşık ile çıkartın fakat kabuğa dokunmayın ve tekrar patatesleri iç malzemesi ile doldurarak servis edin.

Acı Biberli, Sarımsak Soslu Kırmızı Lahana SauerKraut*

*Hazırlama süresi 1 hafta

¼ Kırmızı Lahana
5 gr Tuz
1 Tatlı K. Lee Kum Kee Acı Biberli Sarımsak Sosu

Yapılışı:

Kırmızı lahanayı ince ince kesin ve tuz ile suyu çıkana kadar ovalayın, suyun içerisinde yüzme kıvamına gelince bir kavanoza acı biberli sarımsak sosu ile harmanlayarak suyu üstüne geçecek şekilde bir kavanoza aktarın.

Kavanozdaki lahanayı suyun altında tutmak için, kavanoz kapağı ve lahanalar arasında belli temiz ağırlıklar koyabilirsiniz (ben büyük bir portakal ile bu işi yapmayı tercih ediyorum)

Kavanoz kapağını kapatmadan evvel ağızına tülbennten filtre yapın ve hiç sıklmadan sadece kapatmak adına bir kapak ile kapatın. Her gün kontrol ederek 1 hafta dolapta tutun.