



Marinasyon Reçeteleri



BALSAMİK SİRKE IZGARA KUZU SIRTI

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı Acetum Balsamik Sirke
- 300 gr Kuzu sırtı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 diş Sarımsak (püre)
- 1 yemek kaşığı Taze nane (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı Taze biberiye (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı Taze kekik
- 1 tatlı kaşığı Acetum Blaze
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı: Kuzu sırtı hariç bütün malzemeleri karıştırın, kuzu sırtını ekleyip en az birkaç saat, tercihen bir gece marine edin. Izgarada pişirip, kızarmış polenta ve Blaze ile servis edin.

Izgara polenta: 400 ml sütü kaynatıp 100 gr Tipiak Polentayı ekleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca 2 yemek kaşığı rende parmesan peyniri ekleyin.(dilerseniz zeytin veya yeşil baharatlarda ekleyebilirsiniz) Düz bir tabağa veya tepsiye 0,5 cm yüksekliğinde yayın ve üzerini düzeltin. En az bir saat kadar dolapta bekletip donmasını sağlayın. Daha sonra istediğiniz büyüklükte parçalar kesip, tavada veya ızgarada kızartarak, etlerinle birlikte servis edebilirsiniz.



IZGARA PİLİÇ TIKKA MASALA

Malzemeler:

- 4 adet Tavuk göğsü
- 4 yemek kaşığı Süzme yoğurt
- 4 yemek kaşığı Patak's Tikka Masala Sos

Tuz

Servis için: 1 paket karışık Akdeniz yeşillığı, limon sos, 1 çay kaşığı toz köri

Hazırlanışı: Piliç göğüslerini kelebek şeklinde ortadan ikiye açın. Süzme yoğurt ve tikka masala sosunu karıştırın. Tuzunu kontrol edin. Eğer ihtiyaç duyarsanız bir parça tuz ekleyin. Piliç göğüslerini bu karışıma iyice bulayıp bir gece bu karışımda bekletin. Ertesi gün ızgarada veya fırın teli üzerinde pişirmek, üzerindeki marinasyonu korumak açısından daha etkili bir yöntem olacaktır.) Servis için limon sosuna bir parça köri tozu ekleyerek lezzetlendirin ve salata yaprakları ile karıştırın ve piliciniz ile servis edin. Dilerseniz piliç göğüslerini soğuk olarak sandviçlerinizde de kullanabilirsiniz.

IZGARA ANTRİKOT

Malzemeler:

- 300 gr Dana antrikot
- 4 yemek kaşığı Erik sos
- 4 yemek kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
- 4 yemek kaşığı Ananas Suyu
- 4 yemek kaşığı Ketçap
- 2 yemek kaşığı Taze soğan (beyaz kısımları- doğranmış)
- 2 yemek kaşığı Taze kişniş(doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı Taze zencefil (püre)
- 2 tatlı kaşığı Sarımsak (püre)

Servis için: 100 gr Surgital Gnocchi, 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı: Et hariç tüm marinasyon malzemesini buzdolabında saklamaya uygun bir kaptaki karıştırın. Yarısını sos olarak kullanmak üzere ayırın. Eti ekleyin ve marinasyonun her yanına bulaştığından emin olun. En az 6 saat bu marinasyonun içinde bekletin. Izgarada pişirirken bir yandan da kalan marinasyondan zaman zaman üzerine sürün. Et hazır olmak üzereyken, ayırdığınız marinasyonu 5 dk kadar ocakta kaynatın. 2 dk haşladığınız ve tereyağında çevirdiğiniz gnocchi ve kaynattığınız marinasyon sosu ile birlikte servis edin.



TATLI CHILI SOSLU IZGARA LEVREK

Malzemeler:

- 600 gr Levrek fileto
- 1/2 su bardağı Mae Ploy Tatlı Biber Sosu
- 4 yemek kaşığı Squid Balık Sosu
- 6 yemek kaşığı Soya sosu
- 1/2 bağ Taze kişniş (doğranmış)
- 4 diş Sarımsak (püre)
- 4 yemek kaşığı Lime veya limon suyu
- 1 yemek kaşığı Kahverengi şeker
- 2 çay kaşığı Taze çekilmiş karabiber

Servis için: 100 gr edamame, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı, tuz

Hazırlanışı: Levrek filetoları ve edamame hariç tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Karışımın yarısını bir kenara ayırın. Filetoları kalan karışıma ekleyin. En az birkaç saat veya bir gece bu marinasyonda bekletin. Bekleme esnasında filetoları birkaç defa çevirirseniz marinasyonun eşit şekilde emildiğinden emin olursunuz. Servisten önce edamameleri kaynar suda birkaç dakika haşlayın. Kabuklarını soyun ve az zeytinyağı ve tuz ile harmanlayın. Daha önceden ayırdığınız marinasyonda ocakta ısıtın. Levrekleri ızgarada pişirip, edamame ve ısıttığınız sos ile servis edin.





CHAR SIU SOSLU DANA KEBAP

Malzemeler:

450 gr Dana antrikot (küp kesilmiş)
2 adet Kırmızı biber (küp kesilmiş)
2 adet Soğan (küp kesilmiş)
10 adet Bambu çubuk

Marinasyon malzemeleri:

2 yemek kaşığı Lee Kum Kee Sesam Yağı
3 yemek kaşığı Lee Kum Kee Char Siu Sos
2 yemek kaşığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu
2 yemek kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
2 yemek kaşığı Su

Servis için: 100 gr elephant basmati pirinci, kızarmış arpacık soğan.

Hazırlanışı: Tüm marinasyon malzemelerini karıştırın. Küp doğradığınız dana etlerini bu karışıma ekleyin. Uygun bir kaptan veya vakumlu poşet içerisinde en az birkaç saat veya bir gece marinasyon edin. Pişirmeden yarım saat önce bambu çubukları suda bekletin. Böylelikle pişerken çubuklarınız yanmaz. Et, soğan ve biberleri çubuklara dizip, hafifçe yağladığınız ızgara üzerinde pişirin. Pişerken üzerine marinasyondan sürerek lezzetini daha da kuvvetlendirebilirsiniz. Piştikten sonra basmati pilavı ve kızarmış arpacık soğan ile servis edin.



FIRINLANMIŞ TAVUK BUDU

Malzemeler:

4 adet Derili tavuk budu
(veya bir bütün tavuk da kullanabilirsiniz)
2 çay kaşığı

3 yemek kaşığı

2 yemek kaşığı

1 yemek kaşığı

1 yemek kaşığı

Lee Kum Kee
Sesam Yağı

Lee Kum Kee
Char Siu Sos

Lee Kum Kee Soya Sosu

Lee Kum Kee

Hoisin Sos

Su

Sos karışımı: 2 yemek kaşığı Charsiu sos,
1 yemek kaşığı Hoisin sos, 2 yemek kaşığı su,
1 yemek kaşığı limon suyu,

Servis için: Mc Cain Kızarmış Tatlı Mısır Nugget

Hazırlanışı: Tavuk budu hariç tüm malzemeyi karıştırın. Karışımı vakum poşetine veya kilitli buzdolabı poşetine boşaltın ve tavuk butlarını ekleyin. Tavuk butlarını bir gece bu marinasyonun içerisinde bekletin. 180°C ye ısıtılmış fırında 15-20 dk kızartın. Üzeri kızarmaya başladığında kalan marinasyondan üzerine bir fırça yardımı ile bir kez daha sürün. Sos karışımını ısıtın. Butları sos karışımı ve tatlı mısır nugget ile servis edin.



GOAN BURGER

Malzemeler:

500 gr Dana kıyma
3 yemek kaşığı Taze kişniş (kıyılmış)
3 yemek kaşığı Patak's Madras Sos
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
Hamburger Ekmeği veya pita veya unlu tortilla ekmeği

Sos Malzemeleri:

3 yemek kaşığı Mayonez
3 yemek kaşığı Süzme yoğurt
2 yemek kaşığı Patak's Mango Chutney
1 yemek kaşığı Frenk soğanı

Servis için: Patak's Kızarmış Pappadum
(hint mercimek unu ekmeği)

Hazırlanışı: Bütün malzemeyi karıştırın fakat fazla yoğurmayın. İstedığınız büyüklükte hamburger köfteleri yaparak, tavada ızgarada veya fırında kızartın. Bu arada mango chutney'i püre haline getirip, mayonez ve süzme yoğurt ile karıştırın. Frenk soğanını ekleyin. Bu sosu hafifçe ısıttığınız hamburger ekmeğinin içine sürün. Damak tadınıza uygun olan garnitürleri ekleyin (yeşillik domates, turşu vs). Hamburgerlerinizi kızarmış pappadum ve sosun geri kalan kısmı ile birlikte servis edin.

MİRİN VE SOYA SOSU MARİNELİ PİLİÇ

Malzemeler:

2 adet

1/2 su bardağı

1/2 su bardağı

2 tatlı kaşığı

1/2 adet

1 çay kaşığı

Piliç göğüs (Kelebek Şeklinde Ortadan Açılmış)

Lee Kum Kee Soya Sosu

Mitsukan Mirin Honteri

Taze zencefil (püre)

Limon Kabuğu (şeritler halinde)

Tapioca nişastası

Servis için: Ramen (Japon Eriştesi)

Hazırlanışı: Soya sosu, mirin, zencefil ve limon kabuğunu harmanlayın. Yarısını ayırın. Diğer yarısını bir kaptan piliç göğüsleri ile karıştırın. Bir gece bekletin. Piliç göğüslerini ızgarada pişirin. Önceden ayırdığınız marinasyon karışımını ocakta ısıtın ve nişasta ile karıştırın. Ramen'i kaynar suda haşlayın. Bir tavada sosun bir kısmı ile karıştırın. Tavukları ramen, ve kalan sos ile birlikte servis edin.





CAJUN YAKMA BAHARATLI LEVREK

Malzemeler:

300 gr Levrek fileto
3 yemek kaşığı **Cajun King Cajun Yakma Baharatı**
2 yemek kaşığı Tereyağı

Servis için: Casa Fiesta Salsa Sos, Onion Tanglers

Hazırlanışı: Levrek filetolarının her iki tarafında cajun yakma baharatına batırın. Kızgın bir tavada tereyağında her iki tarafında hafifçe yanık renk alana kadar kızartın. Fırına alıp içini pişirin. Salsa sos ve kızarmış onion tanglers ile servis edin.

ACI SOSLU TAVUK KANATLARI

Malzemeler:

30 adet Tavuk kanadı
3 yemek kaşığı **Shark Sriracha Sosu**
3 yemek kaşığı **Lee Kum Kee Sarımsaklı Acı Biber Sosu**
3 yemek kaşığı **Louisiana Tavuk Kanadı Sosu**
1 yemek kaşığı Tereyağı
3 yemek kaşığı Ayçiçeği yağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Servis için: Extra Sriracha, sarımsaklı acı biber, tavuk kanadı sosu, brokoli ve çedar peynirli nugget

Hazırlanışı: 10 adet kanadı 1 yemek kaşığı sıvıyağ ve sarımsaklı acı biber sosu ile pişirmeden en az birkaç saat önce marine edin. Pişirmeden önce diğer tavuk kanatlarını, kalan sıvıyağ, tuz ve karabiber ile harmanlayın. Bütün kanatları ızgarada çıtırlaşana kadar pişirin. (dilerseniz diğer pişirme yöntemlerinizde uygulayabilirsiniz) Piştikten sonra sadece tuz ve biberle harmanladığınız kanatlardan on tanesini sriracha ve tereyağı ile diğer on tanesinide tavuk kanadı sosu ile harmanlayın. Hepsinin yanında extra sos ve kızarmış brokoli nugget ile servis edin.

