



## Başlangıç Reçeteleri



[www.kozauygulamamutfagi.com](http://www.kozauygulamamutfagi.com)



## ENGİNARLI KIZARMIŞ FOIE GRAS TOPLARI

### Malzemeler:

100 gr  
100 gr  
1 su bardağı  
1 adet  
2-3 y. kaşığı

### Rougie Foie Gras

Taze veya donuk enginar

### Panko (Japon ekmek kırıntısı)

Yumurta (çırpılmış)  
Un

### Servis için:

Acetum Blaze (Çektirilmiş balsamik)

### Hazırlanışı:

Foie gras ve enginarları aynı büyüklükte küçük küpler halinde doğrayın. Enginarları az zeytinyağında hafifçe soteleyin (çok yumuşamasın). Sotelediğiniz enginarlar soğuduğunda 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 içerisine stretch film yerleştirerek kullanabilirsiniz). Bütün karışımı kalıplara paylaştırın ve dondurucuda hafifçe sertleşene kadar yaklaşık yarım saat bekletin. Kalıplarından çıkarıp, sırasıyla un, yumurta ve panko ile marine edin. Tekrar dondurucuya koyup 15 dk. daha bekletin ve çıkarıp yumurta ve panko ile ikinci bir kat daha paneleyin. Kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Servis tabağına blaze ile çizgiler çizin ve üzerine foie gras toplarını yerleştirerek servis edin.



## TORTİLLA FONDÜ

### Malzemeler:

1 adet  
3 dilim  
1 y. kaşığı  
1 y. kaşığı  
Karışık yeşillik

### 15 cm Mission Sade Tortilla Ekmeği

Çedar Peyniri (doğranmış)

Tulum peyniri

### Santa Maria Tropikal Salsa

### Hazırlanışı:

Tortillayı hafifçe ısıtın ve uygun büyüklükte fırına dayanıklı bir kaseyin içerisine yerleştirin. Peynirleri bir kaptan karıştırıp biraz taze çekilmiş karabiber ekleyin ve tortillanın içerisine doldurun. 180°C' ye ısıtılmış fırında 15 dk. kadar fırınlayın. Daha sonra bir servis tabağına alın ve üzerine salsayı ekleyin. Yeşillikler ile birlikte servis edin.



## ÖRDEK GYOZA

### Malzemeler:

12 adet  
2 adet  
2 adet  
1 y. kaşığı  
1/2 su bardağı

### Tee Yih Jia Gyoza Yufkası

### Rougie Ördek But Confit

Yeşil soğan (ince kıyılmış)

### Yamasa Soya Sosu

Tavuk suyu

### Servis için:

1 y. kaşığı  
1 t. kaşığı

### Lee Kum Kee Hoisin Sos

### Mitsukan Pirinç Sirkesi

### Hazırlanışı:

Ördek butlarını ördek yağında tarçın ve yıldız anason ekleyerek 4 saat 120°C' de fırınlayın veya pişene kadar bir tencerede haşlayın (ördek but confit tarifi için [www.kozauygunlamamutfagi.com](http://www.kozauygunlamamutfagi.com) adresindeki ördekli risotto tarifine bakabilirsiniz). Pişen butları yağdan çıkarıp etlerini ayırın ve ince kıyın. Pişirme yağdan iki kaşık ilave edin. Soya sosu ve soğanları da ilave edip karıştırın. Gyoza yufkasının ortasına 1 t. kaşığı ördek koyup kenarlarını ıslatın ve yarım ay şeklinde kapatın. Bir tavaya az sıvı yağ koyun ve ısıtın. Gyozaları tavaya koyup bir tarafı kahverengileşene kadar kızartın (diğer tarafını çevirmeyin). Bir tarafı kahverengileştiğinde tavuk suyunu tavaya döküp tavanın üzerini kapatın ve 2 dk. kadar pişirin. Böylelikle kızarmayan tarafı da pişecektir. Tavadan alın. Hoisin sosu pirinç sirkesi ile karıştırın ve bu karışımı ördek gyoza ile servis edin. İsterseniz alternatif olarak bu aparatifleri derin yağda da kızartabilirsiniz.

## KARİDES SHOMAI

### Malzemeler:

10-12 adet  
250 gr  
1 t. kaşığı  
1 adet  
1 t. kaşığı  
1 ç. kaşığı  
1 t. kaşığı  
2 adet  
1 ç. kaşığı

### Tee Yih Jia Wonton Yufkası

Orta boy karides (temizlenmiş)

Taze zencefil (püre)

Yeşil soğan (ince kıyılmış)

Limon suyu

### Mitsukan Pirinç Sirkesi

### Lee Kum Kee Susam Yağı

### Cock Marka Su Kestanesi (küp doğranmış)

### Tapyoka Nişastası

### Servis için:

Yamasa Soya Sosu

### Hazırlanışı:

Su kestanesi ve bezelye hariç tüm malzemeyi blendera alıp birazda tuz ilave ederek püre haline getirin. Bu püreyi bir kaba alıp su kestanesini de ekleyip karıştırın. Baş parmağınızla işaret parmağınızı birleştirip yufkayı üzerine yerleştirin ve tam ortasına 1,5 t. kaşığı karides püresi koyup kenarlarından bastırarak üzeri açık bir silindirik şekli verin (küçük bir kase gibi). Bambu sepetini yağlayın ve shomaileri sepete yerleştirin. Herbirinin üzerine birer adet bezelye koyun ve sepetin kapağını kapatın. İçinde su kaynayan bir tavaya (sepetin dibi değmeyecek şekilde) veya buharlı fırına koyup 8 dk. pişirin. Fırından alınca soya sosu ile servis edin.



## GARAM MASALA SEBZELİ SAMOSA

### Malzemeler:

- 10 adet Tee Yih Jia Samosa Yufkası
- 1/2 adet Havuç (küçük küp doğranmış)
- 1 y. kaşığı Bezelye
- 3 adet Arpacık soğan
- 2 t. kaşığı Pataks Garam Masala Paste
- 1 adet Haşlanmış Patates (ezilmiş)

**Sos için:** Yoğurt, Pataks Mango Chutney ve taze nane.

### Hazırlanışı:

Bir tavaya 2 kaşık zeytinyağı ekleyip, soğan ve havuçları 1 dk. kavurun. Garam masala karışımını ilave edip 1 dk. daha kavurun. Bezelyeleri ve 1/2 su bardağı su ilave edip, bezelyeler pişene kadar kaynatın ve tüm suyunu çekirin. Ocaktan alıp hafifçe soğuması için 1-2 dk. bekleyin. Haşlanmış patatesi sebze karışımı ile karıştırıp tuzunu ayarlayın. Samosa yufkalarının alt ucuna karışımdan bir tatlı kaşığı koyup üçgen şeklinde sarın. Uçlarının yapışması için en son katmana un ve su karışımı sürerek kapatın. Kızgın yağda kızartın. Bu arada 1 kaşık yoğurda 1 t. kaşığı mango chutney ve bir miktar kıyılmış nane ekleyerek böreklerle birlikte servis edin.



## AVOKADOLU ÇİN BÖREĞİ RULOLARI

### Malzemeler:

- 4 adet Spring Home Çin Böreği Yufkası (20 cm)
- 1 adet Avokado (küçük doğranmış)
- 1 adet Kırmızı soğan, küçük (küçük doğranmış)
- 3 adet Yağda bekletilmiş kuru domates
- 1 y. kaşığı Louisiana Barbekü Sos veya Pikante Salsa
- Tuz, karabiber

### 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 açılmaması için biraz su ile karıştırdığımız unlu bulamaç veya çırpılmış yumurtayı, fırça ile uç kısmına sürün ve bastırarak kapatın. Kızgın yağda kızartıp, barbekü sos ile servis edin.



## MİNİ TAKO

### Malzemeler:

- 2 adet Santa Maria Mini Tako Cup
- 100 gr Dana kıyma
- 1 y. kaşığı İnce kıyılmış kuru soğan
- 1 t. kaşığı Casa Fiesta Tako Baharatı
- 1 y. kaşığı Casa Fiesta Fasulye Püresi
- 1 y. kaşığı Domates (küçük doğranmış)
- 1 y. kaşığı Kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 y. kaşığı Casa Fiesta Picante Salsa

### Hazırlanışı:

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



## MANGOLU PİLİÇ SATAY

### Malzemeler:

- 150 gr Piliç göğüs (küçük doğranmış)
- 1/2 adet Mango (piliçlerle aynı büyüklükte doğranmış)
- 2 y. kaşığı Lee Kum Kee Satay Sos
- 2 y. kaşığı Su
- Tuz
- Bambu şiş

### Hazırlanışı:

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

#### **ENGİNARLI KIZARMIŞ FOIE GRAS TOPLARI**

Panko ile panelenmiş foie gras ve taze enginar parçaları, kızgın yağda kızartılır ve blaze ile servis edilir

#### **AVOKADOLU ÇİN BÖREĞİ RULOLARI**

Avokado, kuru domates ve kırmızı soğanla doldurulmuş çıtır çin böreği yufkası ve salsa sos

#### **TORTILLA FONDÜ**

Çıtır 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

#### **MINİ TAKO**

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

#### **ÖRDEK GYOZA**

Baharatlarla tatlandırılmış ördek eti ile doldurulup kızartılmış gyoza hamuru, hoisin sosu ile

#### **KARİDESLİ SHOMAI**

Zencefil ile lezzetlendirilmiş karides etiyle doldurulup buharda pişirilmiş wonton yufkası, yamasa soya sosu ile

#### **GARAM MASALA SEBZELİ SAMOSA**

İncecik samosa yufkası içine sarılmış, hint baharatlı ve sebzelı börekler, yoğurt sos ile



Detaylı bilgiye  
[www.kozagida.com.tr](http://www.kozagida.com.tr)  
adresinden ulaşabilir,



Siparişleriniz için  
**0212 332 20 40**  
no'lu telefonu  
arayabilirsiniz.