



### Laiwu Gold Zencefil Turşusu

Tatlı sirke içerisinde salamura edilmiş ince zencefil dilimleri füzyon mutfağında ve Japon mutfağında sushi yanında garnitür olarak kullanılır.



### JFC Tempura Pane Karışımı

Japon mutfağının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilmek için özel olarak üretilmiş un karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.



### Lee Kum Kee Soya Sosu

En iyi kalite soya fasulyesinden hazırlanmış ve hiçbir koruyucu madde kullanılmadan, geleneksel ve doğal yöntemlerle mayalanmıştır. Son derece güçlü olan soya tadı ve aroması ile tüm yemeklerde kullanılır.



### Spring Home Wonton Yufkası

Uzakdoğu mutfağında, buharda haşlanmış, kızgın yağda ya da tavada kızartılmış pek çok değişik aperatif çeşidi hazırlayabilmenize olanak sağlayan, ince hamurdur. Bu hamurla sho mai gibi tanınmış uzakdoğu aperatiflerini hazırlayabileceğiniz gibi, ravioli ve hatta kızarmış tatlılar gibi değişik reçeteler de üretebilirsiniz.



### Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos

Cheddar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, ağırlıklı olarak aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



### Tatki Limon Suyu

Adana ve Mersin bölgesinde yetiştirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özelliği olan "askorbik asit" sayesinde, çözüldükten sonra tat değişimi olmaz. Sıkıldıktan hemen sonra - 40°C de şoklanır. Böylece sıkıldığı andaki aroma ve vitamin değerlerini korumuş olur. Salatlarınıza limon tazeliliği katmak için, yemek soslarınızda, alkollü veya alkolsüz kokteyl yapımında, limonata reçetelerinizde farklılık yaratmak için kullanabilirsiniz.



### Sel De Guerande Tuz

Guérande tuzları Fransa'nın kuzey batı bölgesinde asıllardır değişmeyen geleneksel son derece doğal yöntemlerle elde edilen kendine has bir tuzdur. Diğer endüstriyel tuzlardan farklı olarak hiçbir yıkama ve kimyasal işleminden geçmez, katkı maddesi içermez. Tüketicilere tutarlı bir kalite sunmak için sadece ayıklanıp elekten geçirilir. Zengin Magnezyum değerine sahiptir. Her türlü yemeklerde; makarna, taze sebze pişirmek için, tuzda balık ve et hazırlamak için kullanılabilir.



### Magic Seasoning Blends Et Baharatı

Kırmızı etler için özel olarak hazırlanmış baharat karışımıdır. Marinasyon, ızgara ve tüm et yemeklerinde kullanılabilir.



### La Costena Tütsülenmiş Chipotle 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.



### Fallot Tarhunlu Dijon Hardalı

Tarhunun eşsiz kokusunu ve tadını taşıyan bu Fransız tipi hardal balık yemekleri başta olmak üzere, pek çok salata sosu ve sandviçde de kullanılabileceğin birinci sınıf bir hardal alternatifidir.



### La Costena Siyah Fasulye Konservesi

Haşlanmış siyah meksika fasulyeleri, burritoların içerisinde, salatalarda, meksika yemeklerinin yanında garnitür olarak, pilavların içerisinde, dip sos yapımında kullanılan, Tex-Mex mutfağının en çok kullanılan malzemelerinden biridir.



### Tabasco® Chipotle Acı Biber Sosu

Klasik Amerikan tarzı ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle ızgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



### Kanaki

Yüksek kalitede un ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanmış, çok esnek ve dayanıklı, çok ince ve çıtır bir yufka çeşididir. Bir tuzlu veya tatlı uygulamalarda, birçok farklı şekilde kullanılabilir. Küçük kaseler şeklinde atıştırmalıklar, bohçe ve börek şeklinde ara sıcaklar veya etlerinizi sarıp fırınlatabileceğiniz ana yemekler ve daha birçok uygulama yapılabilir.



### Sweety Pepp

Sweety Pepp Peru'da yetişen çok özel çeşit bir biberdir. Kendine has bir lezzeti vardır; hem tatlı hem acıdır. İçi doldurularak aperatif gibi kullanılabilir gibi, sebze olarak birlikte kullanıldığı tüm salata, makarna, pizza ve hatta içerisine katıldığı ekmek hamuruna özel bir lezzet kazandırır.



# Başlangıçlar Uygulaması

## 3 OTLU DANA BONFİLE BRUSCHETTA

<b>Malzemeler</b>	
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Daregal Tarhun</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Daregal Kışniş</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Daregal Kekik</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Laiwu Gold Zencefil Turşusu (ince jülyen kesilmiş)</b>
<b>1 adet</b>	<b>Delifrance Mini roll 40gr.</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Tatki Limon Suyu</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
120 gr	Dana Bonfile
3 ad.	Hurma
1 t.kaşığı	Lime Suyu
	Roka
	Sıvıyağ
	Zeytinyağı
	Karabiber

**Hazırlanışı:**  
Daregal otları karıştırın. Sıvıyağı tavaya alın ve kızdırın. Dana bonfile tuzlayın ve tavada mühürleyin. Mühürleme işlemi sonrası eti otlar ile harmanlayın. 175°C fırında 15 dakika bir tarafı, 8 dakika bir tarafı alta gelecek şekilde pişirin. Dışarı alın ve 10 dakika daha dinlendirip, soğumasını bekleyin. Buzdolabına koyup soğutun. Mini roll ekmeğini çözdürmeden, önceden 210° C ye ısıtılmış fırında az miktarda nem vererek, 6 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ince dilimler halinde kesin. Bonfileyi ince dilimler halinde toplamda 80 gr. gelecek şekilde dilimleyin. Hurmaları soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Küçük küpler halinde kesin, limon ve lime suyunu karıştırıp hurmaları içinde bekletin. Dilimlenmiş etleri, hurma ve limon&lime suyunu, arpacık soğanları ve zeytinyağını karıştırıp, tuz ve karabiber ile tatlandırın, karışımı ekmeğin üzerine dizin. Üzerine roka ekleyip servis edin.

## TEMPURA BALIK VE SEBZELER

<b>Malzemeler</b>	
<b>90 gr.</b>	<b>JFC Tempura Pane Karışımı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Lee Kum Kee Teriyaki Sos</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Fallot Dijon Hardalı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Lee Kum Kee Soya Sosu</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Daregal Kekik</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Acetum Şarap Sirkesi</b>
<b>1 ad.</b>	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
1 ad.	Kabak (parmak şeklinde kesilmiş)
1 ad.	Havuç (parmak şeklinde kesilmiş)
1 ad.	Soğan (parmak şeklinde kesilmiş)
1 ad.	Levrek Fileto veya beyaz etli başka bir balık (parmak şeklinde kesilmiş)
1 ç.kaşığı	Kırmızı Pul Biber
	Karabiber

**Hazırlanışı:**  
Sos için, soya sosunu, dijon hardalını, kekiği, şarap sirkесini ve pul biberi karıştırın. Levrekleri ve sebzeleri ayrı kaplarda tuzlayın. Tempura pane karışımını soğuk su ile karıştırın, levrekleri ve sebzeleri pane karışımına bulayın. 175° C fritözde çıtırdayana kadar kızartın. Peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. Sos ile servis edin.

## LEVREK DOLGULU FESLEĞENLİ ÇITIR YUFKA

<b>Malzemeler (6 porsiyon)</b>	
<b>3 yaprak</b>	<b>Kanaki Filo İnce Yaprak Yufka</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Daregal Fesleğen</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Fallot Ballı ve Balzamikli Hardal</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
<b>1 ad.</b>	<b>Alman Tipi Salatalık Turşusu (küçük küp kesilmiş)</b>
10 ad.	Yeşil Zeytin (ince jülyen kesilmiş)
10 ad.	Çeri Domates (4’e bölünmüş)
1 y.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
1 y.kaşığı	Dereotu (kıyılmış)
2 ad.	Levrek Fileto
	Karışık Yeşillik
	Karabiber
	Zeytinyağı
	Toz Şeker

**Hazırlanışı:**  
Kanaki yufkaların üzerlerine zeytinyağı sürün. Tuz, fesleğen ve şeker serpin. Şeker bu işlemde yufkaların birbirine tutunmasını sağlayacak. İlk 2 katta işlemi tekrar edin. 3. katın üstünü boş bırakın. Dört kenarı da 15 cm olacak şekilde kesin. Önceden ısıtılmış fırında silikon kalıplar içerisinde, büyük çanaklar olacak şekilde 175° C de kızarana kadar pişirin. Levrek filetoyu hafif tuzladıktan sonra fırında buharda 100 ° C de 6 dakika pişirin. Dışarı alıp oda sıcaklığında soğutun. Zeytinyağı, karabiber ve dereotu içinde marine edin. Levrekleri, domatesleri, turşuyu, maydanozu, zeytini ve hardalı karıştırıp, zeytinyağı tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kanaki çanaklar içerisinde, üzerinde karışk yeşillikler ile servis edin.

## ETLİ WONTON YUFKASI, CHİPOTLE BİBERLİ YOĞURT SOS

<b>Malzemeler (10 adet börek için)</b>	
<b>10 ad.</b>	<b>Spring Home Wonton Yufkası</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>La Costena Siyah Fasulye Konservesi</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Magic Seasoning Blends Et Baharatı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Kışniş</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Tatki Limon Suyu</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
100 gr.	Kıyma
1 y.kaşığı	Kaju Fıstığı
1 y.kaşığı	Kuş Üzümü
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 ½ y.kaşığı	Yoğurt
1 t.kaşığı	Zeytinyağı
	Karabiber
	Sıvıyağ

**Hazırlanışı:**  
Kuş üzümlerini sıcak suda bekletin ve yumuşadıkları an sudan çıkartıp soğumaya bırakın. Sıvıyağı, kıymayı, arpacık soğanı, et baharatını ve sarımsağı bir tavaya alın, kısık ateşte et pişene kadar karıştırın. İçerisine siyah fasulyeyi, kaju fıstığını ve kuş üzümünü ekleyip 2 dakika daha kısık ateşte çevirin, tuz ve karabiber ile tatlandırıp kenara alın. İçerisine çedar peynir sosu ekleyip soğumaya bırakın. Soğuyunca wonton yufkalarının içerisine 1 er tatlı kaşığı koyup üçgen şeklinde kapatın. Önceden ısıtılmış 175° C fritözde kızarana kadar pişirin, peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. Yoğurdu, chipotle biberini, limon suyunu blender yardımıyla karıştırın. Kışnişi ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırıp böreklerin yanında servis edin.

# PIRİNÇ KAĞIDINDA ÇITIR PİLİÇ

<b>Malzemeler</b>	
<b>2 ad.</b>	<b>Thai World Pirinç Kağıdı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Salud Avokado Küpleri</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Thai World Tatlı Biber Sosu</b>
<b>4 y.kaşığı</b>	<b>Shandong Panko Ekmek Kırıntısı</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Chardonnay Şarap Sirkesi</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Thai World Sriracha Acı Biber Sosu</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>TaTki Limon Suyu</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
100 gr	Tavuk Fileto (parmak kalınlığında kesilmiş)
	Soya Filizi
1 y.kaşığı	Havuç (ince jülyen doğranmış)
1 y.kaşığı	Salatalık (ince jülyen doğranmış)
1 y.kaşığı	Mayonez
	Un
	Yumurta
	Süit
	Beyaz biber

**Hazırlanışı:**  
Süt ve yumurtaları çırpın. Tavuk parçalarını tuzlayın ve ardından una, ardından süt ve yumurta karışımına, ardından panko’ya bulayın. Daha iyi bir ürün ve daha kalın bir çıtır için en son işlemden sonra tekrar süte, ardından tekrar panko’ya bulayın. 170° C ye ısıtılmış fritözde, etrafı altın sarısı renk alana kadar kızartın. Bir küvete su doldurun, pirinç kağıtlarını içerisine daldırıp çıkarın. Suyun içerisinde istenen yumuşaklığa kavuşmasını beklemeyin, gereken yumuşaklığa içerisine istediğiniz harcı doldurduğunuzda ulaşacaktır. Pirinç kağıtlarını tezgaha serin. İçerisine tatlı biber sosunu sürün, hemen arkasından avokado küplerini, pankolu tavuk parçalarını, soya filizini, salatalık ve havuçları ekleyip tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sarıp tabağa alın. Sos için, sriracha acı biber sosunu, mayonezi, limon suyunu ve şarap sirkесini karıştırıp beyaz biber ve tuz ile tatlandırıp rulo pirinç kağıtları ile servis edin.

## FİLO YUFKASINDA BONFİLE PARÇALARI

<b>Malzemeler</b>	
<b>3 yaprak</b>	<b>Kanaki Filo İnce Yaprak Yufka</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Magic Seasoning Blends Ballı Barbekü Baharatı</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Kışniş</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
1 y.kaşığı	Tereyağı
1 y.kaşığı	Sıvıyağ
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
2 y.kaşığı	Kuru Erik (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Taze Nane (kıyılmış)
150 gr.	Bonfile (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Süt
1 y.kaşığı	Zeytinyağı
	Toz Şeker

**Hazırlanışı:**  
Bonfileyi; sıvıyağ, tereyağı, kişniş, arpacık soğanı, ballı barbekü baharatı ve sarımsak ile karıştırıp bir tavaya alın. Kısık ateşte bonfileler pişene kadar karıştırın. Kuru erikleri ekleyip, tuz ve karabiber ile tatlandırıp soğumaya bırakın. Zeytinyağı ve sütü karıştırın. Kanaki yufka yapraklarını , zeytinyağı ve süt karışımı ile fırçalayın. Her bir yaprağa tuz ve şeker serpin. Yufkaları üst üste gelecek şekilde koyun, orta kısmına bonfile karışımını uzunlamasına koyun ve yufkaları sarın. Böreğin dış kısmına süt ve zeytinyağı karışımından sürüp, önceden 175° C ye ayarlanmış fırında kızarana kadar pişirin. Taze naneyi ve tatlı ekşi sosu karıştırın. Gerekirse az miktarda su ekleyip kıvamını yumuşatın. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp, börek ile servis edin.

## ÖRDEK KİŞ, BAHARAT SOS İLE

<b>Malzemeler (2 porsiyon)</b>	
<b>2 ad.</b>	<b>Pidy Kiş</b>
<b>1 ad.</b>	<b>Rougie Ördek But</b>
<b>1 ad.</b>	<b>Rougie Ördek Yağı</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Shandong Shiitake Mantarı Dilimlenmiş (küçük küp doğranmış)</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Acetum Soya Soslu Balzamik Glaze Sosu</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Magic Seasoning Blends Tavuk Baharatı</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Hugli Baharat Sos</b>
<b>11 gr.</b>	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
100 ml.	Süt
1 y.kaşığı	Havuç (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Kabak (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Kereviz Sapı (küçük küp doğranmış)
1 t.kaşığı	Ceviz (kıyılmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
2 ad.	Kültür Mantarı (ince halka kesilmiş)
1 y.kaşığı	Taze Kaşar Peyniri (rende)
2 y.kaşığı	Su
	Karabiber
	Karışık Yeşillik

**Hazırlanışı:**  
Ördek butu yağsız kızgın tavada mühürleyin. Bir küvete alın ve üzerini kapatacak kadar ördek yağı ile kapatın. Küvetin ağzını alüminyum folyo ile hava geçirmeyeceği şekilde kapatın ve önceden ısıtılmış 110° C fırında 4 saat pişirin. Pişirme işlemi sonrası, ördek butu ılınmaya bırakın ve etlerini kemiklerinden ayırın. Öredeğin yağını daha sonra kullanmak üzere ayırın. Ördek etlerinden 100 gr. alın. Ördek etlerini küçük parçalar olacak şekilde kesin; shiitake mantarları, havuç, kabak, kereviz sapı, sarımsak, arpacık soğan ile birlikte kısık ateşte pişirin, bu işlemde sıvıyağ yerine az miktarda ördek yağından kullanın. 2 dakika kısık ateşte çevirdikten sonra, suyu ekleyin ve pişirmeye devam edin. Suyunu çekince ateşten alın, tuz ve karabiber ile tatlandırıp, soğumaya bırakın. Kişleri önceden ısıtılmış 175° C de ki fırında 2 dakika ısıtın.dışarı alın. Ördek etli harcı kişlere doldurun, üzerini kapatacak şekilde kültür mantarlarını dizin. Peyniri üzerine serpin ve 175° C fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Balsamik sos ve yeşillikler ile servis edin.

## ÖRDEK SHAOMAI, TATLI ACILI SOYA SOSU

<b>Malzemeler (10 adet)</b>	
<b>1 ad.</b>	<b>Rougie Ördek But</b>
<b>1 ad.</b>	<b>Rougie Ördek Yağı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Daregal Frenk Soğanı</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Daregal Kışniş</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Thai World Sriracha Acı Biber Sosu</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Fallot Dijon Hardalı</b>
<b>10 ad.</b>	<b>Spring Home Wonton Yufkası</b>
<b>1 y.kaşığı</b>	<b>Lee Kum Kee Soya Sosu</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Thai World Tatlı Biber Sosu</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
4 ad.	Kültür Mantarı (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Taze Soğan (kıyılmış)

**Hazırlanışı:**  
Ördek butu yağsız kızgın tavada mühürleyin. Bir küvete alın ve üzerini kapatacak kadar ördek yağı ile kapatın. Küvetin ağzını alüminyum folyo ile hava geçirmeyeceği şekilde kapatın ve önceden ısıtılmış 110° C fırında 4 saat pişirin. Pişirme işlemi sonrası, ördek butu ılınmaya bırakın ve etlerini kemiklerinden ayırın. Öredeğin yağını daha sonra kullanmak üzere ayırın. Ördek etlerinden 100 gr. alın, Frenk soğanı, kişniş, ve kültür mantarı ile kısık ateşte 2 dakika pişirin. Bu işlem sırasında sıvıyağ yerine ördek yağı kullanın. Harcı soğumaya bırakın. Soğuyan harca, dijon hardalı ve sriracha acı biber sosunu ekleyip, blender yardımıyla püre haline getirin. Yumuşak bir kıvam elde etmek için ördek yağından az miktarda ekleyebilirsiniz. Püre haline gelen karışıma taze soğanı ekleyin. Wonton yufkaları açın, orta kısmını işaret ve başparmağınız arasına gelecek şekilde yerleştirin ve harç ile doldurun. Eliniz yardımıyla yukarı doğru doldurarak devam edin ve üstten sıkıştırın. Buharda, yağlanmış delikli tepside veya bambu sepette doldurulmuş yufkaları yaklaşık 8 dakika pişirin. Soya sosunu ve tatlı biber sosunu karıştırın. Dolgulu yufkalar ile servis edin.

## PEYNİR DOLGULU TATLI BİBERLER

<b>Malzemeler (4 adet)</b>	
<b>4 ad.</b>	<b>Sweety Pepp Biber</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Daregal Frenk Soğanı</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Tam Yağlı Beyaz Peynir</b>
<b>1 ç.kaşığı</b>	<b>Tabasco Acı biber Sosu</b>
1 t.kaşığı	Ceviz (kıyılmış)
	Karabiber
	Zeytinyağı

<b>Malzemeler (10 adet)</b>	
<b>10 ad.</b>	<b>La Rose Noire Macau 68mm Tartalet</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Magic Seasoning Blends Balık Baharatı</b>
<b>1 t.kaşığı</b>	<b>Acetum Soya Soslu Balsamik Glaze</b>
<b>2 y.kaşığı</b>	<b>Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı</b>
	<b>Sel de Guarande Tuz</b>
3 y.kaşığı	Yengeç eti (pişmiş)
15 gr.	Tereyağ
15 gr.	Un
195 ml.	Süt
25 gr.	Taze Kaşar Peyniri (rende)
25 gr.	Kuru Kayısı (küçük küp doğranmış)
	Fındık (kıyılmış)
	Roka
	Zeytinyağı
	Karabiber

**Hazırlanışı:**  
Tereyağını tavaya alın, eridikten sonra onu ekleyin. Diğer bir tavada sütü ısıtın ve tereyağ, un karışımına azar azar ekleyin. Bütün sütü ekledikten sonra tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. İçerisine balık baharatı, yengeç eti , kuru kayısı ekleyip tartaletleri doldurun. Üzerine panko ekmek kırıntısı ve kaşar peynirini serpip önceden ısıtılmış fırında 185° C de 15 dakika veya hamur kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve 2 dakika dinlendirin. Tabağa balzamik glaze sosu yayın. Tartaleti üzerine yerleştirin. Roka, fındık ve zeytinyağını harmanlayıp tartalet ile servis edin.

