



**Kemal Özcan Rezeneli Tart Tabanı:**  
Tereyağlı, içerisi kakao yağı ile kaplanmış el yapımı tart tabanı.



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



**Garofalo Cous Cous:**  
İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum buğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak ayrı sıcaklıkta kurutulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



**Greci Kurutulmuş Domatesli Akdeniz Püresi:** Kurutulmuş domates, yeşil zeytin, kapari, anıçüezden yapılmış bir püredir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıçların hazırlanmasında, tuzlularda, bruschetta ve galeta hazırlamak için kullanılır.



**Lee Kum Kee Soya Sos:**  
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.



**Panko Japon Ekmek Kırıntısı:**  
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



**Hüglü Café de Paris Sos:**  
1940'larda İsviçre'de Café 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 üreten İsviçreli Hüglü firmasından şeflerimiz için ithal ediyoruz.



**Go-Tan Tatlı Biber Sosu Tropikal:**  
Klasik tatlı biber sosuna alternatif, içinde mango da bulunan lezzetli bir biber sosudur. Taze ve baharatlı aromaların dengelendiği, pürüzsüz yapıya sahip bir üründür.



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



**Great Harvest Yumurtalı Çin Eriştesi:**  
Geleneksel yöntemler kullanılarak un ve yumurtadan yapılan bu ürün, çorbalarda ve sotelerde kullanılır.



**Morelli Spaghetti Nero-Siyah Mürekkepli:** Artizan makarna denilince ilk akla gelen markalardan olan Morelli ürünlerinde sadece çok az bir sızma zeytinyağı ile muazzam bir lezzet yakalarsınız.



**Garofalo Lazanya:**  
İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum buğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak ayrı sıcaklıkta kurutulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



**Go-Tan Limonotu Wok Sosu:**  
Limonotu, zencefil, demirhindi ve küçük kırmızı biberler gibi Güneydoğu Asya mutfağının temel taşları olan zengin ve aromatik lezzetleri bünyesinde barındıran, kullanıma hazır bir soster.



**McCain Patates Fry'n Dip:**  
Yaratıcı kesimlere sahip, uzun süre dayanıklı ve yüksek verimli donuk patates.



# Deniz Ürünleri Uygulaması



## SOMONLU TARTAR REZENELİ TART İÇİNDE

### Malzemeler

80 Gram	Somon Balığı Fileto
1 Ç.Kaşığı	<b>Shandong Zencefil Ezmesi</b>
1 T.Kaşığı	<b>S&amp;B Wasabi Tozu</b>
5 Y.Kaşığı	<b>Lee Kum Kee Soya Sosu</b>
1 Ç.Kaşığı	<b>Daregal Dilimlenmiş Arpacık Soğan</b>
4 Adet	<b>Kemal Özcan Rezeneli Tart Tabanı</b>

### Hazırlanışı

Somonu incecik doğrayın, soğanları elinizle olabildiğince sıkıp suyunu alıp somonlarla birlikte karıştırın. Zencefil rendelenmiş olarak somon harcınıza ilave edin. Sos içinde soya sosu ile toz wasabiye homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Somon harçlarını tartlara doldurup hazırladığınız sos ile birlikte servis edin.

## ROMESCO SOSLU AHTAPOT SALATASI

### Malzemeler

80-90 Gram	Ahtapot Bacağı
2 Adet	Büyük Boy Patates
1 Y.Kaşığı	<b>Tatki Limon Suyu</b>
2 Y.Kaşığı	<b>Ferrer Romesco Tapas Sosu</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
1 Y.Kaşığı	<b>Sant'agata Taggiasca Zeytini</b>
½ Adet	Limon
½ Adet	Portakal
1 Adet	Soğan
1 Adet	Kereviz Sapı

### Hazırlanışı

Ahtapot kollarını limon, portakal, soğan ve kereviz sapı ile yumuşayana kadar geniş bir tencerede haşlayın, haşlanan ahtapotları soğumaya bırakın ve sonra da kabuklarını soyun. Patatesleri püre olmayacak şekilde haşlayın. Soğutup soyun. Ahtapotu, patatesleri ve diğer malzemeleri karıştırıp salatanızı servis edin.

## KALAMARLI KUSKUS SALATASI

### Malzemeler

½ Adet	Orta Boy Kalamar
1 Ç.Kaşığı	<b>Tatki Limon Suyu</b>
1 Ç.Bardağı	<b>Garofalo Cous Cous</b>
1. Y.Kaşığı	<b>Greci Kurutulmuş Domatesli Akdeniz Püresi</b>

8-9 Adet

**Salud Dondurulmuş Avokado Küpleri**  
**Monini Limonlu Zeytinyağı**  
Dereotu  
Tuz

### Hazırlanışı

Kuskusu 8 dakika civarında haşlayın, suyunu süzüp Greci püresini ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Kalamarları limon suyunu da ekleyip yumuşayana kadar suda haşlayın, dolaba alıp soğutun. Kuskus, kalamar ve diğer malzemelerin hepsini ekleyip karıştırın, tuz ve limonlu yağ ile de tatlandırıp servis edin.

## CAFE DE PARIS SOSLA PANELENMİŞ MEZGİT, PATATES KIZARTMASI İLE

### Malzemeler

120 Gram	Mezgit Fileto
1 S.Bardağı	<b>Panko</b>
2 Y.Kaşığı	<b>Hüglü Cafe de Paris Sos</b>
100 Gram	<b>McCain Fry'n Dip Patates</b>
1 S.Bardağı	Su

### Hazırlanışı

Su ve cafe de Paris sos macununu bir sos tavasına alıp yoğun akıcı bir kıvam elde edene kadar karıştırın ve derin geniş bir kaba alıp sıcak bir yerde beklemeye alın. Mezgit isterseniz fileto isterseniz parmak kalınlığında kesip hazırlayın, mezgitleri sosa bulayıp daha sonra ince panko ile paneleyin ve 175°C fritözde mezgitin kalınlığına göre 4-6 dakika kızartın. Patatesleri de 175°C fritözde kızartın ve balıkla birlikte servis edin.

## BAHARATLI TATLI JUMBO KARİDES, NOODLE İLE

### Malzemeler

4 Adet	Orta Boy Karides
3 Y.Kaşığı	<b>Go-Tan Tatlı Biber Sosu Tropikal</b>
1 Y.Kaşığı	<b>TRS Tandori Hint Barbekü Baharatı</b>
70 Gram	<b>Great Harvest Yumurtalı Çin Eriştesi</b>
1 T.Kaşığı	<b>Lee Kum Kee Soya Sosu</b>
1 Ç.Kaşığı	<b>Thai World Sriracha Acı Biber Sosu</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>
½ Ç.Bardağı	Su

### Hazırlanışı

Karidesleri sadece kuyrukları üstünde kalacak şekilde temizleyin. Tavaya üzüm çekirdeği yağını ekleyip ısıtın, ısınan tavaya karidesleri ilave edip yaklaşık 1 dakika soteleyin ve tatlı biber sosunu ilave edip 1 dakika daha soteleyin, tandori baharatını da ekleyip 1 dakika daha soteleyin son olarak da suyu ilave edin, su çekip karamelize bir kıvam alınca karideslerinizi tavadan alın. Erişteleri sıcak suda 15 dakika kadar bekletin. Kızgın wok tavasına 1 çay kaşığı kadar üzüm çekirdeği yağı ilave edin, erişteleri ekleyip 1 dakika kadar soteleyin ve soya sosu ve sriracha sos ile de 1 dakika kadar soteleyip ateşten alın. Karideslerinizi erişte ile birlikte servis edin.

## SİYAH MÜREKKEPLİ VE KALAMARLI SPAGETTİ KARBONARA

### Malzemeler

100 Gram	<b>Morelli Spaghetti</b>
	<b>Nero-Siyah Mürekkepli</b>
	Orta Boy Kalamar
	Yumurta
	Krema
	Maydanoz
	Parmesan
	Tuz
	<b>TRS Tane Karabiber</b>
	<b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>

### Hazırlanışı

Kalamarları yarım parmak kalınlığında kesip yumuşayana kadar suda haşlayın ve kenara alın. Yumurta, krema, tuz ve karabiberi bir kapta çırpıp hazırlayın. Makarnayı kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın, tavaya yağ ilave edip kızdırın ve kalamarları 1 dakika kadar soteleyin. Kalamarlarınızı biraz renk alınca makarnayı da ilave edin ve 1 kepçe makarna suyu ilave edip 2 dakika daha pişirip ateşten alın. Tavanızı ateşten aldıktan sonra hazırladığımız yumurtalı karışımı tavaya ekleyip yumurta topaklanmayacak şekilde krema kıvamı bir sos elde edene kadar sürekli karıştırın, son olarak parmesan ve maydanozu ekleyerek servis edin.

## LEVREKLİ CANNELONİ

### Malzemeler

2 Yaprak	<b>Garofalo Lazanya</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Magic Seasoning Balık Baharatı</b>
150 Gram	Jülyen Doğranmış Levrek

4-5 Adet  
6-7 Adet  
1 Y.Kaşığı  
1 Y.Kaşığı  
½ Y.Kaşığı  
1 S.Bardağı  
300 Gram  
1 T.Kaşığı

Büyük Boy Kültür Mantarı  
İspanak Yaprığı  
**Daregal Arpacık Soğan**  
Tereyağı  
Un  
Süt  
Mozarella Peyniri  
Tuz

### Hazırlanışı

Mantar, ıspanak, soğan ve levreği tuz ve yarım ölçü balık baharatı ekleyerek kavurup kenara alın. Tereyağını tavada eritip unu ekleyip kokusu gidene kadar kavurup sütü ekleyin, balık baharatının kalanını da ekleyip yoğun akıcı bir beşamel sos elde edin. Sotelediğiniz sebzeleri beşamel sos ile karıştırıp harç yapın. Lazanya yapraklarını 6 dakika kadar kaynar suda haşlayın ve sudan çıkarıp buzlu bir suya alın. Lazanyaları uzunlamasına ikiye kesip harcın 3/4 ünü içlerine doldurup silindir şeklinde sarıp 4 adet silindir elde edin. Cannelonileri küçük bir tepsiye alın üstlerine kalan beşameli döküp mozzarella peyniri ekleyin ve peynirler eriyene kadar 185°C fırında pişirip servis edin.

## BALIK YAHNİSİ, BUHARDA PIŞMIŞ SEBZE İLE

### Malzemeler

2 Adet	Levrek Fileto
1 Y.Kaşığı	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
2 Diş	Sarımsak
1 Adet	Ançüez
1 T.Kaşığı	<b>Magic Seasoning Chili Baharatı</b>
1 Adet	Domates
1 T.Kaşığı	Tatlı Toz Biber
1 T.Kaşığı	Tuz
2 Y.Kaşığı	<b>Go-Tan Limonotu Wok Sosu</b>
1 T.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>
80 Gram	<b>Silver River Bahçe Sebze Karışımı</b>

### Hazırlanışı

Sarımsağı ince doğrayın, domatesi de soyup küp kesin daha sonra sarımsak, domates, soğan ve ançüezi 3-4 dakika beraber soteleyin. Sonra limonlu sos, chili baharatı, toz biberi ve 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyip 5 dakika pişirin. Sos biraz kıvamlanınca levrekleri içine atıp ağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Hazır olan balıklarınızı buharda 5-6 dakika pişirdiğiniz bahçe sebze karışımı ile servis edin.