



LEE KUM KEE TATLI EKŞİ SOS

Meyvemsi mayhoş tadı ile Uzakdoğu yemeklerine tatlı-ekşi lezzeti vermek için kullanılır. Özellikle geleneksel tatlı-ekşi soslu tavuk yemeğinin yapımında, noodle yemeklerinde ve diğer soslarla karıştırılarak farklı lezzetlerin elde edilmesi için kullanılır. Tüm Uzakdoğu aparatiflerinin yanında dip sos olarak da sunulabilir.



SHANDONG PANKO JAPON EKMEK KIRINTISI

Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekme kırıntısı.



PATAK'S MADRAS KÖRİ EZMESİ

Güney Hindistan'da acılı ve baharatlı yemekleriyle ünlü bir bölgenin ismidir. Acı biber ve kimyon lezzetlerinin ön planda olduğu bu baharat karışımını, tüm et çeşitlerinin marinasyonunda, köfte ve hamburgerlerde, mayonezle karıştırarak sandviçlerde ve kuvvetli bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok yemekte kullanabilirsiniz.



MAE PLOY YEŞİL KÖRİ EZMESİ

Acı ve yeşil Tayland biberi ve aromatik otların karışımından elde edilmiş bir ezmedir. Meşhur yeşil köri tavuk ve daha birçok Tayland reçetesinin yanı sıra, et yemeklerinin marinasyonunda, çorbalarda ve füzyon mutfağında değişik uygulamalar ile kullanılır.



MANHING PEMBE ZENCEFİL TURŞUSU

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



THAI WORLD SRIRACHA ACI BİBER SOSU

Tayland usulü sarımsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



MAGIC SEASONING BARBEKÜ BAHAARATI

Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex-Mex yemeklerinde kullanılabilirsiniz.



ELEPHANT BASMATİ PİRİNÇİ

Dünyadaki pirinç çeşitleri arasında kendine has doğal kokusu ve ince uzun parlak görüntüsü ile ön plana çıkan bu pirinç, şeflerin tercihidir.



ACETUM BEYAZ ŞARAP SİRKEŞİ

Beyaz üzümlerin fermantasyonundan elde edilen bu sirke, salata ve sos yapımında kullanılır.



SHANDONG KURU SHITAKE MANTARI

Uzakdoğu'ya özgü kuru siyah çin mantarı olarak da bilinen bu ürün, tazesinden daha aromatik bir yapıya sahip olmasından dolayı Uzakdoğu yemeklerinde, sote ve çorbalarda tercih edilir. Çin mutfağının vazgeçilmez malzemesidir. Yemeklerin yanı sıra, çin böreği dolguları, salata ve aparatiflerde de kullanılır.



LA COSTENA SİYAH FASULYE

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.



CASA FIESTA PICANTE SALSA

Olgunlaşmış domates, dolimalık biber, jalapeno biber ve küp doğranmış beyaz soğandan yapılan, baharatlar ile tatlandırılan kullanıma hazır bu sos, her türlü Tex-Mex yemeğinde ve özellikle fajitinin yanında servis edilir. Cipsler ve diğer kızarmış aparatifler ile birlikte, wrap ve sandviçlerin içerisinde, hamburgerler ile de servis edilebilen lezzetli bir soster.



DAREGAL DONK KİŞNİŞ

Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılıp, doğandıktan sonra dondurulur ve paketlenir.



HUGLI DEMI GLACE SOS

Su ile kısa bir sürede hazırlanan toz et sosu karışımdır. En kaliteli malzemeler kullanılarak, geleneksel metodlarla üretilmiş bu sosu, et soslarının hazırlanmasında, lezzetini artırmak istediğiniz sote veya tencere yemeklerinde ve makarna soslarında kullanabilirsiniz.



LA COSTENA CHIPOTLE BİBERİ

Kurutulup tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve lezzetli 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.



TABASCO CHIPOTLE ACI BİBER SOSU

Tütsülenmiş chipotle biberleri ile hazırlanan bu sosu, ızgara etler başta olmak üzere, hamburgerler, sandviçler, dürümler, tüm Tex-Mex yemekleri ve soslarda kullanabilirsiniz.

Dünya Mutfağından Köfteler



Kemerburgaz caddesi 25/3 ayazağa mahallesi 34396 şişli istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr

f KozaGıda1994 i KozaGıda

TATLI EKŞİ SOSLU KÖFTE

Malzemeler

90 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
3 y.kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
1 t.kaşığı	Kuru Soğan (rendelenmiş)
1 t.kaşığı	Daregal Donuk Kışniş
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Sıvı Yağ
1 y.kaşığı	Ekmek İçi
1 y.kaşığı	Süt
1/2 adet	Yumurta
60 gr	Agnesi Tagliatelli
1 t.kaşığı	Tereyağı
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Kıymayı, soğanı, sarımsağı, kışnişi, yumurtayı ve önceden süt ile ıslattığımız ekmek içini harmanlayıp 20 gramlık parçalar koparıp yuvarlayın. Yuvarladığımız köfteleri 1-2 saat dinlendirin. Daha sonra teflon bir tavaya sıvı yağı döküp köfteleri renk alacak kadar pişirin. Tatlı ekşi sosu ve bir miktar su ekleyip köfteleri içi pişene kadar suyu çektirin ve sos koyulduğunda servis edin.

HİNT USULÜ ŞİŞ KÖFTE

Malzemeler

90 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 ç.kaşığı	Patak's Madras Köri Ezmesi
1 y.kaşığı	Ekmek İçi
1 y.kaşığı	Süt
1 t.kaşığı	Kuru Soğan (rendelenmiş)
1 t.kaşığı	Maydanoz (ince kıyılmış)
1 t.kaşığı	Daregal Donuk Kışniş
1/2 adet	Yumurta
2 y.kaşığı	Yoğurt (çırpılmış)
50 gr	Kıbrıt Patates
1 adet	Domates (orta boy)
1 dal	Biberiye (rosemary)
1 ç.kaşığı	Daregal Donuk Kekik
1 adet	Tırnak Pide (küplere bölünmüş)
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Kıymayı, soğanı, madras köri ezmesini, maydanozu, önceden süt ile ıslattığımız ekmek içini, kışnişi ve yumurtayı yoğurup köfte haline getirip şişe takın ve dinlendirin. Küçük bir sos tenceresine biberiyeyi koyun. Kabuklarını bıçak ile çizdiğiniz domatesi metal bir süzgece koyup bu tencerenin ağzına oturtun. Tencerenin ağzını tamamen kapatacak şekilde alüminyum folyo ile kapatın ve kısık ateşte ocakta duman çıkmaya başladıktan sonra 15 dk daha bekletin. Tütülediğiniz domatesi blenderdan geçirin. İçine kekik ve lezzetlendirmek için tuz karabiber ekleyin. Şiş köftayı ızgarada pişirin. Tırnak pideyi servis edeceğinizi tabağın tabanına yerleştirin. Üzerine yoğurdu, kızarttığınız patatesleri koyun. Bunların üzerine şişten çıkardığımız köftenizi yerleştirip sıcak tütüülenmiş domates sosunuzu döküp servis edin.

HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTLÜ KÖFTE

Malzemeler

90 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 y.kaşığı	Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
1 ç.kaşığı	Mae Ploy Yeşil Köri Ezmesi
1 ç.kaşığı	Thaigrı Dilimlenmiş Limon Otu
1 ç.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
200 ml	Thai World Hindistan Cevizi Sütü
1 t.kaşığı	Kuru Soğan (küçük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (ince doğranmış)
1 t.kaşığı	File Bağdem
1 t.kaşığı	Lime Kabuğu (rende)
3 y.kaşığı	Sıvı Yağ
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Hindistan cevizi sütünden 1 y.kaşığı kadar alıp panko ekmek kırıntınızı ıslatın ve bekletin. Bir tavaya 1 y.kaşığı sıvı yağı alın ve ısıtın. Soğanı, sarımsağı ve file bademli bu yağda renk alana kadar kavurun. Kavurduğunuz bu malzemeyi ve bekleltiğiniz pankoyu kıymaya ekleyip yoğurun. Yeteri kadar tuz ve karabiber ekleyip lezzetlendirdikten sonra 30 ar gramlık parçalar koparıp yuvarlayın. Orta boy bir sos tenceresine 1 y.kaşığı sıvı yağ alın ve iyice ısındıktan sonra köri ezmesini ekleyip duman çıkana kadar kavurun. Kılan hindistan cevizi sütünü limon otu ve zencefil püresi ile blenderdan geçirin ve daha sonra kavurduğunuz köri ezmesine ekleyip kısa süre kaynatın. (uzun süre kaynatmak sosun kesilmesine sebep olabilir). Kalan sıvı yağı düz bir teflon tavaya alın. Köftelerinizi yağ ısındıktan sonra tavaya yerleştirin ve üzerlerine hafifçe bastırıp her tarafı kızarana kadar pişirin. Sosunuzu pişmeye yaklaşan köftelere ekleyin ve kısık ateşte köftelerin sosu çekmesi için bir süre kaynatın. Çukur bir servis tabağına önce köfteleri yerleştirin. Sosu üzerine gezdirin ve lime kabuğu rendesi ile süsleyip servis edin.

LİMON YAPRAKLI BALIK KÖFTESİ

Malzemeler

100 gr	Levrek Fileto (derisiz)
1 t.kaşığı	Thaigrı Misket Limon Yaprağı
1 ç.kaşığı	Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
1/2 adet	Yumurta
1 y.kaşığı	Ekmek İçi (ıslatılmış)
1 y.kaşığı	Kabak (büyük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Havuç (büyük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (büyük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
2 y.kaşığı	Sıvı Yağ
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Limon yapraklarının orta damarını alın. Kalan parçaları blenderda parçalayın. Balığı ekleyip hamur kıvamına gelene kadar çekin. Bu karışıma ekmek içini, yumurta, sarımsak püresini, srirachayı ilave edip bir süre daha çekin ve tuz-karabiber ile lezzetlendirin. Bir ahşap şişe geçirin bir süre dinlendirin. Sebzeleri 1 kaşık sıvı yağ ile harmanlayıp tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Buharlı fırında sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Balık köftenizi ızgarada pişirin. Sebzelerinizi kalan sıvı yağ ile bir tavaya alın. Teriyaki sosu ilave edip çok kısa süre sebzelerin formunu bozmadan soteleyin. Servis edeceğinizi düz bir tabağa önce sotelediğiniz sebzeleri daha sonra şişten çıkardığımız balığı yerleştirip servis edin.

BARBEKÜ BAHARATLI KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler

90 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (küçük küp doğranmış)
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Barbekü Baharatı
30 gr	Elephant Basmati Pirinci
1 adet	Yumurta
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 y.kaşığı	JFC Tempura Unu
100 ml	Soğuk Su
1 y.kaşığı	Kabak (küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Havuç (küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (küp doğranmış)
2 y.kaşığı	Sıvı Yağ
1 t.kaşığı	Susam (kavrulmuş)
1 t.kaşığı	Manhing Pembe Zencefil Turşusu (ince doğranmış)
	Shandong Kuru Shitake Mantarı
	Tuz-Karabiber

2 adet

KARABİBER DİP SOS

Malzemeler

1 y.kaşığı	Süzme Yoğurt
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

1 y.kaşığı sıvı yağı bir tavaya alın ve kıymanın yarısını soğan ve sarımsak ile kavurun. Pirinci 7-8 dk suda haşlayın ve süzüp soğutun. Kalan kıymayı, pirinci, kavurduğunuz kıymayı, barbekü baharatını bir karıştırma tenceresine alıp yoğurun. 40 gr'lık parçalar koparıp köfte formunda düzenleyin. Mantarları kaynar suda haşlayın ve süzüp soğuttuktan sonra saplarını bıçak yardımı ile kesip baş kısmını küp şeklinde doğrayın. Sebzeleri ve mantarı kalan yağ ile harmanlayıp tuz ve karabiberle lezzetlendirip fırın tepsinde alın. 175°C ısıtılmış fırında sebzeler yumuşayıp renk alana kadar rost edin. Tempura ununu soğuk suyla çırıp krep hamuru kıvamında bir sos elde edin. Köfteleri bu karışıma bulayıp fritözde kızartın. Yoğurdu karabiber ve tuz ile lezzetlendirin. Servis edeceğinizi tabağa rost sebzeleri ve köfteleri yerleştirip üzerine zencefil turşusu ile dekorlayın. Yanında karabiberli yoğurt dip ile servis edin.

BAHARATLI AMERİKAN KÖFTE

Malzemeler

100 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (rende)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Hamburger Baharatı
40 gr	Elephant Basmati Pirinci
1 y.kaşığı	La Costena Siyah Fasulye
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Picante Salsa
1 t.kaşığı	Tereyağı
1 adet	Union Frost Mısır Koçanı (5 cm)
1 y.kaşığı	Ekmek İçi
1 t.kaşığı	Süt
1 y.kaşığı	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Ekmek içini süt ile ıslatın. Kıymayı, soğanı, hamburger baharatını ve sarımsağı derin bir karıştırma kabında yoğurun ve tuz ve karabiberle lezzetlendirdikten sonra dinlendirin. Basmati pirincini bol suyla 7-8 dk haşlayın. Köfte karışımından 20 gr'lık parçalar koparıp klasik ızgara köfte şekli verin ve ızgarada pişirin. Deepfreeze den çıkardığınız mısır koçanını da doğrudan ızgaraya alın ve bütün yüzeyleri pişene kadar kızartın. Teflon bir tavada tereyağı eritin ve pirincinizi ekleyin. Ardından sırasıyla siyah fasulyeyi ve picante salsayı ilave edip bir iki tur karıştırın. Tuzunu kontrol ettikten sonra servis edeceğinizi tabağa yerleştirin. Izgaradan aldığınız köfteleri dizin ve yanında közlenmiş mısır ile servis edin.

KREMALI KÖFTE RÖŞTİ İLE

Malzemeler

80 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 y.kaşığı	Kırmızı Kapya Biber (közlenmiş ve doğranmış)
1 y.kaşığı	Shandong Yeşil Kuşkonmaz (doğranmış)
100 ml	Krema
1 ç.kaşığı	Hüglı Demi Glace Sos
1 t.kaşığı	Parmesan Peyniri (rendelenmiş)
1 ç.kaşığı	Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu
1 y.kaşığı	Ekmek İçi (ıslatılmış)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (rendelenmiş)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 ç.kaşığı	Kimyon
1 t.kaşığı	Maydanoz (ince doğranmış)
	Tuz-Karabiber

Rösti Malzemeler

1 adet	Patates (orta boy)
1 t.kaşığı	Parmesan (rendelenmiş)
1 t.kaşığı	Sıvı Yağ
	Tuz-Karabiber

Hazırlanışı

Kıymayı, soğanı, ekmek içini, acı biber sosunu, kimyonu ve sarımsağı birlikte yoğurun, dinlenmeye bırakın. Patatesi bol suda 11-12 dk haşlayın. Dinlendirdiğiniz köfteden 20 gr'lık parçaları koparıp ve uzun formlar halinde yuvarlayın. Haşladığımız patatesi kabuksuz olarak derin bir kaba rendeleyin. Tuz karabiber ile lezzetlendirip 1 t.kaşığı parmesanı serpiştirin. Düz teflon bir tavaya sıvı yağı dökün ve yağı ısıtın. Harmanladığımız patates rendesini yuvarlak bir form alacak şekilde ısınmış tavaya yerleştirin. Her iki tarafı renk almaya kadar kızartın. Köfteleri ızgarada pişirin. Kremayı, kırmızı biberi, kuşkonmazı, toz demi glace sosu derin bir tavaya alıp çok kısa süre kaynatın. Izgaradan aldığımız köfteleri de bu sosla ilave edin. Parmesan peynirini ekleyip köfteler sosu çekene kadar bir iki tur kısık ateşte çevirin. Kızarttığımız röştüyi servis edeceğinizi tabağın ortasına yerleştirin. Köftenizi röştünün üzerine sosu ile boşaltın. Kıyılmış maydanoz serpiştirip servis edin.

MACAR KÖFTESİ

Malzemeler

120 gr	Kıyma (orta yağlı)
1 t.kaşığı	Parmesan (rendelenmiş)
2 y.kaşığı	Ekmek İçi
2 y.kaşığı	Süt
1 y.kaşığı	Maydanoz (ince doğranmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 ç.kaşığı	Daregal Dondurulmuş Kışniş
1 ç.kaşığı	Daregal Dondurulmuş Kekik
1 ç.kaşığı	Toz Kırmızı Biber
1 ç.kaşığı	Kimyon
1/2 adet	Taze Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 y.kaşığı	Tuz-Karabiber

Sos İçin Malzemeler

1 t.kaşığı	Kuru Soğan
1 y.kaşığı	Kültür Mantarı (küçük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Çarliston Biberi (küçük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	La Costena Chipotle Biberi (ince doğranmış)
1 ç.kaşığı	Biberiye (ince doğranmış)
1 ç.kaşığı	Daregal Dondurulmuş Kekik
1 t.kaşığı	Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
1 t.kaşığı	Süzme Yoğurt
2 y.kaşığı	Domates (küçük küp doğranmış)
1 y.kaşığı	Sıvı Yağ
1 t.kaşığı	Tavuk Suyu

Hazırlanışı

Köfte malzemesinin hepsini derin bir kaptan yoğurun ve dinlendirin. Sosu hazırlamak için sıvı yağı sos tenceresine alın. Önce çarliston biberi ve soğanı kavurun. Daha sonra mantarı, sarımsağı ve biberiyeyi ekleyip kavurmaya devam edin. Kalan malzemeyi de ekleyip sosu bir süre kaynatın. Dinlendirdiğiniz köfte karışımından 30 gr'lık parçalar koparıp yuvarlayın. Düz tabanlı teflon bir tavada her tarafı kızaracak şekilde pişirin. Bir güveç kabına bu köfteleri dizip sosu ilave edin. Kaşar peynirini serpiştirip 175°C ısıtılmış fırında graten edin ve sıcak olarak servis edin.

