



Et Sosları Reçeteleri



www.kozamutfak.com.tr

KIRMIZI BİBER SOSLU PİLİÇ

Malzemeler:

150 gr
1/2 adet
1 adet
100 ml
25 gr

Piliç göğüs veya but (küp doğranmış)
Soğan
Yeşil biber
Süt
Tipiak Polenta



Sos için:

1 adet
1/2 diş
1 y. kaşığı
2 y. kaşığı
1 t. kaşığı

Kırmızı biber
Sarımsak
Soğan (ince kıyılmış)
Tavuk suyu
Crystal Acı Sos

Garnitür:

Roka ve közlenmiş biber salatası

Hazırlanışı:

Soğanı ve yeşil biberi tavukla aynı boyda doğrayın ve büyük bir şişe veya küçük bambu şişlere dizin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirip ızgarada pişirin. Sos için kırmızı biberi közleyin ve kabuklarıyla çekirdeğini temizleyip doğrayın. Bir tavada zeytinyağı ısıtıp, soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar kavurup közlenmiş bibere ekleyin. Üzerine tavuk suyunu ekleyip karıştırıcı ile püre haline getirin. Acı biber sosunu ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Polenta için sütü kaynatın, polentayı içine dökün ve karıştırarak birkaç dakika pişirin. Püre kıvamına gelen polentayı düz bir tabağa döküp dolapta soğumaya bırakın (Dilerseniz pişirdiğiniz polentanın içine zeytin veya taze otlar gibi lezzetlendiriciler ilave edebilirsiniz). Soğuyan polentayı dilediğiniz şekilde kesip tavada veya ızgarada kızartın. Roka, közlenmiş biberi karıştırarak bir salata hazırlayın. Son olarak kızarttığınız polentayı tabağa yerleştirin, üzerine ızgara piliç şişlerini koyun ve sosu dökün. Yanında roka salatası ile servis edin.



PEYNİR SOSLU PİLİÇ

Malzemeler:

1 adet
50 gr
1 t. kaşığı

Piliç göğüs
Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
Rendelenmiş parmesan peyniri

Sos için:

2 y. kaşığı
2 y. kaşığı
1,5 su bardağı
2 y. kaşığı

Tereyağı
Un
Tavuk suyu
Pronto Fresco 5 Peynir Sosu

Hazırlanışı:

Piliç göğsünü tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Dilerseniz ızgarada, dilerseniz tavada pişirin. Sos için tereyağını bir sos kabında eritin ve unu ekleyin. 1-2 dk. kavurun ve sıcak tavuk suyunu ekleyip yaklaşık 5 dk. sos koyulaşmaya kadar kaynatın. Bu sostan 4 yemek kaşığı bir tavaya alıp peynir sosunu içine ilave edin ve karıştırarak ısıtın. Pişen tavuk göğsünü kısa bir süre dinlendirin ve dilimleyin. Bir tabağa alıp üzerine bolca peynirli soston dökün ve rende parmesanı serpiştirin. Sıcak salamanderde bir dakika kadar üzerini ısıtın. Bu arada yeşil çin fasulyesini kaynar suya atıp aldante haşlayın. Bir tavaya alıp tereyağı ile soteleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave edin. Fasulyeleri tavukla birlikte servis edin.

KARABİBER SOSLU BİFTEK

Malzemeler:

1 porsiyon
50 gr
2-3 dilim

Dana bonfile veya pizola
Golden Phoenix Yasemin Pirinci
Takuwan (Japon Turbu Turşusu)

Sos için (2-3 porsiyon için yeterli sos miktarı):

1 su bardağı
2 y. kaşığı
1 y. kaşığı
2 diş
1 y. kaşığı
1,5 t. kaşığı
2 ç. kaşığı

Et suyu
Lee Kum Kee Soya Sosu
Lee Kum Kee İstiridye Sosu
Sarımsak
Taze çekilmiş iri karabiber taneleri
Toz şeker
Tapyoka Nişastası

Hazırlanışı:

Tüm sos malzemesini bir kaba alıp 2 dk. kaynatın. Çok az suyla karıştırdığınız nişastayı ilave edip koyulaştırın ve ocaktan alın. Dana etini tuz ile lezzetlendirin. Tavada veya ızgarada mühürledikten sonra üzerine hazırladığınız soston fırça ile bir miktar sürün ve fırında istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Fırından aldığınız eti birkaç dakika dinlendirin ve dilimleyin. Sosu tekrar ısıtıp üzerine dökün. Yasemin pirinciyle hazırladığınız pilav ve japon turbu turşusu ile servis edin.



TATLI-EKŞİ SOSLU BİFTEK

Malzemeler:

1 porsiyon
5 adet
50 gr

Dana bonfile veya pizola
McCain Brokoli ve Cheddar Peynirli Nugget
Karışık yeşillik

Sos için:

1 y. kaşığı
4-5 adet
1 y. kaşığı
2 y. kaşığı
1/4 su bardağı

Kuru soğan (ince dilimlenmiş)
Kiraz domates (ikiye bölünmüş)
Lee Kum Kee İstiridye Sosu
Lee Kum Kee Tatlı-Ekşi Sos
Et suyu

Hazırlanışı:

Dana etini tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Bir tavayı yüksek ısıda ısıtın. 1 yemek kaşığı sıvıyağ ilave edip eti tavaya koyun ve her iki tarafı kahverengi olacak şekilde mühürleyin. Fırına alıp istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Bu arada aynı tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağ ilave edip soğanları ekleyin ve çok öldürmeden kavurun. Daha sonra domatesi, sosları ve et suyunu ekleyip kıvam alana kadar kaynatın. Tuzunu kontrol edin. Bu arada brokoli nuggetleri kızgın yağda 2 dk. kızartın. Yeşillikleri salata sosu ile lezzetlendirin. Eti dinlendirdikten sonra tabağa alıp üzerinde sos ve yanında brokoli nugget, yeşil salata ile servis edin.



KÖRİ SOSLU KUZU SIRTİ VE KUSKUS

Malzemeler:

1 porsiyon
1 adet
Taze kişniş
Kuzu sirtı veya pırzola
Patak's Sarımsaklı Pappadum

Kuskus için:

100 gr
1/2 su bardağı
1/4 adet
1 y. kaşığı
3-4 adet
1 y. kaşığı
Zeytinyağı
Tipiak Kuskus
Sıcak su
Kırmızı biber (dilimlenmiş-sotelenmiş)
Yeşil zeytin
Kiraz domates
Taze kişniş (ince kıyılmış)

Sos için:

3 y. kaşığı
1 t. kaşığı
1 t. kaşığı
Krema
Patak's Garam Masala Köri Ezmesi
Tereyağı

Hazırlanışı:

Kuzu etini tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Dilerseniz tavada, dilerseniz ızgarada istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Sos için kremayı bir tavaya alın, garam masalayı ilave edin ve kaynatın. Kaynamaya başlayınca tereyağını ilave edin, kısa bir süre daha kaynatın, tuzunu ayarlayın ve ocaktan alın. Kuskusun üzerine sıcak suyu ilave edip 5 dk. bir kenarda demlenmeye bırakın. Şişen kuskusun içerisine daha önceden sotelediğiniz veya közlediğiniz kırmızı biberi ve diğer malzemelerini ilave edin. Pappadumu 10 sn. kadar kızgın yağda kızartın. Etin üzerine sosunu döküp, yanında kuskus ve pappadum ile servis edin.



BALSAMİK VE İNCİR SOSLU PİLİÇ

Malzemeler:

1 adet
1/2 y. kaşığı
100 gr
1 adet
Piliç gögüsü veya budu
Taze kekik
Silver River Bahçe Sebzeleri Karışımı
Surgital Porçini Mantarlı Panzerotti

Sos için:

1/2 adet
4 adet
1/4 su bardağı
1/2 su bardağı
2 t. kaşığı
1 y. kaşığı
Kuru soğan (ince kıyılmış)
Kuru incir (ince kıyılmış)
Acetum Balsamik Sirke
Tavuk suyu
Lee Kum Kee Soya Sosu
Taze kekik

Hazırlanışı:

Soğanı 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karışımında yumuşayana kadar kavurun. Kekik hariç diğer sos malzemelerini ekleyip, orta ısıda 3 dk. kadar pişirin. Kekik ilave edip tuzunu ayarlayın. Piliçi tuz, karabiber ve taze kekikle lezzetlendirin. Tavada veya ızgarada pişirin. Sebzeleri kaynar suda kısa bir süre haşlayın ve tavaya alıp tereyağı ile soteleyin. Panzerotti'yi kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. İncirli sosu tavuğun üzerine dökün, yanında sebzeler ve kızarmış panzerotti ile servis edin.



DANA ETİ VE BAHARATLI DOMATES SOSU

Malzemeler:

1 porsiyon
1 t. kaşığı
100 gr
1 ç. kaşığı
Dana bonfile veya pırzola
Santa Maria Barbekü Baharatı
Patates kızartması
Casa Fiesta Fajita Baharatı

Sos için (7-8 porsiyon için yeterli sos miktarı):

1/4 adet
3 diş
1/2 adet
2 t. kaşığı
3 t. kaşığı
400 gr
1/2 su bardağı
Kuru soğan (ince kıyılmış)
Sarımsak (kıyılmış)
Havuç (rende)
Zencefil (ince kıyılmış)
Casa Fiesta Tako Baharatı
Doğranmış domates
Et suyu

Hazırlanışı:

Bir sos kabına 2 yemek kaşığı sıvıyağ ilave edin ve ısıtın. Sırasıyla soğan, zencefil, sarımsak ve havucu ilave ederek kavurun. Tako baharatından 2 tatlı kaşığı ilave edin ve domatesi ekleyin. Ardından et suyunu ilave edip sos suyunu çekip domatesler iyice pişene kadar pişirmeye devam edin. Karıştırıcı ile sosu püre haline getirin. Kalan tako baharatını ekleyin ve tuzunu kontrol edin. Sos pişerken dana etini barbekü baharatı ile lezzetlendirin. Tavada veya ızgarada istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Patatesleri kızartın biraz tuz ve fajita baharatı ile harmanlayın. Pişen eti domates sosu ve baharatlı patates kızartması ile servis edin.



BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANATLARI

Malzemeler:

10 adet
3-4 adet
Sıvıyağ, tuz-karabiber
Tavuk kanadı
McCain Soğan Halkası

Sos için:

1/3 su bardağı
1/3 su bardağı
3 y. kaşığı
1 y. kaşığı
Ravifruit Ahududu Püresi
Barbekü Sos
Acetum Balsamik Sirke
Toz şeker

Hazırlanışı:

Sos malzemelerini bir sos kabına alıp 2-3 dk. kaynatın ve soğumaya bırakın. Tavuk kanatlarını tuz - biberle lezzetlendirin ve dilerseniz fırında, dilerseniz kızgın yağda çıtır bir kanat elde edene kadar pişirin. Soğan halkalarını kızgın yağda 2 dk. kızartın. Kanatları barbekü sosunun bir kısmıyla harmanlayın. Geri kalan sosu bir sos kabına alıp, kanatlar ve soğan halkaları ile servis edin.

KIRMIZI BİBER SOSLU PİLİÇ

Soğan ve biberle ızgara edilmiş piliç şiş, kırmızı biberlerle hazırlanmış hafif acılı özel sos, kızartılmış polenta ve roka salatası ile servis edilir.

PEYNİR SOSLU PİLİÇ

Tavada kızartılmış piliç göğsü, 5 çeşit peynirle hazırlanan özel sosu ile gratine edilir ve tereyağında sotelenmiş çin fasulyeleri ile servis edilir.

TATLI-EKŞİ SOSLU BİFTEK

Dana bonfile veya pizolasi arzu ettiğiniz şekilde pişirilir, tatlı ekşi sos, kızartılmış brokoli ve çedar peynirli nugget ve yeşillikler ile servis edilir.

KÖRİ SOSLU KUZU SIRTI VE KUSKUS

Arzu ettiğiniz şekilde pişirilen kuzu sırtı, garam masala ile lezzetlendirilmiş krema sosu, zeytinli kuskus ve kızarmış Hint mercimek ekmeği ile servis edilir.

DANA ETİ VE BAHARATLI DOMATES SOSU

Dana bonfile veya pizolasi, arzu ettiğiniz şekilde pişirilir, baharatlı domates sosu ve kızarmış patates ile servis edilir

BALSAMİK VE İNCİR SOSLU PİLİÇ

Piliç göğsü arzu ettiğiniz şekilde pişirilir, incir ve balsamik sirke ile hazırlanan sosu, bahçe sebzeleri karışımı ve kızarmış porçini mantarlı panzerotti ile servis edilir.

BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANATLARI

Tavuk kanatları arzu ettiğiniz şekilde pişirilir, ahududu ve balsamik sirke ile hazırlanan özel barbekü sosu ve kızarmış soğan halkaları ile servis edilir.

KARABİBER SOSLU BİFTEK

Dana bonfile veya pizola, arzu ettiğiniz şekilde pişirilir, soya sosu ve karabiberle hazırlanan leziz sosu, yasemin pirinci pilavı ve Japon turbu turşusu ile servis edilir.