MENÜ

ANTRİKOT, BEARNEZ SOS VE TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI

ÖRDEK BUT CONFIT VE KÖRİ SOS

BALLI SARIMSAKLI SOSLA MARİNE EDİLMİŞ PİLİÇ ŞIŞ

MANTAR VE TERİYAKİ SOSLU BONFİLE

BAHARATLI VE ÇEDAR PEYNİRİ SOSLU IZGARA PİLİÇ

PİLİÇ PAKORA

KUZU SIRTI, KEKİK VE PORÇİNİ MANTARLI DEMI GLACE SOSU İLE

KREMALI VE REGGAE REGGAE SOSLU IZGARA PİLİÇ BUT

Koza Gıda
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

Et Yemekleri Reçeteleri

Koza Gıda

ANTRİKOT, BEARNEZ SOS VE TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI

Malzemeler:

200 gr	Dana antrikot
2-3 kaşığı	**Hugli Bearnez Sos**
100 gr	Kızarmış patates
1 tatlı kaşığı	Maydanoz(ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı	Parmesan peyniri (toz)
1 çay kaşığı	**Urbani Beyaz Trüf Yağı**
Tuz - biber	

Bearnez Sos: (Yaklaşık 10 porsiyon için)

75 gr	**Hugli Bearnez Sos (Toz)**
500 ml	Süt
100 gr	Tereyağı veya margarin

Hazırlanışı:
Sos için toz bearnez sos karışımını küçük bir sos tavasında süt ile karıştırın ve kaynayana kadar karıştırarak ısıtın. Kaynayınca altını kısıp tereyağını ilave edin ve bir dakika daha pişirip ocaktan alın. Eti tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip ızgara veya fırında pişirin. Patatesleri derin yağda kızartın. Bir karıştırma kabına alıp trüf yağı, parmesan ve maydanozu üzerine serpiştirin ve karıştırın. Eti servis tabağına alıp, üzerinde sos ve yanında patates kızartması ile servis edin.

ÖRDEK BUT CONFIT VE KÖRİ SOS

Malzemeler: (4 porsiyon için)

4 adet	**Rougie Ördek But**
2 litre	**Rougie Ördek Yağı veya Sıvı Yağ**
2 adet	Çubuk tarçın
2-3 adet	Yıldız anason
2-3 diş	Sarımsak
1 adet	Havuç (iri parçalar halinde)
1 adet	Soğan (dörde bölünmüş)
2-3 yemek kaşığı	**Hugli Köri Sos**

Köri Sos: (Yaklaşık 10 porsiyon için)

50 gr	**Hugli Köri Sos (toz)**
500 ml	Süt

Hazırlanışı:
Ördek butlarını derin bir fırın kabının içine yerleştirin. Biraz tuz ve biberle lezzetlendirin. Tarçın, yıldız anason, sarımsak, havuç ve soğanı da bu kabın içine yerleştirin. Tüm malzemenin üzerini örtecek kadar ördek yağı veya sıvı yağ ile doldurun. 110-120 °C de ısıtılmış fırında yaklaşık dört saat pişirin. Köri sos için süt ve toz köri sos karışımını karıştırın ve kaynayana kadar ısıtın. Ördek butlarını köri sos ve mevsim sebzeleri ile servis edin.

BALLI SARIMSAKLI SOSLA MARİNE EDİLMİŞ PİLİÇ ŞİŞ

Malzemeler:

150 gr	Piliç göğüs (küp doğranmış)
2 yemek kaşığı	**Lee Kum Kee Ballı-Sarımsaklı Sos**
¼ adet	Kırmızı biber
¼ adet	Sarı biber
¼ adet	Kuru Soğan

Hazırlanışı:
Piliç göğüslerini ballı sarımsaklı sos ile marine edip birkaç saat dinlendirin. Küp doğradığınız sebzelerle birlikte şişe dizip fırında pişirin. Yeşillikler veya pilav ile servis edin.

MANTAR VE TERİYAKİ SOSLU BONFİLE

Malzemeler:

180 gr	Bonfile
100 gr	Karışık mantar
2 yemek kaşığı	**Lee Kum Kee Teriyaki Sosu**
3-4 yemek kaşığı	Et veya tavuk suyu
Tuz biber	
Pilav	

Hazırlanışı:
Bonfileyi ızgara veya fırında istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Bu arada, sıcak bir tavada çok az yağda mantarları 1 dakika soteleyin. Teriyaki sosu ve et suyunu ilave edin. 1 dakika daha soteleyin. Sosu dilimlediğiniz bonfilenin üzerine gezdirin. Pilavla birlikte servis edin.

BAHARATLI VE ÇEDAR PEYNİRİ SOSLU IZGARA PİLİÇ

Malzemeler:

180 gr	Piliç Göğüs
1 tatlı kaşığı	**Magic Seasonings Tavuk Baharatı**
2 yemek kaşığı	**Casa Fiesta Çedar Peyniri Sosu**
3-4 yemek kaşığı	Süt
1 yemek kaşığı	**Sriracha Acı Biber Sosu**
100 gr	Patates Kızartması
1 tatlı kaşığı	**Magic Seasonings Cajun Baharatı**

Hazırlanışı:
Piliç göğsü tavuk baharatı ile lezzetlendirip ızgarada pişirin. Çedar peyniri sosunu süt ile birlikte bir sos kabına alıp ısıtın. Çok kaynatmayın. Son olarak içine sriracha acı biber sosunu ekleyin. Patatesleri kızartın ve bir karıştırma kabında cajun baharatı ve az tu ile harmanlayın. Piliç göğsünü servis tabağına alıp üzerine çedar peyniri sosunu gezdirin, yanında cajun baharatlı patates kızartması ile servis edin.

PİLİÇ PAKORA

Malzemeler:

180 gr	Piliç göğüs (küp doğranmış)
1 yemek kaşığı	**Patak's Madras Köri Ezmesi**
1 tatlı kaşığı	Sıvı yağ
Tuz	
1 su bardağı +	
1 yemek kaşığı	**JFC Tempura Unu**
¾ su bardağı	Soğuk Su
1 tutam	**Rajah Garam Masala Baharat Karışımı**

Dip Sos:

1 yemek kaşığı	Süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı	**Patak's Mango Chutney**

Hazırlanışı:
Piliç göğüsleri madras , tuz ve sıvıyağ ile bir gece önceden marine edin. Ertesi gün piliçleri yapışmaz bir tavada 2 dakika soteleyip soğuması için bir kenara alın. Piliçler soğuduğunda tempura unu ve soğuk suyu karıştırın. İçine bir tutam garam masala baharatı atın. Daha önceden marine edip sotelediğiniz baharatlı piliç parçalarını, tempura ununa ve sonra tempura unu ile hazırladığınız hamur karışımına batırıp, kızgın yağda 2-3 dakika kızartın. Bu arada mango chutneyi püre haline getirip süzme yoğurt ile karıştırın. Kızarmış piliç parçalarını bu sosla birlikte servis edin.

KUZU SIRTI, KEKİK VE PORÇİNİ MANTARLI DEMI GLACE SOSU İLE

Malzemeler:

180 gr	Kuzu Sırtı
1 tatlı kaşığı	**Fallot Dijon Hardalı**
2 yemek kaşığı	**Hugli Demi Glace Sos**

Demi glace sos malzemeleri: (10 porsiyon için)

60 gr	**Hugli Demi Glace Sos (toz)**
500 ml	Su
5 yemek kaşığı	**Pronto Fresco Sotelenmiş Porçini Mantarı**
2-3 dal	Taze kekik

Hazırlanışı:
Kuzu sırtını tuz ve biberle lezzetlendirip sıcak bir tavada mühürleyin. Üzerine dijon hardalını sürüp fırında istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Sos için suyu kaynatıp sos karışımını içine ilave edin. 1 dakika karıştırarak pişirin. Mantarları ince kıyın. Kekiğin yapraklarını ayırıp kıyın. Mantar ve kekiğide sosun içine ilave edin ve birlikte birkaç dakika daha pişirin. Kuzu etini, üzerinde sos ve yanında mevsim sebzeleri ile servis edin.

KREMALI VE REGGAE REGGAE SOSLU IZGARA PİLİÇ BUT

Malzemeler:

180 gr	Piliç But (derisiz,kemiksiz)
1 çay kaşığı	**Magic Seasonings Karayip Baharatı**
¼ adet	Kırmızı biber
¼ adet	Sarı biber
¼ adet	Kuru Soğan
1 adet	**Spring Home Roti Paratha**
2 yemek kaşığı	Krema
2 yemek kaşığı	**Reggae Reggae Sos**

Hazırlanışı:
Pilici karaip baharatı ile lezzetlendirip, ızgarada istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin. Sebzeleri dilimleyip soteleyin. Roti paratha'yı (hint katmer ekmeği) sıcak bir tavada her iki tarafını birer dakika kızartarak hazırlayın. Kremayı bir tavaya alıp bir dakika ısıtın. Reggae reggae sosu ilave edin. Isıtın ve altını kapatın. Çok kaynatmayın. Servis tabağına roti parathayı yerleştirin. Üzerine sebzeleri ve dilimlediğiniz piliç budunu yerleştirin. En üstüne sosu gezdirin ve servis edin.