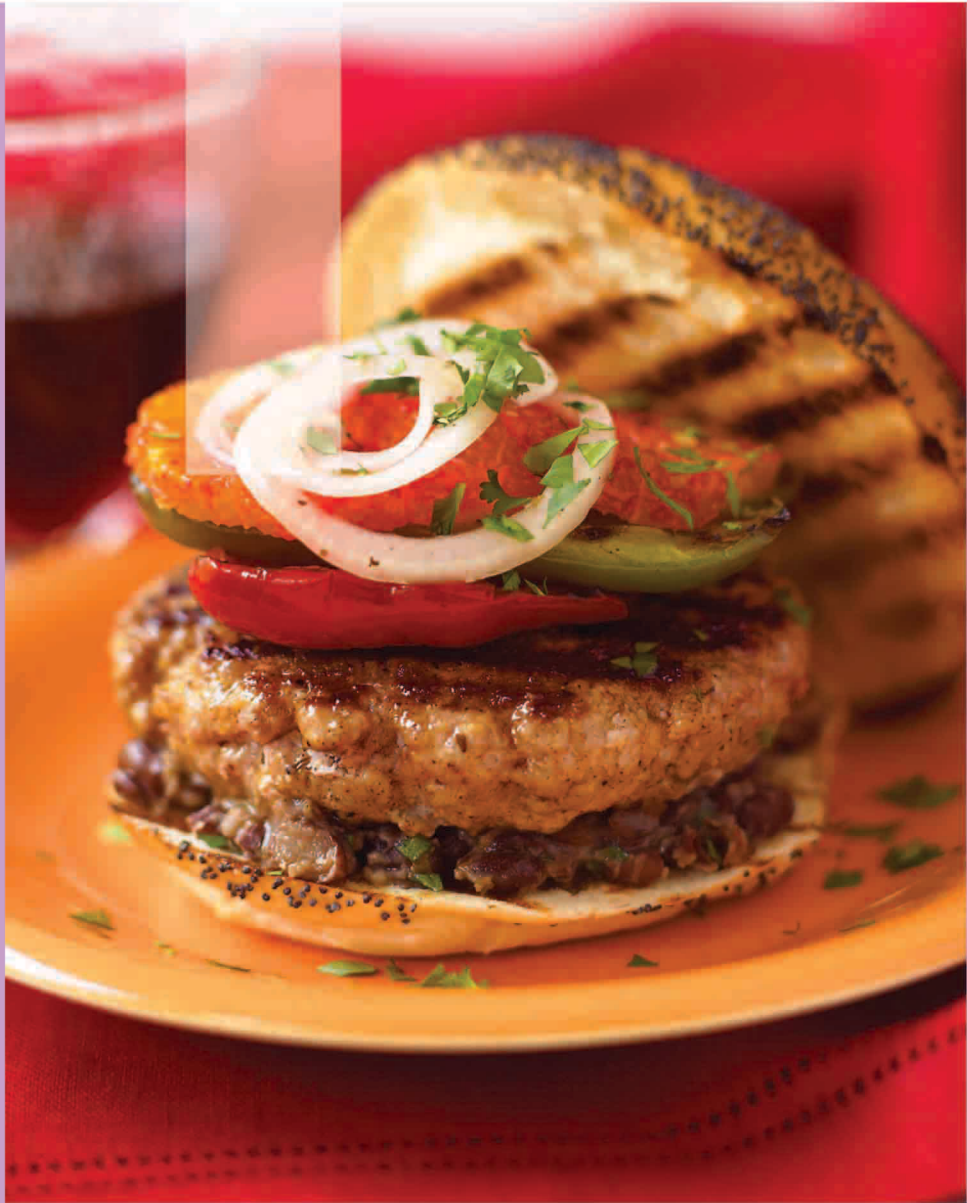


Hamburger Uygulaması



HAMBURGER KÖFTESİ

Malzemeler

- 1 kg Köftelik Kıyma
- 1 t.kaşığı **Magic Seasoning Blends Et Baharatı**
- 1 t.kaşığı Tuz
- 1 ç.kaşığı Kimyon
- 1 y.kaşığı Soğan (rendelenmiş)

Hazırlanışı

Bütün malzemeyi beş dakika yoğurun. 150 gr olarak porsiyonlara ayırın.



YABANTURBU SOSLU BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 t.kaşığı **Magic Seasoning Blends Et Baharatı**
- 1 adet Kültür Mantarı (doğranmış, sotelenmiş)
- 1 adet İstiridye Mantarı (doğranmış, sotelenmiş)
- 1 dilim Emmental Peyniri
- 1 t.kaşığı **Hengstenberg Yabanturbu Sosu**
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 5 adet **Simplot Brokoli ve Peynirli Nugget**
- 1 adet Hamburger Ekmeği

Hazırlanışı

Hamburger köftesini ızgarada pişirin. Peyniri üstüne koyun, hafifçe eritin. Ekmeğini ısıtın. Altına yabanturbu sosu ve mayonezi karıştırıp sürün. Iızgarada pişirdiğiniz hamburger köftesini üstüne koyun. Sotelenmiş mantarları ilave edin. Servis tabağına alın. Derin yağda brokoli ve peynirli nuggetları kızartın. Birlikte servis edin.

HOISIN BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 adet Hamburger Ekmeği
- 1 y.kaşığı **Lee Kum Kee Hoisin Sos**
- 3 adet **Shandong Kuru Şitake Mantarı** (haşlanmış sotelenmiş)
- 5 adet **Shandong Karides Kraker** (derin yağda kızartılmış)
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 1 t.kaşığı **Thai World Sriracha Acı Biber Sosu**

Hazırlanışı

Hamburger köftesini ızgarada pişirin. Hoisin sosu iki yemek kaşığı su ilave edin, şitake mantarı ile 2-3 taşım kaynatın. Hamburger köftesini hoisinli karşıma bulayın. Sırasıyla önce ekmeğin tabanına acı biber sosunu ve mayonezi karıştırıp sürün, ardından köfteyi ve şitake mantarını üstüne koyun. Derin yağda kızartılmış karides krakerleri ile servis edin.

HİNT BURGER



Malzemeler

- 2 adet Spring Home Roti Paratha (**Sade Hint Katmer Ekmeği**)
- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 diş Sarımsak
- 1 y.kaşığı Soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 t.kaşığı **Patak's Madras Köri Ezmesi**
- 1 y.kaşığı Sıvıyağ
- 1 s.bardağı Doğranmış Domates Konservesi

Hazırlanışı

Sos için çelik bir tavaya sıvıyağı, soğan ve sarımsağı koyun. İki dakika kadar soteleyin. Ardından madras ezmesini ilave edin ve karıştırın, yaklaşık 30 saniye sonra doğranmış domates konservesini ilave edin. 15 dakika kısık ateşte pişirin. El blenderi ile püre haline getirin. Köftenizi ızgarada pişirin. Sosa bulayın. Roti paratha ekmeklerini teflon tavada arkalı önlü olacak şekilde kısık ateşte pişirin. Roti paratha ekmeklerinin biri altta biri de üstte olacak şekilde hamburger köftesini arasında servis edin. Dilerseniz yeşillik ve turşu da kullanabilirsiniz.

BARBEKÜ BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 adet Patlıcan (közlenmiş)
- 1 t.kaşığı **Santa Maria Bbq Sos**
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 100 gr Parmak Patates
- 1 tutam **Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı**
- 1 halka Domates
- 1 adet Hamburger Ekmeği

Hazırlanışı

Hamburger köftesini ızgarada pişirin. Barbekü sosunu mayonez ile karıştırın. Karışımı hamburger ekmeğine sürün. Domatesi yerleştirin. Üstüne közlenmiş patlıcanı koyun. Hamburger köftesini yerleştirin. Patatesleri derin yağda kızartın, cajun baharatı ile harmanlayın. Birlikte servis edin. Dilerseniz turşu veya kıvrıcık salata da kullanabilirsiniz.

JAPON BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 ç.kaşığı **S&B Wasabi (Japon Yeşil Hardal Unu)**
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 1 t.kaşığı **Bulldog Tonkatsu (et ve sebze sosu)**
- 1 tutam **Shandong Pembe Gari Shoga (Pembe Zencefil Turşusu)**
- 1 adet Hamburger Ekmeği

Hazırlanışı

Izgarada hamburger köftesini pişirin. Wasabi tozunu bir kaseye alın. Üstüne bir tatlı kaşığı soğuk su koyun, karıştırın. Bir yemek kaşığı mayonez ilave edip, tekrar karıştırın. Hamburger ekmeğinin altına sosu sürün, köfteyi yerleştirin, üstüne tonkatsu sosunu gezdirin. Yanında zencefil turşusu ile servis edin.

TEX-MEX BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 y.kaşığı **Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos**
- 1 t.kaşığı **Simplot Donuk Guacamole**
- 5 adet **Simplot Beer Battered Onion Rings**
- 2 y.kaşığı **Casa Fiesta Picante Salsa Sos**
- 2 dilim Domates (halka kesilmiş)
- 1 adet **Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği**

Hazırlanışı

Hamburger köftesini pişirin. Tortilla ekmeğini ısıtın. Bir tarafına çedar sosu, diğer tarafına guacamole sürün. Çedar sosunun üstüne köfteyi yerleştirin. Guacamolenin üstüne domates halkasını yerleştirin. Tortillanın kenarlarından katlayın, zarf haline getirin. Derin yağda soğan halkalarını kızartın. Picante salsayla, birlikte servis edin.

İTALYAN BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 t.kaşığı **Sacia Pesto Sos**
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 1 dilim Suda Mozzarella
- 1/4 adet Soğan (ince kıyılmış sotelenmiş)
- 1 ç.kaşığı **Acetum Blaze (Balzamik Glaze Sosu)**
- 1 adet Hamburger Ekmeği

Hazırlanışı

Hamburger köftesini ızgarada pişirin. Ekmeği ısıtın. Pesto sos ile mayonezi karıştırın, ekmeğin altına sürün. Mozzarellayı köfteyle hafifçe ısıtın. Köfteyi yerleştirin üzerine sotelenmiş soğanları ilave edin, balzamik glaze'i üzerinde gezdirin ve servis edin. Dilerseniz yeşillik salatası ile servis edebilirsiniz.

BEARNEZ SOSLU BURGER



Malzemeler

- 150 gr Hamburger Köftesi
- 1 adet Hamburger Ekmeği
- 2 dilim Domates (halka kesilmiş)
- 1 adet Patates (kibrit şeklinde kesilmiş, kızartılmış)
- 2 y.kaşığı **Hügli Bearnez Sos Toz**
- 2 yaprak Kivırcık Salata

Hazırlanışı

Hamburger köftesini ızgarada pişirin. Ekmeğini ısıtın, altına bir tatlı kaşığı bearnez sos sürün. Yeşillik ve domatesi ilave edin. Hamburger köftesini bearnez sosa bulayın, üstüne koyun. En üste kızarmış patatesleri yerleştirin servis edin. Dilerseniz sosu arttırabilirsiniz.

Bearnez Sos İçin

Malzemeler

- 75 gr **Hügli Bearnez Sos Toz**
- 500 gr Soğuk Süt
- 100 gr Tereyağı

Hazırlanışı

Küçük bir sos tenceresine, bearnez sos ile soğuk sütü koyun. Ocakta kıvam alıp bir taşım kaynayana kadar karıştırın. İçine tereyağını koyup, eriyene kadar karıştırın. Bu sosu ızgara etlerde de kullanabilirsiniz.

Bu sefer
size tatlı bir
sürprizimiz var!

DONDURMALI PROFİTEROL



Malzemeler

- 3 y.kaşığı Kaymaklı Dondurma
- 2 y.kaşığı **Pregel - Arabeschi Çikolata ve Fındık Parçalı Süsleme/Dolgu Sosu**
- 3 adet Profiterol Hamuru (pişmiş) (pate su)

Hazırlanışı

Kaymaklı dondurmaya ve iki yemek kaşığı arabeschi sosunu karıştırın. Derin dondurucuda 1 saat bekletin. Profiterol hamurunu, ortadan kesin. Bir kaşık yardımıyla içini doldurun. Servis tabağına alın. Üzeri için çikolata ve fındık parçalı arabeschi sosunu dökün. Taze nane ile süsleyin. Servis edin.



MENÜ

YABANTURBU SOSLU BURGER

Yabanturbu soslu hamburger ekmeğinde, mantar, emmental peyniri, hamburger köftesi, brokoli ve peynirli nugget ile

HOISIN BURGER

Sriracha acı biber soslu hamburger ekmeğinde, hoisin sosla lezzetlendirilmiş hamburger köftesi, şitake mantarı ile, karides kraker eşliğinde

HİNT BURGER

Geleneksel hint roti paratha ekmeğinde, madras köri ezmesi ile lezzetlendirilmiş hamburger köftesi

BARBEKÜ BURGER

Barbekü sosu ile lezzetlendirilmiş hamburger ekmeğinde, közlenmiş patlıcan, domates, hamburger köftesi, cajun baharatlı patates kızartması ile

JAPON BURGER

Wasabi soslu hamburger ekmeğinde, tonkatsu sosu ile lezzetlendirilmiş hamburger köftesi, yanında pembe zencefil turşusu ile

TEX-MEX BURGER

Çedar sosu ve guacamole ile lezzetlendirilmiş 30 cm tortilla ekmeğinde hamburger köftesi, kızarmış soğan halkaları ve picante salsa ile

BEARNEZ SOSLU BURGER

Bearnez sos ile lezzetlendirilmiş hamburger ekmeğinde, domates halkası, kibrit patates, bearnes sosa bulanmış hamburger köftesi

İTALYAN BURGER

Pesto sosu ile lezzetlendirilmiş hamburger ekmeğinde, suda mozzarella ile hamburger köftesi, sote mantar ve balzamik glaze ile

DONDURMALI PROFİTEROL

Pişmiş profiterol hamuru içerisinde, arabeschi ile karıştırılmış kaymaklı dondurma, çikolata ve fındık parçalı arabeschi sosu ile



kemberburgaz 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