



# Hamburger Uygulaması



## Picante Salsa Sos

Olgunlaşmış domates, dolmalık biber, jalapeno biber ve küp doğranmış beyaz soğandan yapılan, baharatlar ile tatlandırılan kullanıma hazır bu sos, her türlü tex-mex yemeğinde ve özellikle fajitanın yanında servis edilir. Cipsler ve diğer kızarmış aperatifler ile birlikte, wrap ve sandviçlerin içerisinde, hamburgerler ile de servis edilebilen leziz bir sostur.



## Daregal Donuk Kişniş

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



## Simplot-Salud Donuk Guacamole

%100 Haas avokadolarının ezildikten sonra soğan, chili biberi ve baharatların karıştırılmasıyla elde edilir. Kullanıma hazır olan bu ürün, tüm Tex-Mex yemeklerinde ve soğuk başlangıç yemeklerinde sos olarak kullanılır. Deniz ürünleri ve salatalar ile de çok uyumludur.



## Cedar Peynirli Dip Sos

Cheddar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, ağırlıklı olarak aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



## Simplot-Salud Soğan Halkası

Tatlı ve sulu beyaz soğan, halkalar şeklinde dilimlenerek biralı pane ile kaplanır. Her bir dilimin farklı boyutta olması, mutfağınızda taze hazırlanmış izlenimi verir.



## Fallot Dijon Hardal

Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ıstaklık ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



## Lee Kum Kee Teriyaki Sos

Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir.



## Tabasco Acı Biber Sosları

Tabasco ürünleri dünyanın en ünlü ve en çok tercih edilen biber soslarıdır. Tabasco soslarını özenle hazırladığınız kızartmalarınızda, ızgaralarınızda veya yemeklerinizde kullanabilirsiniz. Gerçek acı biber sosunun tadını almak isteyenlerin vazgeçemeyeceği bir üründür.



## Magic Seasoning Hamburger Baharatı

Güney Amerika tarzı acı biberli baharat karışımıdır. Her tür ızgara, marinasyon ve yemek çeşidinde acılı çeşni olarak kullanılabilir.



## Pembe Zencefil Turşusu

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



## Thai World Sriracha Acı Biber Sosu

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



## Patak's Balti Köri Ezmesi

Balti, içinde baharatlı Hint yemekleri pişirilen, ülkemizde içinde kavurma yapılan sacları benzeyen, klasik bir hint tabağına verilen isimdir. Çok farklı malzemeler kullanılarak balti yemekleri yapılabilir. Tavuk, kuzu, deniz ürünü, ve ya baklagiller olabilir. Patak's Balti Köri Ezmesi, balti yemeklerinde kullanılan klasik lezzetlendiriciler bir araya getiren, leziz bir kori ezmesidir.



## Silver River Renkli Biber Karışımı

İnce çubuklar halinde doğranmış, üç renkli Kaliforniya biberi karışımı. Fajita gibi tava yemeklerinde, sotelerde, garnitür karışımlarında veya salatalarda kullanılabilir.



## Hüglü Cafe De Paris Sos

1940 larda İsviçre'de Cafe De Paris restaurantında popüler olan bu sos, zamanla tüm dünyadaki şeflerin vazgeçilmez klasiklerinden biri haline gelmiştir. Özellikle ızgara etlerle servis edilen bu sosu, yine doğduğu topraklarda üreten İsviçreli Hüglü firmasından şeflerimiz için ithal ediyoruz.



## Santa Maria Barbekü Sosu

Klasik Amerikan tarzı ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle ızgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



kemirburgaz 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



## FAJİTA BURGER

### Malzemeler

150 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
1 � �kaşığı	<b>Magic Seasoning Hamburger Baharatı</b>
2 tkaşığı	<b>Casa Fiesta Picante Salsa</b>
1 �kaşığı	Worcestershire Sos
1 tkaşığı	<b>Daregal Donuk Kişniş</b>
1 �kaşığı	Sıvı Yağ
1 tkaşığı	<b>Simplod-Salud Donuk Guakamole</b>
1 tkaşığı	<b>Santa Maria �edar Peynirli Dip Sos</b>
1 dilim	Domates (orta kalınlıkta)
2 ad	<b>Simplod-Salud Soğan Halkası</b>
1 ad	Hamburger Ekmeği

### Hazırlanışı

Hamburger baharatını, worcestershire sosu, sıvı yağı, 1 tkaşığı salsayı ve kıymayı harmanlayın. Tuzunu ayarladıktan sonra hamburger köftesi formunda şekillendirip 1-2 saat dolapta dinlendirin. Izgarada istediğiniz pişme derecesini elde edene kadar pişirin. Hamburger ekmeğinin alt parçasına guacamoleyi sürün. Domates dilimini ve köfteyi sürdüğünüz bu ekmeğin üzerine yerleştirin. En üste salsanın kalan kısmını yerleştirin. Soğan halkalarını derin yağda kızartıp hamburgerin en üstüne yerleştirin ve kapatın.

## BALLI CHIPOTLE BURGER

### Malzemeler

150 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
1 � �kaşığı	<b>Magic Seasoning Barbek� Baharatı</b>
1 tkaşığı	Kuru Soğan (rendelenmiş)
1 ykaşığı	K�zlenmiş Kapya Biberi (k�p doğranmış)
1 dilim	Kaşar Peyniri
1 ad	Marul Yaprağı (k�çük boy)
1 dilim	Domates
1 dilim	Kırmızı Soğan
1 ad	Hamburger Ekmeği
1 ad	<b>Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu</b>
	Tuz-Karabiber

### Sos Malzemesi (2 porsiyon için)

1 ykaşığı	<b>La Costena Chipotle</b>
1 tkaşığı	Bal
4 ykaşığı	Mayonez
1 ykaşığı	Ket�ap
1 �kaşığı	<b>Falfof Dijon Hardalı</b>

### Hazırlanışı

Kıymayı, cajun baharatını ve soğanı harmanlayıp tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Hazırladığınız bu harca hamburger köftesi formu verip dolapta 1-2 saat dinlendirin. Sos malzemelerinin hepsini bir mayonez tenceresine alın ve blender ile karıştırın. K ftenizi ve kırmızı soğan halkasını izgarada pişirin. K fteniz hazır olmak üzereyken kaşar peynirini üzerine yerleştirip hafifçe eritin. Ekmeğinize sırasıyla marul yaprağını domates dilimini ve soğanı yerleştirip üzerine k ftenizi koyun. Köftenin  zerine kaypa biberi yerleştirin. Hazırladığınız sosu hamburger ekmeğinin üst parçasına sürüp diğer malzemenin üzerine kapatın. Yanında Tabasco Chipotle sos ile servis edin.

## PALMİYE ADASI

### Malzemeler

150 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
1 tkaşığı	<b>Lee Kum Kee Teriyaki Sos</b>
1 � �kaşığı	<b>Magic Seasoning Et Baharatı</b>
1 dilim	Kaşar Peyniri
1 dilim	Domates
1 dilim	Marul
1 ykaşığı	<b>Pembe Zencefil Turşusu</b>
1 ad	Hamburger Ekmeği

### Sos Malzemeleri

1 ykaşığı	Mayonez
1 �kaşığı	<b>Daregal Donuk Kişniş</b>
1 �kaşığı	<b>Thai World Sriracha Acı Biber Sosu</b>
1 �kaşığı	<b>Thai World Tatlı Biber Sosu</b>

### Hazırlanışı

Kıymayı zencefil hariç diğer malzemelerle karıştırıp hamburger formunda köfteler yapın ve dolapta 1-2 saat dinlendirin. Sos malzemelerini karıştırın. K fteyi izgarada istediğiniz derecede pişirin. Pişmesine yakın kaşar peynirini üzerine yerleştirip hafifçe eritin. Ekmeğin alt parçasına bol miktarda hazırladığımız sosu sürün.  zerine marul yaprağını ve domates dilimini koyun. Fırından  karttığınız köfteyi bu malzemenin üzerine yerleştirin, en üste zencefil turşusunu yerleştirip servis edin.

## EGE BURGER

### Malzemeler

120 gr	Tavuk Kıyması
2 ykaşığı	Ispanak (doğranmış)
� �kaşığı	Sarımsak (p�re)
1 �kaşığı	<b>Daregal Donuk Keklik Otu (Oregano)</b>
1 ykaşığı	Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 �kaşığı	<b>Magic Seasoning Tavuk Baharatı</b>
5 ad	Roka (sadece yaprakları)
1 dilim	Domates
1 ad	Hamburger Ekmeği
	<b>Tabasco Sarımsaklı Acı Biber Sosu</b>
	Tuz-Karabiber

### Dip Sos için Malzemeler

1 ykaşığı	S�zme Yoğurt
1 tkaşığı	Salatalık (�ok k�çük k�p doğranmış)
1 �kaşığı	<b>Daregal Donuk Frenk Soğanı</b>
� �kaşığı	Sarımsak (p�re)
� �kaşığı	Lime Suyu

### Hazırlanışı

Roka ve domates hariç tüm malzemeyi harmanlayıp tuz ve karabiberle lezzetlendirdikten sonra hamburger köftesi formu verin ve 1-2 saat dinlendirin. Dip sos malzemesini karıştırıp, en az bir iki saat dinlendirin. Hazırladığımız köfteyi bir tavada yada fırında istediğiniz derecede pişirin. Hamburger ekmeğinin tabanına domatesi ve roka yapraklarını yerleştirin. Pişirdiğiniz köfteyi bu yaprakların üzerine koyun ve en üste dip sosunu yerleştirip yanında Tabasco Sarımsaklı Sos ile servis edin.

## MINI HİNT BURGER

### Malzemeler (3 parça 1 porsiyon için)

150 gr	Dana Kıyma (az yağlı)
1 tkaşığı	<b>Patak's Balti K�ri Ezmesi</b>
1 tkaşığı	<b>Daregal Donuk Kişniş</b>
1 ykaşığı	K�zlenmiş Patlıcan (p�re)
1 �kaşığı	Lime Suyu
� �kaşığı	Sarımsak (p�re)
3 dilim	Domates (k�çük boy)
3 ad	Marul Yaprağı (k�çük kesilmiş)
1 �kaşığı	Sızma Zeytinyağı
3 ad	Mini Hamburger Ekmeği
3 ad	<b>Bambu K�rdan (9cm)</b>
	Tuz

### Hazırlanışı

Kıymayı, balti k ri ezmesini ve kişnişi harmanlayın ve tuz ile lezzetlendirdikten sonra 50 gr lık  c parçaya bölüp yuvarlayın ve 1-2 saat dinlendirin. Közlenmiş patlıcan püresini, lime suyunu, sarımsağı ve sızma zeytinyağını karıştırıp tuz ile lezzetlendirin. Dinlendirdiğiniz köfteleri üzerinden hafifçe bastırarak bir tavada pişirin. Ekmeklerin alt parçasına közlenmiş patlıcanı sürüp, köfteyi üzerine yerleştirin. En üste domates ve yeşillikli koyup ekmeği kapatın. 9 cm'lik bambu k rdan ile sabitleyin ve servis edin.

## QUESEDILLA BURGER

### Malzemeler

120 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
1 �kaşığı	<b>Magic Seasoning Cajun Baharatı</b>
1 ykaşığı	Kuru Soğan (rendelenmiş)
1 ykaşığı	Kuru Soğan (j�lyen doğranmış)
1 ykaşığı	<b>Silver River Renkli Biber Karışımı</b>
1 ykaşığı	K�lt�r Mantarı (dilimlenmiş)
1 tkaşığı	<b>Santa Maria �edar Peynirli Dip Sos</b>
2 ad	<b>Mission Unlu Tortilla Ekmeği (16.3cm)</b>
2 ykaşığı	Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 ykaşığı	<b>Casa Fiesta Picante Salsa</b>
1 ykaşığı	<b>Simplot Guacamole</b>
	<b>Tabasco Acı Biber Sosu</b>
	Tuz

### Hazırlanışı

Kıymayı, cajun baharatını ve rendelenmiş soğanı harmanlayıp tuz ile lezzetlendirin. Bu karışımı ekmekle aynı boyutta yassı ve ince bir köfte haline getirin ve 1-2 saat dinlendirin. Jülyen doğranmış kuru soğanı, renkli biber karışımını ve mantarı az sıvı yağ ile soteleyin. K ftenizi izgarada ya da düz bir tavada pişirin. Tortilla ekmeğini tavada ya da fırında hafif ısıtın. Isıttığınız tortilla ekmeğine  edar peynirini sürün. Sotelediğiniz sebzeleri üzerine yayın. Pişirdiğiniz köfteyi yerleştirin. Kaşar Peynirini  zerine serpiştirip diğer ekmeği kapatın. Tavada her iki tarafı renk alana kadar kızartın. Salsa ve guacamole ile servis edin. Yanında acı biber sosu olarak klasik Tabasco Acı Biber Sosu verebilirsiniz.

## CAFE DE PARIS BURGER

### Malzemeler

150 gr	Dana Kıyma (orta yağlı)
1 tkaşığı	<b>Magic Seasoning Hamburger Baharatı</b>
100ml	S�t
1 tkaşığı	Un
1 �kaşığı	Tereyağ
1 dilim	Domates
1 ad	Marul Yaprağı
1 ykaşığı	Kaşar (rendelenmiş)
1 ad	Hamburger Ekmeği
	Tuz-Karabiber

### Cafe De Paris Sos için

10 gr	<b>H�gli Cafe De Paris Sos</b>
100 ml	S�t

### Hazırlanışı

Kıymayı ve hamburger baharatını harmanlayın. Tuz ile lezzetlendirip hamburger köftesi formu verin ve 1-2 saat dinlendirin. Unu tereyağı ile kavurun ve sütü ekleyip krem kıvamında bir beşamel sos yapın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirdikten sonra kaşar peynirini ekleyip iyice  rpın. K fteyi izgarada istediğiniz derecede pişirin. Cafe de Paris sos için süt ve sos karışımını bir sos kabına alıp kayanayana kadar karıştırın. Beşamel sosu ekmeğin alt parçasına ince olmayan bir tabaka halinde sürün. Marul yaprağını, domatesi ve köfteyi yerleştirin. Servis etmeden önce sıcak Cafe de Paris sosu köftenin üzerine dökün ve servis edin.

## DOĞU-BATI TAVUK BURGER

### Malzemeler

150 gr	Tavuk Kıyması
1 tkaşığı	<b>Lee Kum Kee Domatesli Sarımsaklı Sos</b>
1 tkaşığı	File Badem
1 ykaşığı	K�zlemiş Kapya Biberi (k�çük k�p doğranmış)
	Maydanoz (ince doğranmış)
	Domates
1 tkaşığı	Sızma Zeytinyağı
� �kaşığı	Sarımsak (p�re)
1 �kaşığı	Lime Suyu
1 ykaşığı	<b>Santa Maria Barbek� Sosu</b>
1 tkaşığı	Sıvı Yağ
1 ad	Hamburger Ekmeği
	<b>Tabasco Yeşil Acı Biber Sosu</b>
	Tuz-Karabiber

### Hazırlanışı

Kıymayı, sarımsaklı domates sosu ve file bademi harmanlayın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirdikten sonra hamburger köftesi formu verin ve 1-2 saat dinlendirin. Kapya biberi, sarımsak püresini, zeytinyağını, maydanoz ve lime suyunu birlikte karıştırın. K fteyi düz bir tavada pişirin. Biberli karışımı hamburger ekmeğinin alt parçasına yayın.  zerine domatesi ve köfteyi yerleştirin. Bir kaşık su ile barbekü sosu bir sos tavasında ısıtıp daha akışkan bir hale getirin ve köftenin üzerine dökün. Ekmeğin  st parçasını kapatıp yanında Tabasco Yeşil Acı Biber Sosu ile servis edin.