



**Fripp Meksika Fasulyesi:**  
Haşlanmış Meksika fasulyeleri, tüm gıda standartları çerçevesinde, üstün kalitede üretilmiştir.



**Hegmek Susamlı Tereyağı Hamburger Ekmeği:**  
Tereyağı ve sütlü, susam dekorlu hamburger ekmeği.



**La Fiesta Sade Yuvarlak Tortilla Cipsi:**  
Tex-Mex mutfağının tuzsuz tadıyla vazgeçilmez, gerçek misir cipsi.



**Valle Verde Siyah Kuinoa:**  
Kuinoalar içerisinde aroması en dolgun olan ve piştiğinden sonra da fiziksel özelliklerini koruyabilmesi itibarıyle tercih edilen kuinoa çeşididir.



**TRS Mango Chutney:**  
Mango şeker ve baharatların kaynatılması ile elde edilen bu ürün, yemeklerin yanında garnitür ve papadum ile başlangıç olarak servis edilir.



**Hügli Yeşil Tane Karabiberi Sos:**  
Gerçek yeşil tane biberler görsel anlamda da çarpıcı sunumlarınızı, yoğun aromasıyla zenginleştirmenizi sağlar.



**Sweet Baby Ray's Barbekü Sosu:**  
Geleneksel Amerikan barbekü sosudur.



**Magic Seasoning Bali Barbekü Baharati:**  
Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharati bal ile lezzetlendirilmiştir. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex-Mex yemeklerinde kullanılır.



**Go-Tan Sambal Oelek Sos:**  
Fermente edilmiş kırmızı biberlerden elde edilen acı bir Asya biber sosu.  
Fermente edilmiş biberlerden gelen hafif bir ekşi lezzeti ve kuvvetli bir biber tadı vardır.



**Chef Seasons Kuzu Baharati Çeşnisi:**  
Gerçek kekik, biberiye, kimyon ve birçok diğer baharat ile hazırlanan bu kuzu baharati çeşnisi ile lezzetli ve görsel olarak zengin sunumlar hazırlayabilirsiniz.



**Mission Domatesli Tortilla Ekmeği:**  
Sade unlu tortillaya alternatif olarak batılı şeflerin domates kullanarak renk verdiği bu ürün wrap (dürüm) yapımında kullanılabilir.



**Cock Pad Thai Sos:**  
Özellikle Tayland usulü pirinç makarnası pad thai yapımında kullanılan hazır sostur. Diğer Uzak Doğu makarnaları ile de kullanılabilir.



**Ferrer Brava Tapas Sosu:**  
Geleneksel İspanyol "Patatas Bravas" tapasının, domates bazlı baharatlarla lezzetlendirilmiş hafif baharatlı sosudur.



**Lee Kum Kee Teriyaki Sos:**  
Japon mutfağı başta olmak üzere Uzak Doğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos, yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünlerleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marin'e etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflatından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



**Panko:**  
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kirintisidir.



# Hamburger Uygulaması



## BEAN BURGER

### Malzemeler

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 120 Gram   | Fripp Meksika Fasulyesi               |
| 30 Gram    | La Fiesta Sade Yuvarlak Tortilla Cips |
| 1 T.Kaşığı | Ketçap                                |
| 1 Y.Kaşığı | Salud Dondurulmuş Guacamole           |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                                   |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                             |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı               |
|            | Hamburger Ekmekİ                      |

### Hazırlanışı

Fasulyeyi konserveden çıkartıp bı süzgece alın ve yıkayın. Fasulye, cips, ketçap, tuz ve biber bir rondo yardımıyla pure haline getirin. Karışma bir parmak kalınlığında olacak şekilde burger şekli verip dondurun. Burgerinizi tavada içi çözülenle kadar orta ateşte pişirin. Burger ekmeğine guacamole sosunu sürüp burgeri de ekleyerek servis edin.

## KUİNOA BURGER

### Malzemeler

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 90 Gram    | Valle Verde Siyah Kuinoa         |
| 40 Gram    | Haşlanmış Nohut                  |
| 1 Y.Kaşığı | Süzme Yoğurt                     |
| 1 T.Kaşığı | TRS Mango Chutney                |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                              |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                        |
| 1 Adet     | Mission Kepkekli Tortilla Ekmekİ |

### Hazırlanışı

Kuinoayı kaynar suda 4 dakika civarında haşlayın. Nohudu rondo yardımıyla pure haline getirip kuinoa, tuz ve biber ile birlikte yoğurup burger şekli verin. Yoğurt ve mango chutney karıştırıp sos haline getirin. Kuinoa köftesini tavada pişirip tortilla ekmeğine koyn ve hazırladığınız yoğurt sosu ilave ederek tortillayı katlayıp servis edin.

## PEPPER BURGER

### Malzemeler

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 120 Gram   | Dana Kiyma                       |
| 4 Adet     | Orta Boy Mantar                  |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                              |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                        |
| 1 T.Kaşığı | Panko                            |
| 1 Y.Kaşığı | Süt                              |
| 15 Gram    | Hügli Yeşil Tane Karabiberli Sos |
| 50 ml      | Su                               |
| 50 ml      | Süt                              |
| 1 Y.Kaşığı | Monini Üzüm Çekirdeği Yağı       |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı          |
|            | Hamburger Ekmekİ                 |

### Hazırlanışı

Sosu soğuk su ve süte ilave ederek kıvam alana kadar pişirin. Kiymayı kalan bütün malzemeler ile birlikte yoğurup burger şekli verip buzdolabında 1 saat dinlendirin. Mantarları ince ince doğrayıp 3 dakika kadar soteleyin. Burger istedığınız derecede pişirin, daha sonra sosa iyice bulayıp ekmeğinize koyn. Üstüne sotelediğiniz mantarları da ilave ederek servis edin.

## BARBEKÜ BURGER

### Malzemeler

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 120 Gram   | Dana Kiyma                   |
| 30 Gram    | İnce Kiyılmış Kırmızı Lahana |
| 1 Y.Kaşığı | Acetum Cherry Şarap Sırkesi  |
| 1 Y.Kaşığı | Monini Üzüm Çekirdeği Yağı   |
| 1 Y.Kaşığı | Sweet Baby Ray Barbekü Sosu  |
| 2 Adet     | Salud Soğan Halkası          |
| 1 T.Kaşığı | Panko                        |
| 1 Y.Kaşığı | Süt                          |
| 1 T.Kaşığı | Magic Ballı Barbekü Baharatı |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı      |
|            | Hamburger Ekmekİ             |

### Hazırlanışı

Lahanaları tavada sıır ve yağ ile beraber kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Kiymayı baharat, süt ve panko ile birlikte yoğurup burger şekli verip 1 saat buzdolabında dinlendirin. Soğan halkalarını 175°C fritözde 3 dakika kadar kızartın. Burgerinizi istedığınız derecede pişirip ekmeğin içine koyn ve hazırladığınız lahana, soğan halkası ve barbekü sosu da ilave ederek burgerinizi servis edin.

## ÇÖKERTME BURGER

### Malzemeler

|            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 120 Gram   | Dana Kiyma                        |
| 1 Adet     | Orta Boy Patates                  |
| 1 T.Kaşığı | Go-Tan Sambal Oelek Sos           |
| 1 Y.Kaşığı | Süzme Yoğurt                      |
| 1 T.Kaşığı | Panko                             |
| 1 Y.Kaşığı | Süt                               |
| 1 T.Kaşığı | Chef Seasons Kuzu Baharat Çeşnisi |
| 1 Adet     | Mission Domatesli Tortilla Ekmekİ |

### Hazırlanışı

Patatesleri rendeleyip 175°C lik fritözde 2 dakika kadar kızartın. Kiymayı süt, panko ve baharat ile yoğurup burger şekli verin ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Sambal oelek sos ve sucme yoğurdu karıştırın. Burgerinizi istedığınız derecede pişirin, tortilla ekmeğine koyn, hazırladığınız patates ve sosu içine ilave ederek tortilla ekmeğini üçgen olarak katlayın ve servis edin.

## ASYA BURGER

### Malzemeler

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| 120 Gram   | Dana Kiyma               |
| 1 T.Kaşığı | Soya Sos                 |
| 1 T.Kaşığı | Panko                    |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                |
| 1 Y.Kaşığı | Cock Pad Thai Sos        |
| 20 Gram    | İnce Doğranmış Lahana    |
| 10 Gram    | Soya Filizi              |
| 2 Adet     | Baby Mısır               |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı  |
|            | Tereyağılı Burger Ekmekİ |

### Hazırlanışı

Pad thai sos, lahana, soya filizi ve baby misırı beraberce karıştırıp lahanalar yumuşayana kadar dinlendirin. Kiymayı soya sos, panko ve karabiber ile yoğurup burger şekli verin ve buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Burgerinizi istedığınız derecede pişirip ekmeğe alın ve hazırlımlı olduğunuz sos ile birlikte servis edin.

## ET BURGER

### Malzemeler

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 120 Gram   | Bonfile                      |
| 1 Y.Kaşığı | Karabiber                    |
| 1 T.Kaşığı | Tuz                          |
| 1 Adet     | Orta Boy Beyaz Soğan         |
| 1 Y.Kaşığı | Ferrer Brava Sos             |
| 1 T.Kaşığı | Mayonez                      |
| 3 Adet     | Küçük Boy Kornişon Turşu     |
| 1 T.Kaşığı | Esmer Şeker                  |
| 1 Y.Kaşığı | Monini Üzüm Çekirdeği Yağı   |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı      |
| 1 Ç.Kaşığı | Burger Ekmekİ                |
|            | Chef Seasons Tütsülenmiş Tuz |

### Hazırlanışı

Bonfileyi 40 gramlık 3 parçaaya ayırip hepsini tuz, biber ve yağ ile mariné edip 3 dakika kadar pişirip üstlerine tütsülenmiş tuzu ilave ederek oda sıcaklığında dinlendirin. Soğanı ince jülyen doğrayıp yağı ve şeker ile birlikte karamelize edin. Ekmeğin içine brava sos, eiter, karamelize soğan, kornişon turşu ve mayonezi koyarak servis edin.

## TAVUKLU İSPANYOL BURGER

### Malzemeler

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 2 Adet     | Izgaralık Tavuk Kalça           |
| 1 Y.Kaşığı | Ferrer Mojo Yeşil Tapas Sosu    |
| 2 Dilim    | Domates                         |
| 1 Y.Kaşığı | Mayonez                         |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                             |
| 1 Adet     | Spring Home Roti Paratha Ekmekİ |

### Hazırlanışı

Tavuğu tuz ve tapas sosu ile mariné edip 1 gece buzdolabında dinlendirin. Tavuğu isterkeniz izgara isterkeniz de direk olarak 13 dakika kadar 175°C lik fırında pişirebilirsiniz. Roti parathanın sıcak tavada iki yüzünü 2 şer dakika pişirin. Tavuğu kepekli roti paratha ekmeğine koyp domates ve mayonezi de ilave ederek servis edin.

## JAPON TAVUK BURGER

### Malzemeler

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 2 Adet     | Tavuk Kalça                   |
| 1 Y.Kaşığı | Lee Kum Kee Teriyaki Sos      |
| 1 T.Kaşığı | Lee Kum Kee Light Soya Sos    |
| 1 Ç.Kaşığı | Susam                         |
| 1 Ç.Kaşığı | Shandong Donuk Zencefil       |
| 2 Y.Kaşığı | Nişasta                       |
| 1 Adet     | İnce Doğranmış Kırmızı Lahana |
| 2 Adet     | Taze Soğan                    |
| 1 Adet     | Havuç                         |
| 1 Y.Kaşığı | Mayonez                       |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı       |
|            | Hamburger Ekmekİ              |

### Hazırlanışı

Tavukları teriyaki, soya, susam ve zencefil püresi ile birlikte mariné edip 1 gece buzdolabında dinlendirin. Lahana, taze soğan ve ince doğranmış havuç mayonez ile karıştırın. Tavukları nişastaya bulayıp 175°C fritözde 4 dakika kadar pişirin, burger ekmeğinin içine koyn ve hazırladığınız garnitürlü sos ile birlikte servis edin.

## HELLİM BURGER

### Malzemeler

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 120 Gram   | Dana Kiyma                  |
| 2 Dilim    | Hellim Peyniri              |
| 4 Dilim    | Sucuk                       |
| 1 T.Kaşığı | Chef Seasons Yoğurt Çeşnisi |
| 1 Y.Kaşığı | Süzme Yoğurt                |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                         |
| 1 T.Kaşığı | Panko                       |
| 1 T.Kaşığı | Süt                         |
| 1 Adet     | Hegmek Susamlı Tereyağı     |
|            | Hamburger Ekmekİ            |

### Hazırlanışı

Kiymayı tuz, panko ve süt ile yoğurup burger şeklini verin ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Yoğurdu çesni ile karıştırın. Burgeri, hellim peynirini ve sucukları pişirip burger ekmeğine koyn ve hazırladığınız sos ile birlikte servis edin.