



BRAVA TAPAS SOSU

Domates bazlı ve baharatlarla lezzetlendirilmiş, hafif acılı bir İspanyol sosudur. İspanya'daki tüm bar ve cafelerin vazgeçilmezi olan, Patatas Bravas adı verilen kızarmış patateslerde kullanılır. Bu leziz sos aynı zamanda ızgara etler, kızarmış aperatifler sandviç ve hamburgerler için de çok lezzetli bir eşliktir.



MOJO KIRMIZI TAPAS SOSU

İspanya'nın Kanarya Adaları'na özgü bir ırmızıbiber sosudur. Et, tavuk ve deniz ürünlerinin marinasyonunda, hamburger ve dürümelerde kullanılır. Kızarmış aperatiflerin yanında dip sos olarak servis edilebilir.



MOJO YEŞİL TAPAS SOSU

İspanya'nın Kanarya Adaları'na özgü bir yeşilbiber sosudur. Et, tavuk ve deniz ürünlerinin marinasyonunda, hamburger ve dürümelerde kullanılır. Kızarmış aperatiflerin yanında dip sos olarak servis edilebilir.



ROMESCO TAPAS SOSU

Badem, zeytinyağı, domates ve biberle hazırlanan çok popüler bir İspanyol sosudur. Deniz ürünleri başta olmak üzere hemen hemen her türlü et ve sebzeye servis edilebilir. Aynı zamanda mükemmel bir salata sosudur.



CHIMICHURRI TAPAS SOSU

Yeşil baharatlar, sirke ve limon suyu ile hazırlanan, geleneksel bir Arjantin ve İspanyol sosudur. Özellikle ızgara kırmızı etlere marinasyon ya da sos olarak çok yakışır. Tavuk ve deniz ürünleri ile de kullanılabilir.



GAZPACHO SOĞUK DOMATES ÇORBASI

En iyi taze malzemeler ve geleneksel İspanyol reçetesi ile üretilmiş mükemmel bir soğuk çorbadır. Yemek menülerinin dışında kokteyl menülerinde de küçük bardaklarda servis edilebilir. İçine konulacak deniz ürünleri veya sebzelerle zenginleştirilebilir.



DAREGAL ARPACIK SOĞAN

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



PANKO (Japon Ekmek Kırıntısı)

Panko, Japonların özel bir teknikle elde ettiği, bütün parçaları eşit renkte ve ınlıkta olan, farklı bir ekmek kırıntısıdır. Tüm dünyada üst düzey şefler ve damak tadına düşkün amatörler tarafından çıtırlik ve altın sarısı renkte kaplamalar elde etmek için kullanılır. Galeta unu gibi malzemelerde bu çıtırlik ve rengi elde etmeniz mümkün değildir. Dilerseniz kızartmak istediğiniz tavuk, balık veya etleri kaplayabilir, dilerseniz köfte, balık köftesi veya sebze köftesi gibi yemeklerde ekmek veya galeta unu yerine kullanabilirsiniz.



MAGIC SEASONING BLENDS HAMBURGER BAHARATI

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



MONINI ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ YAĞI

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den üzüm çekirdeği yağı. Yanma derecesi yüksek olduğu için özellikle kızartmalarda, salatalarda ve tüm yemeklerde kullanılabilir.



TATKI LİMON SUYU

Adana ve Mersin bölgesinde yetiştirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özelliği olan "askorbik asit" sayesinde, çözündükten sonra tat değişimi olmaz. Sıkıldıktan hemen sonra -40°C'de şoklanır. Böylece sıkıldığı andaki aroma ve vitamin değerlerini korumuş olur. Salatalarınıza limon tazelili katmak için, yemek soslarınıza, alkolü veya alkolüzs kokteyl yapımında, limonata reçetelerinizde farklılık yaratmak için kullanabilirsiniz.



HEGMEK FRANZSIZ BAGET EKMEĞİ

Katkısız fransız baget ekmeği.



TRS TANE KARABİBER

Avrupa'nın bir numaralı Hint ürünleri tedarikçisi TRS tarafından özenle seçilmiş birinci sınıf baharatlar.



SANT'AGATA TAGGIASCA ZEYTİNİ

İtalya Ligurya bölgesinde yetişen bu zeytin küçük ve hoş kokuludur. Çekirdeksiz ve sızma zeytinyağında cam kavonozlarda sunuluyor.



İspanyol Tapasları



GAZPACHO

Malzemeler

25 Cl
¼ Adet
¼ Adet
1 Adet

Ferrer Gazpacho

Salatalık
Domates
Daregal Arpacık Soğan

Hazırlanışı

Domates ve salatalığı incecik doğrayın,shot bardaklarına gazpachoyu doldurun ve üstlerine birer çay kaşığı yaptığınız salatadan ve soğandan ilave edip servis edin.

MOJO PİÇON SOSLU TAVUK KANATLARI

Malzemeler

8 Adet
80 Gram
2 Diş
200 ml

Tavuk Kanadı
Tereyağı
Sarımsak

Ferrer Mojo Picon Sos

Hazırlanışı

Sarımsakları rendeleyip diğer ürünlerle birlikte tavuklarla karıştırın, bu şekliyle 180°C lik fırında üstü açık şekilde 45 dakika pişirip servis edin.

BRAVAS KÖFTE

Malzemeler

200 Gram
1 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı
1 Y. Kaşığı

Dana Kıyma
Süt
Panko
Magic Seasonings
Hamburger Baharatı

Tuz
Ferrer Bravas Sos
Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Hazırlanışı

Sos haricindeki bütün malzemeyi karıştırın ve yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun, bu işlem bitince en az yarım saat dolapta dinlendirin. Dinlendirdiğiniz harcı 30-40 gramlık küçük köfteler haline getirin daha sonra bir tavada üzüm çekirdeği yağı ile birlikte dışları kızarana kadar pişirin ve bravas sosu ilave ederek sos koyulaşana kadar köfteleri pişirin, sonrasında ufak güveç kaplarında servis edin.

CHIMICHURRI SOSLU KUZU ŞİŞ

Malzemeler

200 Gram
6 Adet
6 Adet
1 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı

Kuzu Şiş
Kıraz Domates
Arpacık Soğan
Esmer Şeker
Ferrer Chimichurri Sos
Tuz



Hazırlanışı

Kuzu etlerini sos ile birlikte marine edip en az 8 saat dolapta bekletin. Arpacık soğanları kısık ateşte bir tavada şekerle birlikte yumuşayıncaya kadar yavaş pişirin. Etlerin marinasyonu tamamlandıktan sonra şişlere etleri, soğanları ve domatesleri takip üstelerine tuz ilave edin. Etleri tavada ya da ızgarada iyice izleyin daha sonra 180°C fırında pişirip servis edin.

MOJO VERDE SOSLU LEVREK TARTAR

Malzemeler

1 Adet
2 Dilim
1 T. Kaşığı

Levrek Fileto
Kuru Domates
Ferrer Mojo Verde Sos
Tatki Limon Suyu
Kornişon Turşu
Hegmek Baget Ekmeği

Hazırlanışı

Levrek filetosunun kılıçlarını ve derisini temizleyin, ince geniş dilimler kesin ve bu dilimleri limon suyu ile birlikte yarım saat kadar dolapta bekletin. Turşu ve kuru domatesi küçük doğrayın ve sos ile karıştırın. Limonlu levrekleri de küçük doğrayıp diğer malzeme ile birlikte karıştırıp tartar haline getirin. Baget ekmeğini iki parmak kalınlığında dilimler halinde kesin ve kızartın. Tartarınızı üstüne koyarak servis edin.

FÜME SOMON RULO

Malzemeler

3 Dilim
4-5 Dal
1 Ç. Kaşığı
100 Gram
1 T. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı

Füme Somon
Maydanoz
Tatki Limon Suyu
Maş Fasulyesi
Daregal Arpacık Soğan
Ferrer Romesco Sos
Tuz

Hazırlanışı

Maş fasulyelerini haşlayın, soğanı da ilave edip soğumaya bırakın. Karışım oda sıcaklığına geldiğinde diğer bütün malzemeyi de ilave edin ve karışımı somonların içine doldurup rulo yapın. Kendi isteğinize göre ortalama 1 parmak kalınlığında kesip yeşilliklerle servis edin.

KARİDES MÜCVERİ

Malzemeler

2 Adet
2 Adet
2 Adet
1 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
8 Adet
2 Y. Kaşığı

Orta boy kabak
Orta boy havuç
Yumurta
Un
TRS Tane Karabiber
Tuz
Orta boy karides
Ferrer Romesco Sos

Hazırlanışı

Kabak ve havucu rendeleyip yumurta, un, tuz ve karabiber ile karıştırın. Karidesleri 10 dakika kadar haşlayın ve soğutup bütün olarak karşıma ilave edin. Orta boy bir tepsiye yağlı kâğıt koyup karışımı tepsiye boşaltın. 180°C lik fırında 20 dakika pişirip servis edin.

ROMESCO HUMUS

Malzemeler

300 Gram
2 Y. Kaşığı
2 Y. Kaşığı
2 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
1. T. Kaşığı
1 T. Kaşığı
6 Dilim
1 Adet

Nohut
Tahin
Tatki Limon Suyu
Ferrer Romesco Sos
Taggiasca Zeytini
Zeytinyağı
Tuz
TRS Karabiber
Sucuk
Hegmek Baget Ekmeği

Hazırlanışı

Nohutları haşlayın ve kenarda soğumaya bırakın. Baget ekmelerini 2 parmak kalınlığında kesin ve kızartın, sucukları ayrı bir tavada iyice pişirin. Nohutları ve diğer malzemeleri mutfak robotunda püre haline getirin. Püreyi ekmeklerin üstüne sürün ve pişirdiğiniz sucukları da en üstüne yerleştirerek servis edin.

FRİTTATA

Malzemeler

6 Adet
2 Y. Kaşığı
6-8 Dilim
1 Adet
1 Y. Kaşığı
2 Adet
1 T. Kaşığı
2 Y. Kaşığı

Yumurta
Krema
Füme biberli et
Yeşil kapya biber
Daregal Arpacık Soğan
Közlenmiş biber turşusu
Tuz
Ferrer Romesco Sos

Hazırlanışı

Füme etleri jülyen olarak kesin. Kapya biberleri de jülyen olarak kesip soğanlarla birlikte soteleyin. Yumurta, krema, biberli et ve sotelediğiniz malzemeyi beraberce çırpın ve yağlı kâğıt koyduğunuz orta boy bir tepsiye boşaltın. 180°C lik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Servis etmek için istediğiniz boyutlarda kesin ve de üstlerine kare kestiğiniz köz biberleri koyarak romesco sos ile birlikte servis edin.



PATATAS BRAVAS

Malzemeler

300 Gram
3 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı

Patates
Ferrer Bravas Sos
Tuz

Hazırlanışı

Patatesleri kabuklarıyla beraber 6 dakika kaynar suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup iyice kurulaşın ve küp doğrayın. Patatesleri 175°C fritözde dışı çıtır çıtır olana kadar kızartın ve bravas sos ile servis edin.