



Urbani Siyah Trüf Mantarı

Dilimlenmiş siyah trüf mantarlarından oluşan bu ürünü, kırmızı etlerden omelete varana kadar, emsalsiz bir lezzet istediğiniz her yemekte kullanabilirsiniz.



Patak's Mango Chutney

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



Ravi Fruit Mango Püresi

%90 mango, %10 şeker'den oluşan mango püresi hiçbir renk maddesi, aroma ve koruyucu madde içermemektedir. Pasta, tatlı, dondurma, sorbe ve kokteyl yapımında taze meyveye alternatif olarak kullanılır.



Acetum Blaze (Balsamik glaze)

Balsamik sirkesinin düşük ateşten çekirilmesiyle elde edilen yoğun aromalı şurupsu bir sostur. Kullanıma hazır bu sos, tabak dekorasyonunda, ızgara et ve sebze üzerinde, meyve ve dondurma ile kullanılır.



Rougie Ördek Foie Gras

En kaliteli foie graslar seçilerek üretilir ve kesildikten sonra hemen dondurulur. Küpler halinde doğranıp dondurulmuş ördek ciğerini, dilermeniz direkt dondurucudan tavaya, dilermeniz çözündürdükten sonra kullanabilirsiniz. Kolayca ve hızlıca pişer. Pişerken çok az hacim kaybeder.



Scotti Arborio Pirinci

Tombul tanesi ve nişastalı yapısı ile pişirme süresince parlak ve diri görünümünü kaybetmeyen bu ürün, risotto yapımında kullanılır.



Garofalo Spagetti

İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum buğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. Sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak ayrı sıcaklıkta kurutulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



Lee Kum Kee Soya Sosu

Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarından 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. Kullanımı kolaydır. Zamanla, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.

İtalyan Gustosuna Yolculuk



Şefler: Sebastiano Spriveri ve Giancarlo Gottardo



kamerburgaz.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

KozaGıda1994 KozaGıda



SİYAH TRÜFLÜ FOIE GRAS TERİN, DOMATES KONFİ, MANGO CHUTNEY,MEYVELİ EKMEK VE YEŞİLLİKLER

Malzemeler

650 gr	Rougie Ördek Foie Gras
60 gr	Urbani Siyah Trüf Mantarı
8 gr	Deniz Tuzu
1 gr	Kara biber
1 gr	Toz kişniş
40 gr	Muskat veya porto şarabı
2 dilim	Yuvarlak kesilmiş meyveli ekmek
10 gr	Domates konfi
5 gr	Patak's Mango Chutney
5 gr	Ravi Fruit Mango Püresi
	Acetum Blaze (Balzamik glaze)
	Taze yeşillikler

Hazırlanışı

Başlamadan 15 dakika önce ördek ciğerini buzdolabından çıkarın. Küçük lobu ayırıp dikkatlice tüm damarları temizlemeye çalışın. Tüm damarları temizlediğinizde üzeri yapışmaz kağıt kaplı bir tepsiye yerleştirip, buzdolabında tutun. Deniz tuzu, karabiber ve kişniş karıştırıp ördek ciğerini lezzetlendirin. Daha sonra tüm şarabı ilave edip nemlendirin. Terin kabını stretch film ile kaplayın, ördek ciğerini iki katman halinde içine yerleştirin, bu iki katmanın arasına 60 gr siyah trüf püresi sürün. Stretch film ile kapatıp hafifçe bastırın ve 18 saat buzdolabında bekletin. Ertesi gün fırını 100 dereceye ısıtın. Terini bir bain marieye yerleştirip kaynama noktasına getirin ve fırına yerleştirin. 30 dakika kadar veya ortası 50°C ye ulaşana kadar pişirin ve fırından alın. Birkaç saat oda sıcaklığında bırakın. Dikkatli bir şekilde süzerek üzerindeki yağı alın. Çok ağır olmayan bir kesme tahtasını üzerine yerleştirin. Buzdolabında 12 saat tutun. Ertesi gün üzerindeki yağı dikkatlice alın. Terinden çıkarın ve sıcak bir spatula ile istediğiniz şekilde kesin.

CHANTAREL MANTARLI VE ÇITIR ÖRDEK PROSCIUTTOLU RISOTTO

Malzemeler

Risotto için:	
320 gr	Scotti Arborio Pirinci
2 litre	Sebze stok
80 gr	Tereyağı
40 gr	Moova Rende Parmesan Peyniri
200 gr	Organik yoğurt
40 gr	Sızma zeytinyağı
1 adet	Defne yaprağı
250 ml	Beyaz şarap

Garnitür için

2 gr	Kakuleli Türk kahvesi
40 gr	Ördek prosciutto
2 gr	Ayçiçeği yaprakları
1 gr	Daregal Frenk Soğanı

Mantarlar için:

100 gr	Chantarel mantarı
5 gr	Daregal Shallot(Fransız soğanı)
1 gr	Daregal Kekik
	Tuz ve biber

Hazırlanışı

Risottoyu , shallot ve defne yaprağı ile birlikte bir kaçarolaya alın. Sebze stoğu kaynama noktasına getirin. Pirinçler ısındığında beyaz şarabı ekleyip, buharlaşmasını bekleyin. Pirinci tahta kaşıkla karıştırın. Sebze stoğu pişirme süresince yavaş yavaş ilave edin. Pirinci 18 dakika civarında pişirin. Ateşten alıp önce tereyağını , sonra parmesan peynirini ilave edip karıştırın. Zeytinyağı ve organik yoğurdu ilave edin. Tuz ve biber ile lezzetlendirin. Chantarel mantarları , shallot ve kekiği soteleyin. Türk kahvesini toz kakule ile karıştırıp lezzetlendirin. İnce ördek prosciutto dilimlerini mikrodalgada kurutun. Risottoyu silindirik bir kalıba yerleştirin. Küçük chantarel mantarları, ayçiçeği yaprakları ve frenk soğanı ile garnitürleyin. Kakuleli türk kahvesini serpiştirin. Çitir ördek prosciutto ile tamamlayın.

ACI BİBERLİ SPAGETTI VE İSTAKOZ RAGU

Malzemeler

80 gr	Garofalo Spagetti
1 baş	Sarımsak
10 gr	Yeşil soğan(jülyen)
2 gr	Acı biber (jülyen)
Tuz biber	
10 gr	Sızma zeytin yağı
1 ad	İstakoz kuyruğu
1 gr	Taze baharat yaprakları
4 ad	Çiçek (geranium)

Hazırlanışı

Sarımsağı kabukları ile birlikte kaynatın. Üç defa suyunu değiştirerek bu kaynatma işlemini tekrarlayın. Kabuklarını ayıklayıp zeytinyağı, sebze stoğu , tuz ve biber ile bir krema haline getirin. İstakozu iri parçalar halinde kesin ve kekik yaprakları ve shallot ile marine edin. Bir kısırcı garnitür olarak kullanmak amacıyla bir kenarda tutun. Bir kaçarolada yeşil soğanı terletin, acı biberi ilave edin, İstakoz ve sarımsak kremasını da ilave edin. Bu arada spaghettiyi al dante haşlayıp

malzeme ile karıştırın. Tabağın ortasına yerleştirip çiçekler ve istakoz kısırcı ile süsleyin.

COD BALIĞI, POLENTA VE BADEM

Malzemeler

700 gr	Cod balığı
50 gr	Üzüm çekirdeği yağı
100 gr	Sızma zeytinyağı
2 gr	Lee Kum Kee Soya Sosu
100 gr	Krema
10 gr	Deniz tuzu
15 gr	Sarımsaklı yağ
1 ad	Taze sarımsak

Polenta için:

500 gr	Polenta unu
2 litre	Su
8 gr	Deniz tuzu
30 ml	Zeytinyağı

Garnitür:

30 gr	Badem pestosu
10 gr	Karışık yeşillik
	Kırmızı tane biber

Badem pesto için:

100 gr	Taze fesleğen
100 gr	Badem
50 gr	Zeytinyağı
50 gr	Üzüm çekirdeği yağı
50 gr	Moova Parmesan Peyniri
1 diş	Sarımsak
	Deniz tuzu
	Biber

Hazırlanışı

Pestonun hazırlanışı:

Bir blenderda, bademleri, kaynar suda hızlıca haşladığınız sarımsağı ve yağları ilave edin. Daha sonra fesleğen ve sarımsağı ilave edip karıştırın. Aşırı karıştırmamaya özen gösterin. Yumuşak bir kıvam istiyorsanız biraz su ilave edin.

Yemeğin hazırlanışı:

Cod balığının kılçık ve derisini temizleyin. Kalın parçalar kesip 10 gr deniz tuzu ve 100 gr krema ile lezzetlendirin ve çift poşette vakumlayın. Sıcak suda 95°C de 1 saat pişirin. Süzün ve pişirme suyunu bir kenara ayırın. Cod balığını bir mikserde pedal ile yavaşça, soya sosu, sarımsak, karabiber ile karıştırın. Pişirmede kullandığınız krema ile birleştirin. Köpüksü bir krema elde edeceksiniz. Polenta için suyu geniş bir kaptaki kaynatın. Tuz ve zeytinyağını ilave edin. Ateşi kısıp polentayı yavaşça ilave edin. Tahta bir kaşıkla kremi bir kıvam alana kadar karıştırın. Bu aşamada polentayı kare bir kabin içine döküp bir saatliğine buzdolabında bekletin.

