



#### Rogue Dilimli Ördek Foie-gras

Geleneksel yöntemler kullanılarak Avrupa da yetiştirilen semirtilmiş ördek ciğerinin kullanıma hazır dilimlenmiş halidir.



#### Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Fransa'nın Loire vadisinde geleneksel yöntemlerle çıkarılan bu yağ gurme şefler tarafından tercih ediliyor.



#### Panko Japon Ekmek Kırıntısı

İnce Çıtır Ufak Boy  
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



#### Greci Enginar Püresi

Taze enginar kalpleri doğranıp küçük parçalar kalacak şekilde püre haline getirilmiştir. Yüksek kaliteli ve verimlidir. Kullanıma hazırdır. Başlangıç ve ana yemekler için, makarna dolguları ve focaccia için idealdir.



#### Frontoia Sicilya Zeytinyağı

İtalya Sicilya Bölgesinden 3 farklı zeytinden soğuk sıkma yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.



#### Hegmek Baget Ekmeği

Katkısız Fransız baget ekmeği



#### Daregal Arpacık Soğan

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



#### Sacla Fesleğenli Domates Sos

Bir İtalyan klasiği, domatesler fesleğen ile zenginleştirilmiş napolitan makarna sosu



#### TRS Madras Baharatı

Güney Hindistan'da acılı ve baharatlı yemekleriyle ünlü bir bölgenin ismidir. Acı biber ve kimyon lezzetlerinin ön planda olduğu bu baharat karışımını, tüm et çeşitlerinin marinasyonunda, köfte ve hamburgerlerde, mayonezle karıştırarak sandviçlerde ve kuvvetli bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok yemekte kullanabilirsiniz.



#### Hugli Köri Tozu

Su ile karıştırılarak hazırlanan toz köri sos karışımıdır. Cafe ve bistroların vageçilmez yemeklerinden köri soslu tavuk başta olmak üzere, et ve makarna yemekleri soslarında da kullanılabilir.



#### Polenta Valsugana Express

Valsugana, kaliteli, güvenilir, kullanışlı ve geleneksel olduğu için İtalyanlar tarafından en çok tercih edilen markadır. Buharda yarı pişmiş bu mısır irmiği hiçbir renk ve koruyucu içermez.



#### Scotti Arborio Pirinci

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



#### Monini Limonlu Zeytinyağı

İtalya'nın en çok tercih edilen zeytinyağı markası Monini'den Beyaz Trüf aromalı zeytinyağı



#### Greci Dilimli Porçini Mantar

Özenle seçilmiş taze porçini mantarlarının dilimlenerek sotelenmesi ile hazırlanmıştır. Mantar ile yapılan tüm sos ve yemeklerde doğrudan kullanılır.



# İtalyan Yemekleri Uygulaması



## ARANCINI Dİ FOİE GRAS

### Malzemeler

120 Gram	<b>Scotti Arborio Pirinci</b>
1 Adet	<b>Rogueie Dilimli Ördek Foie-gras</b>
8 Adet	Kuru Kayısı
1 T.Kaşığı	<b>TRS Toz Tarçın</b>
1 T.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
1 T.Kaşığı	Karabiber
1 Su Bardağı	<b>Panko</b>
1 Su Bardağı	Un
3 Adet	Yumurta
250 ML	Sebze/Tavuk Suyu

### Hazırlanışı

Foie gras ve kuru kayısıları 1'er cm lik küpler halinde doğrayın ve yağda soteleyip kenara alın. Risotto pirincini 2 dakika kadar yağda kavurun ve ilk önce 1,5 su bardağı stok ekleyin, suyun yarısını çektiğı zaman baharatları ve sotelediğiniz karışımı ilave edin. Daha sonra kalan suyunuzu da azar azar ekleyip risotto iyice yumuşayana kadar pişirin. Pişen risottonuzu oda sıcaklığına gelene kadar bekleyip 30 yada 40 ar gramlık toplar yapın ve -18 OC de dondurun. Donan risotto toplarını sırasıyla un yumurta ve panko ile paneleyip 175°C lik fritözde 3-4 dakika kızartıp servis edin.

## PANCAR VE ENGİNARLI KARİDES BRUSCHETTA

### Malzemeler

3 Adet	Orta Boy Pancar
2 Y.Kaşığı	<b>Greci Enginar Püresi</b>
50 Gram	Keçi Peyniri
6 Adet	Temizlenmiş Orta Boy
Karides	
2 Y.Kaşığı	<b>Frantoa Sicilya Zeytinyağı</b>
1 T.Kaşığı	Karabiber
3 Dilim	<b>Hegmek Baget Ekmeğı</b>

### Hazırlanışı

Pancarı alüminyum folyo ya sarıp 200°C lik fırında yumuşayana kadar pişirip soğumaya bırakın. Karidesleri enginar püresi ile birlikte soteleyip karabiberi ilave edip kenara alın. Soğuyan pancarları soyup keçi peyniri ile birlikte rondodan geçirip püre haline getirin. Fırında ısıttığınız ekme dilimlerinin üstüne pancar püresini sürüp, üstüne de karidesleri ilave edin, son olarakta zeytinyağı ile tatlandırıp servis edin.

## ROBESPIERRE SALATASI

### Malzemeler

120 Gram	Bonfile
3 Y.Kaşığı	<b>Sacla Fesleğenli Makarna Sosu</b>
1 Bağ	Roka
6 Adet	<b>Silver River Tatlı Bezelye</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Limon Aromalı Zeytinyağı</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
30 Gram	Soya Filizi

### Hazırlanışı

Bonfileleri 40 gramlık dilimler halinde kesip et döveceğı ile inceltin ve tavada her iki yüzünü 5 er saniye pişirin. Pişen etlerin üstüne fırça ile fesleğen sos sürün. Tatlı bezelyeleri tavada 3 dakika soteleyip kabukları ve taneleri ayırıp kabukları jülyen doğrayın. Rokayı, soya filizlerini, tatlı bezelyenin taneleri ve kabuklarını karıştırın, limonlu zeytinyağı ve tuz ile tatlandırıp tabağa alın. Üstüne bonfile dilimlerini koyup servis edin.

## PİSAREİ MAFALDO

### Malzemeler

100 Gram	<b>Garofalo Mafaldo Corta Makarna</b>
1 Adet	Havuç
1 Adet	Kabak
½ Adet	Pırasa
1 Y.Kaşığı	Tereyağı
1 Y.Kaşığı	<b>Rendelenmiş Rani Parmesan</b>
25 Gram	Rendelenmiş Sert Ezine Keçi Peyniri

### Hazırlanışı

Makarnayı tuzlu bir suda 12 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün ve haşlama suyunu bir kenarda saklayın. Sebzelerin hepsini çok küçük küpler halinde doğrayıp 1 tatlı kaşığı tereyağında 3 dakika soteleyin. Haşladığınız makarnayı ilave edip 30 saniye daha pişirip sonra tereyağı ve ½ çay bardağı makarna suyunu ilave edip 1 dakika pişirin. Son olarak sosu bağlamak için ateşten aldığınız tavaya parmesanı ilave edip makarnayı hazırlayın ve üstüne rende beyaz peyniri koyarak servis edin.

## LİMONNE PASTA Dİ PESCE;

### Malzemeler

90 Gram	<b>Morelli Limonlu Makarna</b>
5 Adet	Çeri Domates
5 Adet	Orta Boy Temizlenmiş Karides
½ Adet	Temizlenmiş, Halka Doğranmış
	Kalamar
½ Adet	Limon Suyu
1 T.Kaşığı	Tuz
1 T.Kaşığı	Karabiber
1 T.Kaşığı	<b>Monini Fesleğenli Zeytinyağı</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>

### Hazırlanışı

Yarım litre suya tuz karabiber ve limon suyunu ilave edip bir sos tavasında kaynatın. Su kaynayınca önce kalamarları ilave edip 6 dakika haşlayın, kalamarları sudan çıkarın aynı suya karidesleri ilave edip 3 dakika haşlayın ve karidesleri kalamarlarla bir kaba alın, haşlama suyunu da saklayın. Deniz ürünlerini haşladığınız suya yarım litre su daha ilave edip kaynatın, makarnaları içine atın ve 10 dakika haşlayın. Kalamar ve karidesleri ikiye kesilmiş çeri domateslerle birlikte 2 dakika soteleyip makarnayı ekleyin ve ½ çay bardağı makarna suyu ilave edip 2 dakika pişirin. Ateşten aldığınız tavaya fesleğen aromalı yağı ekleyip servis edin.

## KUŞKONMAZLI VE PASTIRMALI RISOTTO

### Malzemeler

60 Gram	<b>Scotti Carnaroli Pirinci</b>
20 Gram	Kalın Dilimlenmiş Pastırma
2 Y.Kaşığı	<b>Greci Kuşkonmaz Püresi</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
1 T.Kaşığı	Karabiber
1 Y.Kaşığı	Tereyağı
1,5 Y.Kaşığı	<b>Rendelenmiş Rani Parmesan</b>
200 ML	Sebze Suyu
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>

### Hazırlanışı

Pastırmaları küçük küpler halinde doğrayın. Risotto pirincini 3-4 dakika yağda soğan ile birlikte kavurup 100 ml su ilave edin ve suyun yarısını çekince pastırma ve kuşkonmaz püresini ekleyin. Risotto suyunu çektikçe kalan suyu yavaş yavaş ilave ederek pişirme işlemini tamamlayın. Ateşten aldığınız risottoyu tereyağı ve parmesan ile bağlayıp servis edin.

## SİYAH PİRİNÇLİ LEVREK SARMA

### Malzemeler

1 Adet	400/600 Levrek (Derisiz Fileto)
4-6 Adet	Orta Boy Temizlenmiş Karides
40 Gram	Siyah Pırınç
120 ml	Sebze Suyu
1 Y.Kaşığı	<b>TRS Madras Baharatı</b>
1 Adet	Domates
20 Gram	<b>Hugli Köri Tozu</b>
200 ML	Su
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>

### Hazırlanışı

Karides ve domatesleri küçük doğrayın ve pırınçler beraber 2 dakika soteleyip madras baharatını ilave edin. Suyu ekleyip pırınçleri yumuşayana kadar pişirin. Karışımı levrek filetolara sarın ve kurdan yardımı ile tutturun. Ufak bir sos tavasında su ve köri tozu ile sos hazırlayın. Sardığınız levrekleri tavada pişirin ve hazırladığınız sos ile servis edin.

## WASABİLİ PİRZOLA POLENTA İLE

### Malzemeler

3 Adet	Kuzu Pirzola
80 Gram	<b>Khao Shong Wasabi Kaplı Bezelye</b>
80 Gram	<b>Valsugana Polenta Express</b>
250 MI	Su
3-4 Yaprak	Fesleğen
1 Y.Kaşığı	<b>Fiero Şekersiz Krema</b>
2 Y.Kaşığı	<b>Rendelenmiş Rani Parmesan</b>

### Hazırlanışı

Polentayı ve suyu küçük bir sos tavasına alıp polenta püre kıvamı alıncaya kadar pişirin. İsteddiğiniz kıvamı elde edince

ateşten alıp krema, parmesan ve ince doğranmış taze fesleğen ekleyip kenara alın. Wasabi kaplı bezelyeyi rondo da toz haline getirip bir kaba alın. Pirzoları tavada izledikten sonra toz haline getirdiğiniz wasabili bezelyeye bulayın ve 180°C lik fırında 8 dakika pişirip hazırladığınız polenta ile servis edin.

## 3 MANTARLI MAKARNA

### Malzemeler

100 Gram	<b>Granaro Yumurtalı Futtuccine Makarna</b>
2 Y.Kaşığı	<b>Greci Minik Bütün Kantarel Mantarı</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Greci Dilim Porcini Mantarı</b>
4 Adet	Orta Boy Dilimlenmiş Mantar
2 Y.Kaşığı	<b>Fiero Şekersiz Krema</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Daregal Arpacık Soğan</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
1 T.Kaşığı	Karabiber
1 Y.Kaşığı	<b>Monini Üzüm Çekirdeğı Yağı</b>
2 Y.Kaşığı	<b>Rendelenmiş Rani Parmesan</b>

### Hazırlanışı

Makarnayı kaynar suda 5 dakika kadar haşlayıp kenara alın ve suyunu saklayın. Mantarları ve soğanı yağda 3 dakika kadar soteleyin, daha sonra makarnayı, kremayı ve 2 yemek kaşığı makarna suyunu ekleyerek 2 dakika daha pişirin. Son olarak parmesanı ilave ederek servis edin.

## LASAGNE Dİ POLLO

### Malzemeler

4 Dilim	Tavuk Kalça
6 Dilim	Füme et
1 Su Bardağı	<b>Sacla Fesleğenli Domates Sos</b>
1 Y.Kaşığı	<b>Greci Akdeniz Püresi</b>
1 T.Kaşığı	Tuz
1 T.Kaşığı	Karabiber
1 S.Bardağı	Süt
2/3 S.Bardağı	Un
1 Y.Kaşığı	Tereyağı
150 Gram	Rendelenmiş Mozarella

### Hazırlanışı

Tereyağı ve unu beraberce o kokusu gidene kadar kavurun ve oda sıcaklığındaki sütü ilave edip beşamel sos yapın. Küçük bir tepsinin en altın biraz beşamel sos sürüp üstüne bir dilim tavuk koyun, tavuğun üstüne 2 dilim füme et beşamel sos ve rende mozarella koyun. Aynı şekilde bir katta daha yapın ve en üstüne domates sosu ve Akdeniz püresi koyup üstü kapalı olarak 180°C fırında 20 dakika pişirin. Son olarak üstüne mozarella ilave edip üstü açık olarak peyniri eriyene kadar tekrar fırına atıp sonrasında servis edin.