



#### Granoro Orecchiette

Kulakçık şekli ve pürüzlü yapısı sayesinde sosları üzerinde tutabilme yeteneği yüksek, üst kalite, özel kesim makarna.



#### Hüglü Stroganoff Mantar Sos

Kökeni Rus mutfağına dayanan, içerisinde gerçek mantar ve ustalıkla seçilmiş bileşenleriyle, uzun ön hazırlıklara gerek kalmadan Stragonoff'lar sunmanıza olanak sağlar.



#### 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.



#### Delices Krep Nötr

Mutfakta işinizi kolaylaştırarak leziz Fransız reçetesi ile hazırlanmış nötr krep.



#### Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmegi

Meksika'nın geleneksel ekmeği olan tortilla, fajita gibi Meksika yemeklerinin yanında servis edilir.



#### Greci Yaban & Kültür Mantar Mix

5 farklı tür yaban ve kültür mantarlarının, servise uygun boyutlarda kesilip harmanlanarak hazırlanmış olan bu özel sos, yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilebilir.



#### Granoro Yumurtalı Tagliatelle

Yüksek oranda protein ve gluten içeren seçilmiş buğday irmiğinden yapılmış hamur, tıpkı evde yapılmış gibi pürüzlü, gözenekli ve incedir. Böylece sosu hem emer hem de yüzeyde kalmasını sağlar. Aynı zamanda kısa sürede pişmesini sağlar.



#### Hüglü Yeşil Tane Karabiberli Sos

Gerçek yeşil tane biberler görsel anlamda da çarpıcı sunumlarınızı yoğun aromasıyla zenginleştirmenizi sağlar.



#### Chef Seasons İtalyan Baharatı Karışımı

Gerçek kırmızı pul biber, biberiye, karabiber ve birçok diğer baharat ile hazırlanmış bu İtalyan baharatı karışımı ile lezzetli ve görsel olarak zengin sunumlar hazırlayabilirsiniz.



#### Morelli Spaghetti

Extra uzun kesimli bu özel spaghetti, Morelli'nin kadim artisan teknikleriyle üretilmiştir.



#### Lee Kum Kee Limonlu Çin Sosu

Uzak Doğu mutfaklarının vazgeçilmez soslarından biridir. Çin Erikleri ve limonun leziz birleşiminden oluşan bu sos, özellikle kümes hayvanları ve deniz ürünleri ile mükemmel uyum sağlar. Kullanımı çok pratiktir. Etlerinizi tavada sotelerken bu sosla lezzetlendirebilir veya ızgara yaparken etlerin üzerine sürebilirsiniz. Fırında pişireceğiniz tavuk etlerinizi bu sosla marine edebilir ya da sadece sos olarak servis edebilirsiniz. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflarından doğan maliyetlerinizi minimuma indiren bir üründür.



#### Rougie Ördek Confit But

Rougie'nin Fransa'daki çiftliklerinde foie gras yapımı için semirtilmiş Moulard ördeklerinden elde edilen bu ördek butu, confit ve fırın yemekleri yapımında kullanılır.



#### Scotti Arborio Pirinci

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



# İtalyan Yemekleri Uygulaması





## KUŞKONMAZLI VE PARMESANLI KREP RULO

### Malzemeler

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 1 Adet     | <b>Delices Du Chef Nötr Krep</b> |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Greci Kuşkonmaz Püresi</b>    |
| 1 T.Kaşığı | Krema                            |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                              |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                        |
| 60 Gram    | Parmesan                         |
| 3 Dilim    | İnce Kesilmiş Füme Et            |

### Hazırlanışı

Krep i mikrodalga fırında 10 saniye kadar ısıtın. Bir kapta kuşkonmaz püresi, krema, tuz ve biberi karıştırıp krepin içine sürün, üstüne etleri ilave edip rulo haline getirip 2 parmak kalınlığında kesin. Üstüne parmesanı da koyup fırında eriyene kadar tutun ve servis edin.

## MANTARLI TORTİLLA PİZZA

### Malzemeler

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 1 Adet     | <b>30 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği</b> |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Greci Trüflü Mantar Püresi</b>         |
| 1 T.Kaşığı | Krema                                     |
| ½ Adet     | Soğan                                     |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Greci Yaban Mantarı Mix</b>            |
| 2-3 Adet   | Orta Boy Kültür Mantarı                   |
| 1 T.Kaşığı | <b>Monini Trüf Yağı</b>                   |
| 50-60 Gram | Mozarella Peyniri                         |
| 1 T.Kaşığı | <b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>         |

### Hazırlanışı

Soğanları yemeklik doğrayıp yaban mantarları ve jülyen doğradığınız kültür mantarları ile birlikte tuz, biber ilave ederek soteleyin. Tortilla ekmeğine püre ve kremayı karıştırıp iyice sürün. Üstüne mantar karışımını ve mozarella peynirini ilave edip 175 derecelik fırında 4-5 dakika pişirin. Üstüne yağı da gezdirip servis edin.

## TAZE OTLU VE PEYNİRLİ KIZARMIS TATLI BIBERLER

### Malzemeler

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 1 Ç.Kaşığı | <b>Daregal Keklik Otu</b>       |
| 1 Ç.Kaşığı | <b>Daregal Frenk Soğanı</b>     |
| 1 Ç.Kaşığı | <b>Daregal Tarhun Otu</b>       |
| 1 T.Kaşığı | Krema                           |
| 50-60 Gram | Keçi Peyniri                    |
| 3-4 Adet   | <b>Gandules Üç Renkli Biber</b> |
| 2 Adet     | Yumurta                         |
| 3 Y.Kaşığı | <b>İnce Panko</b>               |

### Hazırlanışı

Peynir, krema ve taze otları tuzla beraber bir karışım haline getirin. Gandules biberleri karışım ile doldurup sırasıyla yumurta ve pankoya batırıp paneleyin. 180 derecelik fritözde 2 dakika kadar kızartıp servis edin.

## YEŞİLBİBER SOSLU ETLİ TAGLIATELLE

### Malzemeler

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 20 Gram    | <b>Hüglü Yeşil Biber Sosu</b>        |
| 50 Gram    | Soğuk Su                             |
| 50 Gram    | Soğuk Süt                            |
| 60 Gram    | Jülyen Doğranmış Bonfile             |
| 110 Gram   | <b>Granoro Yumurtalı Tagliatelle</b> |
| 1/3 Adet   | Soğan                                |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>    |

### Hazırlanışı

Hüglü sosu su ve süt ile birlikte bir sos tavasına alın ve kıvamlanana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Bonfile ve soğanı 2-3 dakika soteleyip içine haşladığınız makarnayı ilave edin ve 1 dakika daha soteleyin, son olarak sosu da ilave edip 1 dakika pişirip servis edin.

## ORECCHIETTE CASAROLE

### Malzemeler

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 80 Gram  | <b>Granoro Orecchiette</b>  |
| 60 Gram  | Jülyen Doğranmış Tavuk      |
| 40 Gram  | <b>Hüglü Stroganoff Sos</b> |
| 150 Gram | Soğuk Su                    |
| 1 Adet   | Kırmızı Kapya Biber         |
| 2-3 Adet | Orta Boy Doğranmış Mantar   |
| 1 Adet   | Soğan                       |

### Hazırlanışı

Sosu su ile karıştırıp sos tavasında 3-4 dakika kısık ateşte pişirin. Soğanları yemeklik doğrayıp tavuk, mantar ve jülyen doğranmış biber ile birlikte 3-4 dakika orta boy tencerede soteleyin. Makarnayı ilave edip 1 dakika daha pişirin ve son olarak sosu ilave edip makarnalar pişene kadar kısık ateşte kaynatın ve servis edin.

## ENGİNARLI LEVREK VOLOVAN

### Malzemeler

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 1 Adet     | Derisiz Levrek Fileto       |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Greci Enginar Püresi</b> |
| 1 T.Kaşığı | Mozarella Peyniri           |
| 2 Adet     | <b>Pidy Volovan 8 cm</b>    |
| 1 Ç.Kaşığı | Karabiber                   |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                         |
| 1 T.Kaşığı | Krema                       |
| 1 T.Kaşığı | Tereyağı                    |

### Hazırlanışı

Levregi tavada tereyağı ile pişirin. Bir kaba levrek, püre, krema ve karabiberi alıp iyice püre haline getirip karıştırın. Volovanları 175 derece fırında 2-3 dakika pişirip içlerine malzemeyi doldurun ve peyniri de ilave ederek tekrar fırına verin. Peynir eridiği zaman fırından alıp servis edin.

## İTALYAN ÇEŞNİLİ IZGARA TAVUK MAKARNA İLE

### Malzemeler

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 2 Adet     | Tavuk Kalça                          |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Chef Seasons İtalyan Baharatı</b> |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Monini Üzüm Çekirdeği Yağı</b>    |
| 80 Gram    | <b>Morelli Spaghetti</b>             |
| 1 Diş      | Sarımsak                             |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                                  |
| 1 T.Kaşığı | <b>Frantoia Zeytinyağı</b>           |

### Hazırlanışı

Tavukları baharat ve üzüm çekirdeği yağı ile marine edip en az 2 saat bekletin. Makarnayı haşlayıp tavaya alın, ince kıyılmış sarımsak ve zeytinyağı ile 1 dakika soteleyip içine ince kıyılmış maydanoz ekleyerek tabağa alın. Marine olan tavukları ızgarada 2 yüzünü 2 şer dakika pişirip şeritler halinde doğrayın ve makarnanın üstünde servis edin.

## ÖRDEK CONFİT RİSOTTO

### Malzemeler

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 1 Adet      | <b>Rougie Ördek But</b>       |
| 1 S.Bardağı | <b>Rougie Ördek Yağı</b>      |
| 1 T.Kaşığı  | Tane Karabiber                |
| 1 Adet      | Kakule                        |
| 1 Adet      | Çubuk Tarçın                  |
| 1 Diş       | Sarımsak                      |
| 2 Adet      | Arpacık soğan                 |
| 60 Gram     | <b>Scotti Arborio Pirinci</b> |
| 1 Adet      | Kereviz Sapı                  |
| 1 Adet      | Havuç                         |
| 1 T.Kaşığı  | Tuz                           |
| 1 Litre     | Sıcak Su                      |

### Hazırlanışı

Ördek budunu ördek yağının içine karabiber, kakule, tarçın, sarımsak ve soğan ile birlikte ilave edip 110 derecelik fırında 4 saat üstü açık olarak pişirin ve kenara alıp dinlendirin. Sıcak suya tuz, kereviz sapı ve havucu ilave edip kaynatın ve kısık ateşte sıcak tutun. Pirinci tavada kavurup yavaşça hazırladığınız sebzeli suyu ilave edip pişirin. Risotto isteğiniz kıvama gelince ½ çay bardağı kadar fırından çıkan ördek yağını ilave edip risotto yu bağlayın ve tabağa alın. Üstüne hazırladığınız ördek budu didikleyerek ilave edin ve servis edin.

## LİMON SOSLU MİSTA FRİTTA

### Malzemeler

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| ½ Adet     | Tüp Kalamar Halka Doğranmış         |
| 4 Adet     | Orta Boy Karides                    |
|            | Kuyruk Hariç Temizlenmiş            |
| 3 Y.Kaşığı | Nişasta                             |
| 1 Ç.Kaşığı | Tuz                                 |
| 1 T.Kaşığı | <b>Daregal Frenk Soğanı</b>         |
| 1 Y.Kaşığı | <b>Lee Kum Kee Limonlu Çin Sosu</b> |
| 1 T.Kaşığı | Sıcak Su                            |

### Hazırlanışı

Kalamar ve karidesleri nişasta ve tuz karışımına bulayıp 175 derece fritözde 4 dakika kadar kızartın. Fritözden aldığınız ürünlerin fazla yağını kâğıt havlu ile alıp ürünleri bir tabağa alın. Üstlerine frenk soğanı ve sıcak suyla açtığınız limon sosu koyarak servis edin.

## KÖFTELİ KUSKUS

### Malzemeler

|                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| 100 Gram       | Dana Kıyma                             |
| 1 T.Kaşığı     | Süt                                    |
| 1 T.Kaşığı     | <b>Normal Boy Panko</b>                |
| 1 Ç.Kaşığı     | Tuz                                    |
| 1 T.Kaşığı     | <b>Magic Seasonings Chili Baharatı</b> |
| ½ Diş Sarımsak | Rende                                  |
| 1 Ç.Kaşığı     | <b>Sacila Pesto Sos</b>                |
| 80 Gram        | <b>Garofalo Cous Cous</b>              |
| ½ Adet         | Kabak                                  |
| ½ Adet         | Havuç                                  |
| ½ Adet         | Pırasa                                 |
| 1 Ç.Bardağı    | Doğranmış Domates                      |
| 1 Ç.Kaşığı     | Tuz                                    |

### Hazırlanışı

Kıymayı süt, tuz, panko, chili, sarımsak ve pesto sos ile birlikte yoğurup dinlenmeye bırakın. Bir tavada kabak, havuç ve pırasayı 2-3 dakika kadar soteleyin ve kuskusu ilave edip 1 dakika daha pişirin. Son olarak domates, tuz ve 1,5 çay bardağı sıcak suyu ilave edip tavayı ateşten alın ve üstüne kapatıp demlenmeye bırakın. Tava ılındığı zaman kuskusu bir tabağa alın. Köfteleri istediğiniz gramajda porsiyonlayıp tavada pişirin ve kuskus ile birlikte servis edin.