Izgara Et Uygulamaları

Bahçe Sebze Karışımlı ve Balsamik Soslu Ördek Bonfile

Malzemeler

4 adet	**Rougie Ördek Bonfile**
30 ml	**Acetum Blaze (Balsamik Glaze Sosu)**
200 gr	**Silver River Bahçe Sebze Karışımı**
5 adet	**Kuru Şitake Mantarı**
1 y.kaşığı	Tereyağı
1 ç.kaşığı	Sıvıyağ
1 t.kaşığı Tuz	
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Ördek göğsünü sıvıyağ, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Daha sonra, yağlı kısmı altta kalacak şekilde ızgarada pişirmeye başlayın. Yağlı kısmı iyice piştikten sonra tersini çevirin ve pişirmeye devam edin. 3 dk. kadar pişirin.
Daha önceden 20 dk. kaynar suda haşladığınız kuru şitake mantarlarını dilimleyin. Bir teflon tavanın içerisine biraz sıvı yağı koyup ısıtın. Daha sonra sebze karışımını ve şitake mantarını koyup pişirmeye başlayın. 1-2 dk. sonra tereyağını ilave edip ocaktan alın. Dilimlediğiniz ördek göğsünü, sebzeler ve balsamik glaze sosu ile servis edin.

Soya ve Erik Sos İle Marine Edilmiş Tavuk Göğsü

Malzemeler

1 adet	Tavuk göğüs
50 gr	**Cock Çin Eriştesi**
2 y.kaşığı	**Lee Kum Kee Soya Sosu**
1 y.kaşığı	**Lee Kum Kee Erik Sos**
2 y.kaşığı	**Lee Kum Kee Tavuk Marine Sos**
1 t.kaşığı	**Casa Fiesta Çedar Peynir Sosu**
2 y.kaşığı	Su
1 ç.kaşığı	Tapyoka Nişastası
4 y.kaşığı	Sıvıyağ
1/2 ç.kaşığı	Tuz
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Marinasyon için

Bir kapta soya sosu, erik sos, bal ve sıvı yağı karıştırın. Daha sonra tavuk göğsünü ilave edip karıştırın ve 30 dk. marine edin. Tavuk göğsünü marinasyondan çıkartın ve ızgarada istediğiniz pişme derecesine ulaşana kadar pişirin.

Çin eriştesinin pişirilmesi

Küçük bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra biraz tuz ilave edin daha sonra çin eriştesini ilave edip 4 dk. haşlayın. Teflon tavanın içerisine biraz sıvıyağ koyup ısıtın daha sonra çin eriştesini süzdürüp ilave edin. Tereyağı ve çedar peynirli sos ilave edin, karıştırın. Tuzunu kontrol edip tavadan alın.

Sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine tavuk marine sosunu ve suyla karıştırdığınız nişastayı ilave edip ısıtın (sosun kıvamı çok koyu bir halde olmamalı).

Renkli Biber Karışımlı ve Hoisin Soslu Tavuk Butları

Malzemeler

3 adet	Tavuk but
1 ç.kaşığı	**Lee Kum Kee Susam Yağı**
5 y.kaşığı	**Lee Kum Kee Hoisin Sos**
30 gr	**Silver River Bahçe Sebze Karışımı**
1 y.kaşığı	Sıvıyağ
4 y.kaşığı	Su
1/2 ç.kaşığı	Tuz
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Tavuk butlarını yağlayın ve ızgarada pişirin (tavuk butlarının kemiklerini çıkarabilirsiniz). Bir teflon tavanın içerisine sıvı yağı koyup ısıtın. Sebzeleri ilave edip pişirmeye başlayın, çok az tuz ilave edin. Piştikten sonra susam yağını ilave edip ateşten alın.

Sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine Hoisin sosu ve suyu koyup karıştırın ve ısıtın (sosun kıvamı çok koyu olmamalı). Tavuk butlarını sebze karışımı ve sos ile servis edin.

Tatlı Bezelyeli ve Jerk Soslu Dana Bonfile

Malzemeler

200 gr	Dana bonfile
5 küçük boy	Patates
35 gr	**Silver River Tatlı Bezelye**
1 y.kaşığı	**Rougie Ördek yağı**
3 y.kaşığı	**Jerk Sos**
3 y.kaşığı	Su
3 y.kaşığı	Sıvıyağ
1/2 ç.kaşığı	Tuz
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Dana bonfileyi sıvı yağ, tuz ve tane karabiber ile lezzetlendirin ve ızgarada istediğiniz pişme derecesine ulaşana kadar pişirin.
Patatesler ve tatlı bezelyelerin pişimi için:
Patatesleri 5 dk. haşlayın ve soğuk suya alarak soğutun. Küçük bir teflon tavaya bir yemek kaşığı ördek yağı koyup ısıtın daha sonra haşlanmış patatesleri ilave edin. Biraz pişirdikten sonra tatlı bezelyeleri, tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave edin. Birkaç dakika daha piştikten sonra tavadan alın.

Sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine Jerk sosu ve suyu koyup ısıtın (sosun kıvamı çok koyu olmamalı).

Barbekü Soslu ve Patates Püreli Dana Pirzola

Malzemeler

1 adet	Dana pirzola
6 y.kaşığı	**Barbekü Sosu**
1/2 ç.kaşığı	**Urbani Trüf Yağı**
1 büyük boy	Patates
1/2 su bardağı	Süt
1 ç.kaşığı	Tuz
1 y.kaşığı	Tereyağı
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber
3 y.kaşığı	Sıvıyağ

Hazırlanışı

Dana pirzolayı sıvıyağ, tuz ve tane karabiber ile lezzetlendirin ve ızgarada istediğiniz pişme derecesine ulaşana kadar pişirin.

Patates püresi için

Patatesleri çok iyi yıkayın, daha sonra orta boy bir tencerenin içerisine su ve patatesleri (soymadan) koyun ve kaynatın. Patatesler piştikten sonra soğumadan kabuklarını soyun ve bir mayonez tenceresinin içerisine koyup püre haline getirin. Daha sonra çok hızlı bir şekilde tereyağını ilave edin sonrada süt ve tuzu ilave edip hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edin. Sütün ve tereyağının iyice karıştığından emin olduğunuz zaman karıştırma işlemini durdurun.

Sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine Barbekü sosu ve suyu koyup ısıtın (sosun kıvamı çok koyu olmamalı).

Karışık Mantarlı ve Barbekü Baharatlı Kuzu

Malzemeler

3 adet	Kuzu pirzola
1 y.kaşığı	**Barbekü Baharatı**
200 gr	**Silver River Mantar Karışımı**
50 gr	Taze ıspanak yaprağı
2 y.kaşığı	Sıvıyağ (mantarları sotelemek için)
1 t.kaşığı	Tereyağı
1 t.kaşığı	Tuz
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Kuzu pirzolaları sıvıyağ, barbekü baharatı ile lezzetlendirin ve ızgarada 5 dk. pişirin. Bir teflon tavanın içerisine sıvıyağı koyun ve ısıtın daha sonra mantar karışımını ilave edin.1-2 dk soteleyin ve ıspanağı ilave edin. Kısa bir süre daha soteleyip biraz tuz ve karabiberi de ilave ettikten sonra tabağa alın.

Çedar Peynir Soslu ve Sebzeli Levrek

Malzemeler

150 gr	Levrek
5 y.kaşığı	**Casa Fiesta Çedar Peynir Sosu**
40 gr	Brokoli
40 gr	Karnabahar
5 y.kaşığı	Süt
1/2 ç.kaşığı	Tuz
1/2 ç.kaşığı	Taze çekilmiş karabiber
3 y.kaşığı	Sıvıyağ
1 y.kaşığı	Tereyağı

Hazırlanışı

Levreği sıvıyağ, tuz ve tane karabiber ile lezzetlendirin ve ızgarada pişirin. Küçük bir teflon tavaya sıvıyağ koyup ısıtın, sonra sebzeleri ilave edin, tuz ve karabiberi de ilave ettikten sonra iyice pişirin. Piştikten sonra tereyağını ilave edip kısa bir süre daha pişirin ve ocaktan alın.

Sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine Çedar peynir sosu ve suyu koyup ısıtın (sosun kıvamı çok koyu olmamalı).

İstiridye Soslu ve Risottolu Somon

Malzemeler

150 gr	Somon
4 y.kaşığı	**Lee Kum Kee İstiridye Sos**
20 gr	Karışık yeşillik
100 gr	Risotto
1 t.kaşığı	**Urbani Trüf Yağı**
4 y.kaşığı	Sıvıyağ
20 ml	Zeytinyağı
10 ml	**Acetum Balsamik Sirke**
1 t.kaşığı	Hardal

Risotto için

100 gr	**Scotti Arborio Pirinci**
1 y.kaşığı	Kuru soğan
2 y.kaşığı	Sıvıyağ
2 y.kaşığı	Tereyağı
300 ml	Sebze suyu

Hazırlanışı

Risottonun pişirilmesi

Orta boy bir tavada soğanları pembeleştirin. Orta ateşte pirinçleri ekleyin ve karıştırın. Sebze suyunu pirinçlerin üzerini kaplayacak şekilde ekleyin ve orta ateşte pişirin. Pirinçler suyunu çekince pişene kadar yaklaşık 16 dk. sebze suyunu ekleyin. Tereyağını ilave edip ocaktan alın.

Somon ızgara için

Somon balığını sıvıyağ, tuz ve tane karabiber ile lezzetlendirin ve ızgarada her iki tarafını yaklaşık 5 dk. pişirin.

Vinigret sos için

Bir mayonez tenceresinin içerisine zeytinyağını, balsamik sirkeyi ve hardalı koyup çok iyi çırpın daha sonra salatanın üzerine gezdirin.

İstiridye sos için

Küçük bir sos tenceresinin içerisine İstiridye sosu ve suyu koyup ısıtın (sosun kıvamı çok koyu olmamalı).

Bahçe Sebze Karışımlı ve Balsamik Soslu Ördek Bonfile
Bahçe sebze karışımı, şitake mantarı ve balsamik sosu ile.

Soya ve Erik Sos ile Marine Edilmiş Tavuk Göğsü
Marine edilmiş tavuk göğüsleri, çedar peynirli çin eriştesi ve tavuk marine sos ile.

Renkli Biber Karışımlı ve Hoisin Soslu Tavuk Butları
Bahçe sebze karışımı, renkli biber ve hoisin sos ile.

Tatlı Bezelyeli ve Jerk Soslu Dana Bonfile
Ördek yağında sote edilmiş patates, tatlı bezelyeler ve Jerk sos ile.

Barbekü Soslu ve Patates Püreli Dana Pirzola
Trüf yağlı patates püresi ve barbekü sos ile.

Karışık Mantarlı ve Barbekü Baharatlı Kuzu
Barbekü baharatı, mantar ve ıspanak ile.

Çedar Peynir Soslu ve Sebzeli Levrek
Karışık sebze ve çedar peynir sos ile.

İstiridye Soslu ve Risottolu Somon
Risotto, yeşil salata ve istiridye sos ile.

Koza Gıda
profesyoneller için dünya lezzetleri

kemerburgaz 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