

Makarna Uygulaması



SOMONLU FUSULLI LUNGHİ

(1 porsiyon için)



Malzemeler

110 gr
150 gr
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı

Garofalo Fusilli Lunghi
Somon Fileto
Hügli Köri Sos
Sacla Pesto -
Fesleğenli Makarna Sosu

1 y.kaşığı
1 diş
20 gr
20 gr
3 y.kaşığı
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı
Sarımsak
Havuç (ince şeritler halinde kesilmiş)
Kabak (ince şeritler halinde Kesilmiş)
Krema

Hazırlanışı

Makarnayı bol suda al dente haşlayın. Diğer taraftan sarımsağı ince doğrayıp zeytinyağı ile bir tavada 30 saniye kadar soteleyin. Ardından somonu küp küp doğrayıp ilave edin. Biraz soteledikten sonra içine havucu ve kabağı da ilave edin. Kısa bir süre daha soteleyin ve kremayı, ardından da sacıla fesleğenli makarna sosunu ilave edin. Tuzunu ve biberini ekleyip 1 y. kaşığı su ve haşlanmış makarnaları tavaya alın. 1 dakika kadar pişirin ve servis edin.

BONFİLE VE HARDALLI RIGATONI (1 porsiyon için)



Malzemeler

110 gr
150 gr

Garofalo Rigatoni
Dana Bonfile (ince şeritler halinde doğranmış)

1,5 y.kaşığı
2 y.kaşığı
3 y.kaşığı

Greci Dilimli Porçini Mantarı
Hügli Demi Glace Sos
Krema

1 ç.kaşığı
1 tutam
1 diş
1 y.kaşığı
Tuz
Karabiber

Fallot Tohumlu Hardal
Maydanoz (ince kıyılmış)
Sarımsak
Zeytinyağı

Demi Glace Sos (10 porsiyon için)

90 gr
750 ml

Hügli Demi Glace Sos
Sıcak Su

Hazırlanışı

Makarnayı bol kaynar suda al dente haşlayın. Bu arada demi glace sos için kaynar su ve tozu karıştırıp 3-4 dakika pişirin. Diğer taraftan zeytinyağını tavaya koyup ince doğradığınız sarımsakları ilave edin. Kısa bir süre soteledikten sonra bonfile dilimlerini ekleyin. Bir dakika kadar soteledikten sonra mantarı da ilave edin. Bir dakika da mantarı soteleyin, ardından kremayı, hardalı, maydanozu ve demi glace sosu ilave edin. Bu karışım kaynadığında bir yemek kaşığı su ve haşlanmış rigatoniye ilave edip yaklaşık bir dakika sosla birlikte pişirin ve tuzunu biberini ilave edip sıcak servis edin. İsteğe göre üzerine rendelenmiş parmesan peyniri de koyabilirsiniz.

TON BALIKLI CASARECCE

(1 porsiyon için)



Malzemeler

110 gr
2 y.kaşığı
1 y.kaşığı
1 tutam
1/5 adet
1 tutam
1 tutam
1 t.kaşığı
2 adet
Tuz
Karabiber

Garofalo Casarecce
Ton Balığı (yağı süzölmüş)
Tereyağı
Rendelenmiş Limon Kabuğu
Limon (suyu)
Dereotu (ince kıyılmış)
Maydanoz (ince kıyılmış)
Kuru Soğan (ince kıyılmış)
Çeri Domates

Hazırlanışı

Bol kaynar suda casarecceyi al dente haşlayın. Diğer taraftan bir yapışmaz tavaya tereyağını koyup eritin, içine soğanı ilave edin ve bir dakika kadar soğanı soteleyin. Ardından 2 yemek kaşığı suyu, ton balığını, çeri domatesi, maydanozu, dereotunu, limon suyunu ve kabuğunu ilave edin. Tuz ve biberle lezzetlendirin. Bu karışım kaynayınca haşlanmış casarecceyi ilave edip 30 saniye kadar birlikte pişirin. Ocaktan alıp sıcak ya da ılık servis edebilirsiniz.

CEVİZ VE PEYNİR DOLGULU MARGHERITE (1 porsiyon için)



Malzemeler

9 adet

3 y.kaşığı

1 y.kaşığı
1 ç.kaşığı

1 y.kaşığı
Tuz
Karabiber

Surgital Ceviz ve Peynir Dolgulu Margherite
Sacla Domates ve Fesleğenli Makarna Sosu
Ceviz
La Tourangelle Soğuk Sıkım Ceviz Yağı

Parmesan Peyniri

Hazırlanışı

Makarnayı bol kaynar suda 5-6 dakika haşlayın. Bir tavaya üç yemek kaşığı domates ve fesleğenli makarna sosunu koyup bir yemek kaşığı su ilave ederek ısıtın. Gerekliyse tuz ve biber ilave edin. Sosu servis tabağına alıp makarnaları üzerine yerleştirin. Cevizleri üzerine serpin ve ceviz yağı ile hafifçe lezzetlendirin. Son olarak parmesan peynirini de ekleyip servis edin.

PORÇİNİ MANTARLI TORTELLONE (1 porsiyon için)



Malzemeler

8 adet **Surgital Porçini Mantarlı Tortellone**
3 y.kaşığı **Hügli Baharat Sos**
1/2adet Domates (çekirdeksiz kabuksuz)

Baharat Sosu (10 porsiyon için)

50 gr **Hügli Baharat Sos**
500 ml Süt

Hazırlanışı

Makarnayı bol kaynar suda 4-5 dakika haşlayın. Bu arada soğuk sütü bir sos tavasına alın ve baharat sos için toz karışımı ilave edin. Kaynayana kadar ısıtın ve karıştırın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte bir dakika daha pişirin. Bir tavaya üç yemek kaşığı baharat sos koyup haşladığınız makarnaları da bu tavaya alın. Sosla birlikte kısa bir süre ısıtıp servis tabağına alın. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış domatesleri serpiştirip servis edin.

BARBEKÜ SOSLU LUMACHINE (1 porsiyon için)



Malzemeler

100 gr **Garofalo Lumachine**
1 y.kaşığı **Silver River Renkli Biber Karışımı**
3 y.kaşığı **Sacla Domatesli ve Kırmızı Acı Biberli Arrabbiata Usulü Makarna Sosu**
150 gr Kuzu Eti (Jülyen Kesilmiş)
40 gr Mozzarella Peyniri
2 y.kaşığı **Santa Maria Bbq Sos**
1 tutam Maydanoz
1 diş Sarımsak (ince doğranmış)
1 t.kaşığı Kuru Soğan (ince doğranmış)
1 y.kaşığı Zeytinyağı
1/2adet Patlıcan (közlenmiş)
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Bol kaynar suda lumachineyi al dente haşlayın. Yapışmaz bir tavaya zeytinyağı, kuru soğan ve sarımsağı koyup 30 saniye kadar soteleyin. Ardından kuzu etini ilave edin ve iki dakika kadar soteleyin. Domatesli ve kırmızı acı biberli arrabbiata usulü makarna sosunu, barbekü sosunu, maydanozu ve renkli biberleri ilave edin. Son olarak közlenmiş ve ezilmiş patlıcanı da ilave ederek kısa bir süre daha pişirin. Makarnayı ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine, küçük parçalar halinde bölünmüş mozzarella peynirini ilave edin. Peynir eriyene kadar fırınlayın. Sıcak servis edin.

SİYAH TRÜF MANTARI SOSLU TAGLIATELLE (1 porsiyon için)



Malzemeler

150 gr **Surgital Tagliatelle**
1 y.kaşığı **Urbani Siyah Trüf Mantar Sosu**
1 y.kaşığı **Sacla Pesto - Fesleğenli Makarna Sosu**
1 y.kaşığı Zeytinyağı
1 ç.kaşığı **Urbani Beyaz Trüf Yağı**
3 dilim Parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Bol kaynar suda tagliatelleyi 3-4 dakika haşlayın. Geniş bir kasenin içine siyah trüf mantar sosunu, fesleğenli makarna sosunu ve zeytinyağını koyup karıştırın. Haşlanan makarnayı bir tavaya alıp sosu üzerine dökün. Çok kısa bir süre birlikte ısıtıp servis tabağına alın. Parmesan dilimleri ile servis edin.

5 TAHILLI SEBZE DOLGULU RONDELLI (1 porsiyon için)



Malzemeler

10 adet **Hilcona 5 Tahıllı Sebze Dolgulu Rondelli**
3 adet **Shandong Yeşil Kuşkonmaz (17 cm)**
1 y.kaşığı Zeytinyağı
3 adet Çekirdeksiz Doğranmış Siyah Zeytin
2 adet Çeri Domates
3 yaprak Roka (Doğranmış)
2 yaprak Fesleğen
1 ç.kaşığı **La Tourangelle Soğuk Sıkım Ceviz Yağı**
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Bol kaynar suda makarnaları 3 dakika haşlayın. Bir tavaya zeytinyağını koyup ısıtın. Çeri domates, haşlanmış kuşkonmaz, fesleğen ve siyah zeytini koyup karıştırın. Haşlanmış makarnayı da ilave edip birlikte kısa bir süre pişirin.Servis tabağına makarnaları dizin üzerine kıyılmış roka ve ceviz yağı gezdirin.

PORÇİNİ DOLGULU ÖRDEKLİ PANZEROTTI (1 porsiyon için)



Malzemeler

5 adet **Surgital Porçini Mantarlı Panzerotti**
1 y.kaşığı **Lee Kum Kee İstiridy Sos**
1 t.kaşığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**
1 ç.kaşığı **Lee Kum Kee Susam Yağı**
1 adet **Rougie Ordek But**
Yeterince **Rougie Ordek Yağı**
1 y.kaşığı Sıvıyağ
1 tutam Şeker
1 tutam Maydanoz

Hazırlanışı

Öncelikle derin bir kaba ördek budunu yerleştirin ve üzerine tamamen örtecek kadar ördek yağını koyun. 120 dereceye ayarlanmış fırında 4 saat pişirin. Bol kaynar suda panzerottiyi 6-7 dakika haşlayın. Yapışmaz bir tavaya sıvıyağı koyun. Pişmiş ördekleri küçük parçalara bölün ve içine atın. Ardından 2 kaşık su ilave edip kaynatın. Geriye kalan tüm malzemeleri ekleyip haşlanmış panzerottiyi de bu karışıma ilave edin. Geniş bir tabakta servis edin.



MENÜ

SOMONLU FUSULLI LUNGHI

Geleneksel İtalyan makarnası, köri, krema ve sebzelerle hazırlanmış aromatik sosu ile

BONFILE VE HARDALLI RIGATONI

Demi glace sos ve geleneksel yöntemlerle hazırlanmış, Fransız hardalı ile lezzetlendirilmiş, etli İtalyan makarnası

TON BALIKLI CASARECCE

Farklı şekli ile geleneksel bir İtalyan makarnası, ton balığı, limon ve domatesle hazırlanmış ferah bir sos ile

CEVİZ VE PEYNİR DOLGULU MARGHERITE

Ceviz ve parmesan peyniri dolgulu taze İtalyan makarnası, fesleğenli domates sosu, ceviz ve ceviz yağı ile lezzetlendirilmiş

PORÇİNİ MANTARLI TORTELLONE

Nefis porçini mantarı dolgulu taze İtalyan makarnası, yeşil otlarla lezzetlendirilmiş özel sosu ve domates parçaları ile

BARBEKÜ SOSLU LUMACHINE

Geleneksel İtalyan makarnası üzerinde, barbekü sosu ile lezzetlendirilmiş kuzu fileto parçaları ve erimiş mozzarella peyniri

SİYAH TRÜF MANTARI SOSLU TAGLIATELLE

Taze İtalyan makarnası, trüf mantarı ve trüf yağı ile

5 TAHILLI SEBZE DOLGULU RONDELLI

Hamurunda besleyici tahıllar ve dolgusunda leziz sebze karışımı olan İtalyan makarnası, kuşkonmaz, zeytin, kiraz domates ve roka ile

PORÇİNİ DOLGULU ÖRDEKLİ PANZEROTTI

Nefis porçini mantarı ile doldurulmuş taze İtalyan makarnası, kendi yağında uzun süre pişirilmiş ördek parçaları ve Uzakdoğu'ya özgü lezzetlendiriciler ile



kemberburgaz 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