



Rigatoni Fusilli Sardi Ditalini Rigati Casarecce Penne Rigate



Santa Maria Barbekü Sos

Klasik Amerikan tarzı ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle ızgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



Magic Seasoning Barbekü Baharatı

Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı. Izgaraalarda, marinasyonlarda ve tex-mex yemeklerinde kullanabilirsiniz.



Santa Maria Çedar Peynirli Sos

Cheddar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, ağırlıklı olarak aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



Hilcona 4 Peynirli Tortellini

Dört peynir (gorgonzola, parmesan, emmental ve işiçre peyniri) ile doldurulmuş, %100 durum buğday unu (semolina) ve pastörize yumurta kullanılarak üretilmiştir. Pişirme ve servis süresini kısaltmak için üretim sırasında ön pişirilmesi yapılmıştır.



Shandong Yeşil kuşkonmaz

Taze dondurulmuş 17 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya, kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir üründür.



Lee Kum Kee Domatesli ve Sarımsaklı Çin Sosu

Acı biber, domates, sarımsak ve bal ile hazırlanmış leziz bir uzakdoğu sosudur. Hem uzakdoğu hemde dünya mutfakları yemeklerinde kullanılabilir. Özellikle kümes hayvanları ve deniz ürünleri ile uyum sağlayan acı-tatlı bir lezzeti vardır. Tava veya tencere yemekleri, noodlelar, marinasyonlar ve ızgaralarda kullanabilirsiniz. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıfatından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Hugli Baharat Sos (Macun)

Yeşil baharatlar ile lezzetlendirilmiş toz sos karışımı. Süt veya et suyu ile karıştırılarak hazırlanır. Izgara etler, makarna sosları, balık yemekleri ve daha pek çok alanda kullanılabilir.

Garofalo

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 İstiridye Sos

Asya mutfağının soya sosundan sonra en çok bilinen ve kullanılan malzemesidir. Özenle seçilmiş ıstiridyelerin özlerinden elde edilen bu sos, et marinasyonlarından, tava yemeklerine, noodle yapımından salata soslarına kadar hemen hemen her yemek türünde kullanılır. Kendi başına veya diğer sos ve lezzetlendiriciler ile karıştırılarak değişik alternatifler üretilebilir.



Urbani Beyaz Tüfür Yağı

Doğal beyaz trüf mantarı aroması ile lezzetlendirilmiş zeytinyağı. Salata sosları hazırlamak, ve servisten önce yemeğin üzerine gezdirerek trüf mantarı aroması katmak için mükemmel bir malzemedir.



Shandong Panko Ekmek Kırıntısı

Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



Hugli Demi Glace Sos

Su ile kısa bir sürede hazırlanan toz et sosu karışımıdır. En kaliteli malzemeler kullanılarak, geleneksel metodlarla üretilmiş bu sosu, et soslarının hazırlanmasında, lezzetini artırmak istediğiniz sote veya tencere yemeklerinde ve makarna soslarında kullanabilirsiniz.



Patak's Korma Köri Ezmesi

Kuzey Hindistan'da hindistancevizi ve badem ile hazırlanan geleneksel yemeklere verilen isimdir. Yumuşak bir dokusu olan bu baharat karışımını, kuzu, deniz ürünleri ve tavuk ile kullanabilir, etlerinizi marine edebilir, güveçte baharatlı ve farklı yemek alternatifleri oluşturabilirsiniz.



Surgital Porçini Mantarlı Panzerotti

Porçini mantarı ve parmesan peyniri ile doldurulmuş, en kaliteli durum buğdayı irmiği ve yumurtalar kullanılarak hazırlanmış, taze olarak dondurulmuş, yarım ay şeklinde dolgu makarna.



MAKARNA UYGULAMASI

BARBEKÜ SOSLU RIGATONI

Malzemeler

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 20 gr | Renkli biber (büyük küp) |
| 120 gr | Garofalo Rigatoni |
| 80 gr | Kemiksiz Tavuk But (büyük küp) |
| 2 yemek kaşığı | Santa Maria Barbekü Sos |
| 1 tatlı kaşığı | Lee Kum Kee İstiridye Sos |
| 20 gr | Kuru Soğan (büyük küp) |
| 2 yemek kaşığı | Sıvı Yağ |
| 2 yemek kaşığı | Tavuk Suyu |
| 1 çay kaşığı | Magic Seasoning Barbekü Baharat |
| | Tuzkarabiber |

Hazırlanışı:

Tavuklarımızı sıvı yağ ile hafifçe soteleyin. Hemen ardından soğan ve renkli biberleri ekleyip sotelemeye devam edin. Barbekü ve istiridye sosunuzu ilave edin. Tavuk suyu ekleyip sosunuzu kaynatın. Sosunuzu hazır hale getirdikten sonra makamanızı ekleyin. Barbekü baharatı ile lezzetlendirip servis edin.



A LA RITZ SOSLU FUSULLI SARDI

Malzemeler

| | |
|----------------|----------------------------------|
| 2 yemek kaşığı | Kereviz sapı (ince dilimlenmiş) |
| 1 tatlı kaşığı | Urbani Beyaz Türlü Yağ |
| 120 gr | Garofalo Fusulli Sardi |
| 2 yemek kaşığı | Kültür Mantar (ince dilimlenmiş) |
| 1 çay kaşığı | Parmesan peyniri |
| 1 çay kaşığı | Tereyağı |
| 1 yemek kaşığı | Sıvı Yağ |
| 1-2 dilç | Sarımsak |
| | Tuzkarabiber |

A La Ritz Sos Malzemeleri (8 porsiyon için):

| | |
|--------|---------------------------|
| 150 gr | Pırasa (ince kesim) |
| 120 ml | Krema |
| 400 ml | Su |
| 100 gr | Potates (küçük küp kesim) |

A La Ritz Sosunun Hazırlanışı:

Sıvı yağı derin bir sos tenceresine alın ve patates ile pırasayı renk alıp yumuşayana kadar kavurun. Su ilave edip patatesler yumuşayana kadar kaynatın. Bu karışım aynı su içerisinde el blenderi kullanarak parçalayın. Son olarak kremayı, tuz ve karabiberi ekleyerek karıştırarak kaynatın, tereyağı ile bağlayarak ahiye kapata.

Hazırlanışı:

Sıvı yağı bir tavaya alın. Hafif kızdırıp sarımsakları bütün olarak yağda soteleyerek tadının ve kokusunun yağda geçmesini sağlayın. Sarımsaklar renk alınca yağdan çıkıp kereviz saplarını ilave edin. Biraz soteledikten sonra mantarları ilave edin. Mantarlar hafif yumuşayınca sosu ekleyerek çok az kaynatın. Makamanızı ilave ederek sos ile iyice karışmasını sağlayın. Son olarak tuz yağın ilave edip karıştırın. Parmesan peyniri ile servis edin.



PAŞTIRMALI FIRIN DITALINI RIGATI

Malzemeler

| | |
|----------------|--------------------------------|
| 120 gr | Garofalo Ditalini Rigati |
| 2 yemek kaşığı | Tane bezelye (Haşlanmış) |
| 2 çay kaşığı | Limon Kabuğu (Rende) |
| 45 gr | Çemensiz Pastırma (Jülyen) |
| 2 yemek kaşığı | Un |
| 1 tatlı kaşığı | Sıvı Yağ |
| 1 tatlı kaşığı | Tereyağı |
| 1 su bardağı | Süt |
| 1 çay kaşığı | Muskat (rende) |
| 2 yemek kaşığı | Santa Maria Çedar Peynirli Sos |
| 2 yemek kaşığı | Shandong Panko Ekmek Kırıntısı |
| 2 yemek kaşığı | Mozarella Peyniri (rende) |
| 2 yemek kaşığı | Parmesan |
| | Tuzkarabiber |

Hazırlanışı:

Un, sıvı yağ, süt, tereyağı ve muskat ile bezemel sos yapın. Önceden haşladığınız ve soğutduğunuz makama, bezelye, pastırma ve limon kabuğunu karıştırın. İlk haldaki bezemel sos ile bu karışımı harmanlayıp fırın kabına alın. Çedar dip sosu üzerine yayın. Panko, mozarella ve parmesan karıştırıp en üste serpiştirin. 175°C'ye ısıtılmış fırına yerleştirin. Üzeli kızarana kadar fırında pişirin.

CEVİZ SOSLU 4 PEYNİRLİ TORTELLINI

Malzemeler

| | |
|----------------|-------------------------------|
| 20 gr | Ceviz (iç) |
| 1 çay kaşığı | Sarımsak (püre) |
| 2 tatlı kaşığı | Sızma Zeytin Yağı |
| 20 adet | Hilcona 4 Peynirli Tortellini |
| 1 tatlı kaşığı | Hugli Demi Glace Sos |
| 100 ml | Krema |
| 1 tatlı kaşığı | Parmesan peyniri(rende) |
| 1 tatlı kaşığı | Sada Fesleğen Sos |

Hazırlanışı:

Ceviz, sarımsak ve zeytin yağın blenderda , cevizler ufak parçalar haline gelene kadar karıştırın. Bir tavada kremayı, hazırladığınız cevizli karışımı, demi glace sosu ve fesleğen sosu duru bir hal alana kadar kaynatın. Makamanızı ilave edip iyice karıştırdıktan sonra üzerine parmesan peyniri serpiştirip servis edin.



CASARACCIE KORMA

Malzemeler

| | |
|----------------|----------------------------|
| 2 yemek kaşığı | Çim çim karides |
| 2 adet | Shandong Yeşil kuşkonmaz |
| 60 ml | Krema |
| 1-2 çay kaşığı | Patak'ın Korma Köri Ezmesi |
| 120 gr | Garofalo Casaraccie |
| 1 tatlı kaşığı | Parmesan |
| 1 çay kaşığı | Kişiş (ince kıyım) |
| 1 tatlı kaşığı | Sıvı Yağ |
| | Tuzkarabiber |

Hazırlanışı:

Karidesleri sıvı yağ ile hafif soteleyin. Kuşkonmaz ekleyip beraber kısa süre sotelemeye devam edin. Kormayı ekleyip 30 saniye soteleyin ve kremayı ilave edin. Parmesan peyniri ile sosu bağladıktan sonra casaraccie makamanızı ekleyip sosla azaltıyene kadar çevirin. Üzerine taze kişiş yapıpılır ve parmesan peyniri serpiştir servis edin.

CANNELONI BOLONEZ

Malzemeler

| | |
|----------------|-----------------------------|
| 3 adet | Agnesi Canneloni |
| 2 yemek kaşığı | Sada Fesleğenli Domates Sos |
| 1 çay kaşığı | Tane Karabiber |
| 1 tatlı kaşığı | Tereyağı |
| 1 tatlı kaşığı | Un |
| 80 ml | Süt |
| 1 tatlı kaşığı | Kaşar (rende) |

Bolonez Sos Malzemeleri (5 Porsiyon için):

| | |
|----------------|----------------------------------|
| 500gr | Kıyma |
| 150 gr | Havuç (küçük küp doğranmış) |
| 80 gr | Kereviz Sapı (ince kıyım) |
| 100 gr | Kuru Soğan (küçük küp doğranmış) |
| 250 gr | Domates (küp doğranmış) |
| 500 ml | Su |
| 80 gr | Domates Salçası |
| 2 tatlı kaşığı | Hugli Demi Glace Sos |

Bolonez Sosun Hazırlanışı:

Derin bir tencereye kıymayı alın. Çok az sıvı yağ ekleyip bir miktar pişirin. Havuç ve soğane ekleyip suyunu salana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Bu aşamada kereviz sapını ekleyin. Bir süre bekletildikten sonra salçası ilave edip sosu iyice yedirin. Su eklemeden önce doğranmış domatesinizi ilave edip iyice karıştırın. Tane karabiber ve tuz haldaki demi glace sos ile birlikte bir miktar su ekleyin. Sıvıya çekene kadar oğa kapalı halde kısık ateşte pişirin. Tuzunu damak tadınıza göre ayarlayın.

Hazırlanışı:

Süt, un, tereyağı ve muskat kullanarak , koyu olmayan bir bezemel sos yapın. Fesleğenli domates sosu blenderda püre haline getirin. Canneloni makamanızı sıcak suda 2 dk bekletin. Fırın kabınıza tabanına bir kaşık yarımla bezemel sosunuzu ince bir tabaka halinde yayın. Küçük bir kaşık yada sızma tereyağı yardımı ile bolonez sosunuzu cannellerinizin içine doldurun. Dolduğunuz makamalarınızı yan yana fırın kabına dizin. Üzerine tekrar bezemel sos yayın. En üste püre haline getirdiğiniz domates sosunuzu yayın. Kaşarı serpiştirip 175°C'nde üzeri kızarana kadar pişirin.

UZAK DOĞU SOSLU PENNE RIGATE

Malzemeler

| | |
|----------------|--|
| 120 gr | Garofalo Penne Rigate |
| 40 gr | Kabak (Jülyen kesim) |
| 20 gr | Havuç (Jülyen kesim) |
| 20 gr | Soğan (Jülyen Kesim) |
| 2 yemek kaşığı | Lee Kum Kee Domatesli ve Sarımsaklı Çin Sosu |
| 1/2 adet | Tavuk Göğüs Et |
| 3 yemek kaşığı | Shandong Panko Ekmek Kırıntısı |
| 1 adet | Yumurta |
| 1 yemek kaşığı | Un |
| 1 yemek kaşığı | Sıvı Yağ |
| | Tuzkarabiber |

Hazırlanışı:

Tavuk göğüs etini (1 göğüs) uzunlamasına ikiye bölünmüş yarımla fileto hazırlayın. Önce una daha sonra çirpilmiş yumurtaya bulayıp panko ile kaplayın. Şintizeli kağıt yağda kızartın. İçinin daha iyi pişmesi ve alın sonra bir renk alması için 175 °C'nde 3 dk pişirin. Sebzeleli sıvı yağda soteleyin. Sarımsaklı domates sosunu ilave edip kaynatın. Penneyi ekleyip sosla azaltıyene kadar çevirin. Üzerine dilimlediğiniz şintizeli yerleştirip servis edin.

BAHARAT SOSLU TAGLIATELLE

Malzemeler

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 120 gr | Agnesi Tagliatelle |
| 40 gr | Dana Bortile (ince dilimlenmiş) |
| 2 yemek kaşığı | Kişiş Domates |
| 1 tatlı kaşığı | Sıvı Yağ |
| 1 tatlı kaşığı | Parmesan peyniri (rendelenmiş) |

Sos için Malzeme (15 Porsiyon için):

| | |
|--------|---------------------------|
| 110 gr | Hugli Baharat Sos (Macun) |
| 1 lt | Su |

Sosun Hazırlanışı:

Süt ve baharat sosu sos tenceresinde kıvam alıncaya kadar kaynatın.

Hazırlanışı:

Etinizi sıvı yağ ile bir tavada hafifçe soteleyin. 2-3 kaşık baharat sosu ekleyip bir süre karıştırın. Tagliatellenizi ve bir ila kaşık makama pişirme süzünden bu karışım ilave edip harmanlayın. Son olarak kişiş domateslerinizi ekleyip bir iki tur çevirin. Üzerine parmesan peyniri serpiştirip servis edin.

KIZARMIS PORÇİNİ MANTARLI PANZEROTTI

Malzemeler

| | |
|----------------|--------------------------------------|
| 4 adet | Surgitli Porçini Mantarlı Panzerotti |
| 1 yemek kaşığı | Sada Fesleğenli Domates Sos |
| 1 tatlı kaşığı | Krema |

Hazırlanışı:

Sıcak suda bir süre beklettiğiniz panzerottileri fırınlarda renk alana kadar kızartın. Domates sos ve kremayı karıştırıp ısıtın. Panzerotti ile servis edin.