



**Lee kum kee soya sosu:**  
En iyi kalite soya fasulyesinden hazırlanan ve hiçbir koruyucu madde kullanılmışmadan, geleneksel ve doğal yöntemlerle mayalandırılmış. Son derece güçlü olan soya tadı ve aroması ile tüm yemeklerde kullanılır.



**Thai World balık sosu:**  
Güneydoğu Asya mutfağında neredeyse her yemeke kullanılan bu sos ayrıca dip sos olarak da servis edilir. Karides veya sardalyaların çöreklerle doldurulup tuzlu suda, tropik güneşin altında aylarda bekletilip fermentasyon sonucunda elde edilir. Tayland'da nam-pla, Vietnam'da nuoc-nam, Filipin'de ise patis olarak bilinir.



**Xiamen shuang yumurtalı Çin erşeti:**  
Geleneksel yöntemler kullanılarak un ve yumurtadan yapılan bu ürün, çorbalarla ve soslerde kullanılır.



**Tatki limon suyu:**  
Adana ve Mersin bölgesinde yetişirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özelliğili olan "askorbik asit" sayesinde, çözündükten sonra tat değişimini olmaz. Sikildikten hemen sonra - 40°C de soklanır. Böylece sikildiği andaki aroma ve vitaminin değerlerini korumak olur. Salatalarınca limon tazelığı katmak için, yemek soslarınınza, alkollü veya alkolsüz kokteyl yapımında, limonata recetelerinizde farklılık yaratmak için kullanılabilirsiniz.



**Daregal Kışılış:**  
Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünlerini, temizlenip, saplarından ayrıp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



**Acetum soya soslu balzamik glaze sosu:**  
Balsamik sirke ve soya tamari sosunun yenilikçi birleşimi.. yoğun umami tadı ve Modena'nın yılları boyunca balsamik sirke aromasını anında hissedersiniz. Aynı zamanda glutensizdir. Soya sosu yerine çiğ balığın üzerine konulduğunda yoğun bir tat bırakır, izgara tavuk ve somon balığında, tavada çevrilen sebzelerde ve hatta dip sos olarak mükemmel sonuç alınır.



**Shandong donuk ramen:**  
Japon mutfağında sotelerde ve özellikle çorbalarda kullanılan, un ve yumurtadan yapılmış ince erişte.



**Silver river yeşil Çin fasulyesi:**  
Börülceden biraz daha iri, uzun ve tatlı bir fasulye türü olan bu sebze izgaralar ve diğer tüm et yemeklerinin yanında, tabaklarını zenginleştirmek için ideal bir ürünüdür. Aynı zamanda salatalar ve çorbalar da kullanılabilir.



**JFC tempura pane karışımı:**  
Japon mutfağının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilemek için özel olarak üretilmiş bir karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında kullanılabilir.



**Thai World sriracha acı biber sosu:**  
Tayland usulü samsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



**Thai World pirinç çubuğu:**  
Pirinç unu kullanılarak yapılan bu ürün, Güneydoğu Asya mutfağında, çorba ve sote yemeklerde, sıcak suda yumusatıldıktan sonra kullanılır. Yağda kızartarak salata ve yemeklerinizde çitir garni olarak da kullanılır.



**TRS tane karabiber:**  
Avrupa'nın bir numaralı Hint ürünleri tedarikcisinden özenle seçilmiş birinci sınıf baharatlar. İlk günkü tazeliğinde, orijinal ambalajında. Katkısız, %100 doğal.



**Lee kum kee istiridy'e sosu:**  
Asya mutfağının soya sosundan sonra en çok bilinen ve kullanılan malzemelerden. Özenle seçilmiş istiridilerin 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.



## Noodle Uygulaması

## Tatlı ve Ekşi Soslu Tempura Tavuk ve Pirinç Eriştesi

### Malzemeler;

115 gr.	Jfc Tempura Pane Kansımı
15 gr.	Lee Kum Kee Soya Sosu
3 y.kasığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
40 gr.	Thai World Pirinç Eriştesi
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
60 gr.	Ananas (büyük küp doğranmış)
50 gr.	Soğan (büyük küp doğranmış)
50 gr.	Yeşil Dolmalık Biber (büyük küp doğranmış)
20 gr.	Havuç (ince doğranmış)
1 ad.	Yumurta
200 gr.	Sıcak Su
180 gr.	Tavuk Göğüs (büyük küp doğranmış)
1 y.kasığı	Taze Soğan (ince kesilmiş)
1 y.kasığı	Soya Filizi
	Siviyag

### Hazırlanışı:

Tempura pane kansımını, yumurta, su ve soya sosu ile karıştırın. Tavuk göğüs parçalarını tuz ile tatlandırın ve pane karışımının içerisinde 10 dakika dolapla bekletin. Pirinç eriştiesini sıcak su içerisinde 5 dakika bekletin. Siviyag tavaya alın, soğanı, havucu ve yesil dolmalık biber ekleyin. Az soteledikten sonra, ananasları ekleyin. Tatlı ekşi sosu ekleyip, 1 çay bardağı su ilave edin. Pisirmeye devam edin. Kivami yoğunlaşınca, soya filizlerini, taze soğanları, ekleyin ve ateşten alın. Tavuk göğüslerini, 175°C fritözde cittirdayana kadar pişirin, pirinç eriştesi ile birlikte tatlı ekşi sosu karışımına ekleyin.

## Asya Aromalı Çorba ve Dana Bonfile

### Malzemeler;

50 gr.	Thai World Pirinç Çubuğu
4 ad.	Thalagri Misket Limonu Yaprakları
1 y.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 y.kasığı	Lee Kum Kee Susan Yağı
3 ad.	TRS Yıldız Anason
20 gr.	TRS Tarçıncı Çubuğu
1 ç.kasığı	Thai World Siyah Susan Tohumu
	Shandong Zencefil Ezmesi
3 ad.	Thalagri Limon Otu
20 gr.	Trs Tane Karabiber
20 ad.	Kaitatuya Sushi Nori (gold) Yapraklı Yosun
	Sel de Guarande Tuz
100 gr.	Dana Bonfile
3 diş	Sarımsak
600 gr.	Soğan (4'e bölünmüş)
75 gr.	Taze Soğan
3 lt.	Su
1 y.kasığı	Soya Filizi
1 ad.	Yumurta
1 ç.kasığı	Beyaz Susan
250 gr.	Havuç (4'e bölünmüş)
150 gr.	Pirasra
5 ad.	Kereviz Sapi
1 demet	Maydanoz Sapi
150 gr.	Rezene

### Hazırlanışı:

Çorbanı suyunu hazırlamak için, su içerişine, taze soğanları, sarımsağı, tane karabiberleri, soğanı, yıldız anasonu, tarçın çubuğu, zencefil ezmesini, limon yapraklarını, limon otunu, havucu, pirasayı, kereviz sapını, maydanoz sapını, rezeneyi ekleyin. Altıncı açın kaynatın, kaynayanca altını kısın ve hafif ateşte 1 saat pişirdikten sonra 1 lt su ilave edin. 1 ½ saat daha kısık ateşte pişirin. Altıncı kapatın ve soğumaya bırakıp, sonrasında sözün, içerisinde 500 ml sebze suyunu alın, ayın bir tavaña atesle alın ve bonfileye içerişine koyun. 10 dakika kısık ateşte pişirin. İti içinden çıkan ve inci dilişlerin, soya filizlerini sıcak su içerisinde 1 dakika bekletin. Pirinç çubuğuunu sıcak su içerisinde 5 dakika bekletin. Yumurtayı kaynarında 7 dakika pişirin, ortadan ikiye bölen. Sebze suyunu soya sosu ve susam yağı ile tatlandırın ve bir tabağa alın, pirinç çubuğuunu, eti, yumurtayı, soya filizlerini ve taze soğan ekleyin, susamları ve yosun yapraklarını ile süsleyip servis edin.

## Sebzeli ve Karidesli Yumurtalı Çin Eriştesi

### Malzemeler;

80 gr.	Xiamen Sharing Yumurtalı Çin Eriştesi
1 t.kasığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 t.kasığı	Daregal Kısmış
1 t.kasığı	Thai World Balık Sosu
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kasığı	Lee Kum Kee Susan Yağı

1 t.kasığı  
1 t.kasığı  
1 y.kasığı

1 t.kasığı  
1 ad.  
60 gr.  
2 y.kasığı  
2 y.kasığı  
1 y.kasığı  
1 t.kasığı  
1 y.kasığı

Lee Kum Kee İstiridye Sosu  
Tatlı Limon Suyu  
Daregal Arpacık Soğan  
Sel de Guarande Tuz  
Trs Tane Karabiber  
Sarımsak (pure)  
Yumurta  
Karides  
Taze Soğan (jülyen kesilmiş)  
Havuç (jülyen kesilmiş)  
Maydanoz (kayılmış)  
Tereyağ  
Kaju Filizi  
Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Yumurtalı çin eriştesini sıcak suda 12 dakika bekletin. Yumurtayı az siviyagda pisene kadar çırpatın. Siviyag ve tereyağına tavaya alın, sarımsaklı, zencefil, arpacık soğanı ve kışını ilave edin kısık ateşte 1 dakika çevirin. Karidesleri ekleyin, 1 dakika daha çevirin. Balık sosunu ekleyin, taze soğan ve havucunu ekleyin. Çin eriştesini ekleyin, soya sosu, istiridye sosunu ve susam yağını ekleyin. Karıştırın ve ateşten alın. Maydanozu ve yumurtayı ekleyin, üzerine kışını ve kaju fistığı ekleyin, sıcak servis edin.

## Ramen Eriştesi ve Fırında Teriyaki Soslu Karamelize Levrek

### Malzemeler;

1 t.kasığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 y.kasığı	Lee Kum Kee Samımsaklı Aci Biber Sos
1 y.kasığı	Daregal Arpacık Soğan
1 t.kasığı	Thai World Balık Sosu
2 t.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
2 y.kasığı	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Susan Yağı
2 y.kasığı	UFC Tatlı Mısır
20 gr.	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
50 gr.	Shandong Donuk Ramen
1 ç.kasığı	Thai World Siyah Susan Tohumu
	Trs Tane Karabiber
	Sel de Guarande Tuz
1 t.kasığı	Sarımsak(pure)
1 fileto	Levrek
1 y.kasığı	Taze Soğan(jülyen)
1 y.kasığı	Salatalık(jülyen)
1 ç.kasığı	Beyaz Susan
	Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Donuk Ramen'i 12 dakika sıcak suda bekletin. 1 tatlı kasığı soya sosu ile, teriyaki sosu karıştırın, levrek filetöyü içerisinde 1 gün önceki marinenin edin ve bekletin. Servis öncesi 185°C fırında kızaranına kadar pişirin. Siviyag tavaya alın, zencefil, sarımsaklı, arpacık soğanı ve sarımsaklı acı biber sosunu karıştırın, 1 dakika kısık ateşte pişirin. Yeşil çin fasulyelerini ve balık sosunu ekleyin ve 20 saniye daha pişirin. Rameni ve misir ekleyin ve soya sosunu ilave edin, gerekirse arz miktarda su ilave edin. Noodle'ı bir tabağa alın, üzerine karamelize levreği koyun. Taze soğan ve salatalığı ekleyin. Susamları ekleyin ve servis edin.

## Asya Aromalı Somen Çorbası, Karides ve Karamelize Sebzeler

### Malzemeler;

60 gr.	Samjin Somen-Japon Eriştesi
1 t.kasığı	Daregal Kısmış
4 ad.	Thalagri Misket Limonu Yaprakları
3 ad.	TRS Yıldız Anason
20 gr.	TRS Tarçıncı Çubuğu
3 ad.	Shandong Zencefil Ezmesi
20 gr.	Thalagri Limon Otu
20 ad.	Trs Tane Karabiber
80 gr.	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
70 gr.	Silver River Soya Fasulyesi Tanesi
1 t.kasığı	Thai World Shiracha Aci Biber Sosu
1 t.kasığı	Lee Kum Kee İstiridye Sosu
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Susan Yağı
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Sarımsaklı Aci Biber Sosu
1 ç.kasığı	Thai World Siyah Susan Tohumu
	Sel de Guarande Tuz
1 y.kasığı	Soya Filizi
3 diş	Sarımsak
600 gr.	Soğan (4'e bölünmüş)
75 gr.	Taze Soğan
3 lt.	Su
250 gr.	Havuç (4'e bölünmüş)
150 gr.	Pirasra
5 ad.	Kereviz Sapi

1 y.kasığı  
3 diş  
75 gr.  
3 lt.  
250 gr.  
150 gr.  
5 ad.

Lee Kum Kee İstiridye Sosu  
Tatlı Limon Suyu  
Daregal Arpacık Soğan  
Sel de Guarande Tuz  
Trs Tane Karabiber  
Sarımsak (pure)  
Yumurta  
Karides  
Taze Soğan (jülyen kesilmiş)  
Havuç (jülyen kesilmiş)  
Maydanoz (kayılmış)  
Tereyağ  
Kaju Filizi  
Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Corbanın suyunu hazırlamak için, su içerişine, taze soğanları, sarımsağı, tane karabiberleri, soğanı, yıldız anasonu, tarçın çubuğu, zencefil ezmesini, limon yapraklarını, limon otunu, havucu, pirasayı, kereviz sapını, maydanoz sapını, rezeneyi ekleyin. Altıncı açın kaynatın, kaynayanca altını kısın ve hafif ateşte 1 saat pişirdikten sonra 1 lt su ilave edin. 1 ½ saat daha kısık ateşte pişirin. Altıncı kapatın ve soğumaya bırakıp, sonrasında sözün, içerisinde 500 ml sebze suyunu alın, ayın bir tavaña atesle alın ve bonfileye içerişine koyun. 10 dakika kısık ateşte pişirin. İti içinden çıkan ve inci dilişlerin, soya filizlerini sıcak su içerisinde 1 dakika bekletin. Pirinç çubuğuunu sıcak su içerisinde 5 dakika bekletin. Yumurtayı kaynarında 7 dakika pişirin, ortadan ikiye bölen. Sebze suyunu soya sosu ve susam yağı ile tatlandırın ve bir tabağa alın, pirinç çubuğuunu, eti, yumurtayı, soya filizlerini ve taze soğan ekleyin, susamları ve yosun yapraklarını ile süsleyip servis edin.

1 demet  
150 gr.  
85 gr.  
1 ç.kasığı

Maydanoz Sapi  
Rezene  
Karides  
Beyaz Susan

### Karamelize sebzeler için:

50 gr. Pirasa (ince dilimlenmiş)

50 gr. Havuç (ince dilimlenmiş)

40 gr. Soğan (ince dilimlenmiş)

40 gr. Lahana (ince dilimlenmiş)

25 gr. Toz şeker

2 y.kasığı Acetum Soya Soslu Balzamik Glaze Sosu

Su

Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Corbanın suyunu hazırlamak için, su içerişine, taze soğanları, sarımsağı, tane karabiberleri, soğanı, yıldız anasonu, tarçın çubuğu, zencefil ezmesini, limon yapraklarını, limon otunu, havucu, pirasayı, kereviz sapını, maydanoz sapını, rezeneyi ekleyin. Altıncı açın kaynatın, kaynayanca altını kısın ve hafif ateşte 1 saat pişirdikten sonra 1 lt su ilave edin. 1 ½ saat daha kısık ateşte pişirin. Altıncı kapatın ve soğumaya bırakıp, sonrasında sözün, içerisinde 500 ml sebze suyunu alın, ayın bir tavaña atesle alın ve bonfileye içerişine koyun. 10 dakika kısık ateşte pişirin. İti içinden çıkan ve inci dilişlerin, soya filizlerini sıcak su içerisinde 1 dakika bekletin. Pirinç çubuğuunu sıcak su içerisinde 5 dakika bekletin. Yumurtayı kaynarında 7 dakika pişirin, ortadan ikiye bölen. Sebze suyunu soya sosu ve susam yağı ile tatlandırın ve bir tabağa alın, pirinç çubuğuunu, eti, yumurtayı, soya filizlerini ve taze soğan ekleyin, susamları ve yosun yapraklarını ile süsleyip servis edin.

## Yumurtalı Çin Eriştesi, Tavuk Parçaları ve Tatlı, Ekşi Limon Sosu

### Malzemeler;

60 gr.	Xiamen Sharing Yumurtalı Çin Eriştesi
1 t.kasığı	Daregal Frenk Soğanı
1 ç.kasığı	Shandong Shiitake Mantar Dilimlenmiş
1 ç.kasığı	Laiwu Gold Pembre Zencefil Turşusu (kayılmış)
1 ç.kasığı	Daregal Arpacık Soğan
1 ç.kasığı	Sel de Guarande Tuz
1 ç.kasığı	Lee Kum Kee Erik Sos
1 ç.kasığı	Lee Kum Kee Holsin Sos
1 ç.kasığı	Lee Kum Kee Susan Yağı
1 ç.kasığı	Daregal Kısmış
2 ad.	Thalagri Misket Limon Yaprakları
7 gr.	Thalagri Limon Otu
10 gr.	Shandong Zencefil Ezmesi
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
40 gr.	Tavuk Göğüs
10 gr.	Sarımsak(pure)
25 gr.	Siviyag
1 y.kasığı	Soya Filizi
1 t.kasığı	Maydanoz(kayılmış)
1 y.kasığı	Taze Soğan (ince dilimlenmiş)
1 ad.	Yumurta (kavrulmuş)
	Siviyag

### Hazırlanışı:

Erişte üzerinde kaynar su ekleyin yaklaşık 10 dakika bekleyin ve sözün, limon yapraklarını, limon otunu, zencefil, sarımsaklı ve kışını, siviyag ve 1 çay kasığı tuz ile pure haline getirin. Tavuk göğüs hasılayın, soğutun ve limeteye alın, arpacık soğanı ekleyin, az kuruyun, shiitake mantarlarını ekleyin, az daha çevirdikten sonra, limon püresinden 1 yemek kasığı ilave edip pişirmeye devam edin. Tavuk göğüs parçalarını ve erişteyi ekleyip 10-15 saniye daha çevirin, susam yağını, holsin sosu, erik sosunu ekleyin. Sosu yumurta ile tatlandırın. Taze soğan, soya filizini, yumurtayı, frenk soğanlarını ilave edin. Maydanoz ve susamları ilave edip servis edin.

## Karidesli, Açı ve Tatlı Soslu Soba Karabuğday Eriştesi

### Malzemeler;

80 gr.	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
2 y.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kasığı	Thai World Shiracha Aci Biber Sosu
1 y.kasığı	UFC Tatlı Mısır
2 y.kasığı	Thai World Tatlı Biber Sosu
1 t.kasığı	Shandong Zencefil Ezmesi
60 gr.	Samjin Japon Karabuğday Eriştesi
	Trs Tane Karabiber

Sarımsaklı (pure)

Taze Soğan (kayılmış)

Yumurta

Brokoli (haşlanmış)

Sıcak Su

Siviyag

60 gr. Karides  
1 ç.kasığı Sarımsak (pure)  
1 y.kasığı Taze Soğan (kayılmış)  
1 ad. Yumurta  
100 ml. Sıcak Su  
Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Erişteyi üzerinde kaynar su ekleyin yaklaşık 10 dakika bekleyin ve sözün, limon yapraklarını, limon otunu, zencefil ezmesini, limon yapraklarını, limon otunu, tane karabiberleri, soğanı, yıldız anasonu, tarçın çubuğu, zencefil ezmesini ekleyin, 15 saniye daha çevirin. Sıvıya ekleyin ilave edin ve hemen ardından tatlı biber sosunu ve sıradan soya sosunu ekleyin. Erişteyi ve misirlerini ilave edin, taze soğan ve yumurtayı ekleyin, soya sosu ile tuzuza ayarlayın. Sıcak servis edin.

## Udon, Çitır Bonfile Parçaları ve Shiitake Mantarı ile Mantarı ile

### Malzemeler;

60 gr.	Shandong Donuk Udon
1 t.kasığı	Daregal Arpacık Soğan
1 t.kasığı	Thai World Siyah Susan Tohumu
1 t.kasığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 t.kasığı	Shandong Shiitake Mantar Dilimlenmiş
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 t.kasığı	Lee Kum Kee İstiridye Sosu
1 t.kasığı	Trs Tane Karabiber
40 gr.	Bonfile (ince uzun kesilmiş)
1 y.kasığı	Istiridye Mantar
1 ç.kasığı	Sarımsak(pure)
1 y.kasığı	Havuç (jülyen kesilmiş)
1 y.kasığı	Taze Soğan(kayılmış)
1 ç.kasığı	Beyaz Susan
1 y.kasığı	Soya Filizi
1 y.kasığı	Un
100 ml.	Sıcak Su
	Siviyag

**Hazırlanışı:**  
Bonfile parçalarını, bir gün önceden soya sosu, istiridye sosu ve karabiberlerini içerisinde marinle edin. Udon üzerine kaynar su ekleyin yaklaşık 10 dakika bekleyin ve siviyag tavaña alın, iyice istiridye yumusaklaştırmak için 10 dakika pişirin. Siviyag tavaya alın, taze soğan ve havucunu ekleyin. Üzerini kaplayacak kadar sıcak su ekleyin ve istiridye mantarlarını kızartın. Shiitake mantarlarını ve arpacık soğanları ekleyin. Az çevirin ve sırasıyla ekleyin. Bonfile parçalarını ekleyin ve iyice karıştırın. Beyaz Susan, siyah Susan ve taze soğan ile süsleyip sıcak servis edin.

## Hindistan Cevizi Aromalı ve Acılı Karides ve Yumurtalı Çin Eriştesi

### Malzemeler;

60 gr.	Xiamen Sharing Yumurtalı Çin Eriştesi
2 y.kasığı	Thai World Hindistan Cevizi Sütü
1 ç.kasığı	UFC Bütün Yarım Tatlı Mısır Koçanı (ince kesilmiş)
1 ç.kasığı	Lee Kum Kee Samımsaklı Aci Biber Sosu
1 y.kasığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
1 t.kasığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 t.kasığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 t.kasığı	Trs Tane Karabiber
60 gr.	Karides
1 ç.kasığı	Sarımsak (pure)
1 y.kasığı	Taze Soğan (kayılmış)
1 ad.	Yumurta
20 gr.	Brokoli (haşlanmış)
100 ml.	Sıcak Su
	Siviyag