



Makarna Reçeteler

RADIATORI PUTANESCA

2 Kişi için

Malzemeler

175 gr	Garofalo Radiatori
60 gr	Tranç Kıyma (tek çekim)
170 gr	Doğ Kıyma (tek çekim)
2 Yemek Kaşığı	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri
1 Y. Kaşığı	Chefine Asya Panko Ekmek Kırıtı
1 Y. Kaşığı	Chefine Mozarella Peyniri
1 adet	Yumurthanın Beyazı
1/2 çay kaşığı	Sarımsak Tozu
1 çay kaşığı	Tuz
1 çay kaşığı	Karabiber

Sos için

2 Çay Bardağı	Chefine Arabiatta Sos
2 Çay bardağı	Chefine Louisiana Sos
10 adet	Sele Zeytin
1/2 Adet	Kaliforniya Biber Kırmızı
1/2 adet	Kaliforniya sarı Biber
8 adet	Çeri Domates
3 adet	Arpacık Soğan
1 Diş	Sarımsak
2 yemek kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği yağı
2 yaprak	Fesleğen

Sunum Önerileri

5 gr	Parmegiano Slice Parmesan
3 Filiz	Fesleğen

Hazırlanışı

Parmesan peynirini rendeleyin, tranç kıyma ile doğ kıymayı, peynirleri, yumurta beyazını ve pankoyu bu karışımla karıştırın ve yoğurun. Yoğurduğunuz köfte harcını +4 dolaba kaldırın ve en az 1 saat dinlendirin.

Dinlenen kıymayı dolaptan çıkararak 30 grlık toplar yapın. Tekrar +4 dolaba kaldırın.

Sos için 3 adet arpacık soğanı ikiye kesin ve halka halka doğrayın. Çeri domatesleri 8'e bölün, Kaliforniya biber ve sarı biberi de ince brunoise olarak kesin. Diş sarımsağı çok ince dilimlerle dilimleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve ikiye bölün.

Geniş bir tavaya ya da tencereyi ısıtın ve yağı ekleyin. Yağ kızınca köfteleri ekleyin. Köfteleri kahverengi renk alana kadar kızartın. Kenara alın. Ardından tavada kalan yağda önce soğan sonra sarımsak sonra biberler ve son olarak cherry domatesleri pişirin. Sosları ekleyin. Soslar kaynama noktasına gelince sele zeytinleri ekleyin ve tencerenin üstünü kapatıp 10 dk kadar kısık ateşte pişirin. Sos yarı yarıya çekince ve kalınlışınca köfteler ile bir 10-15 dakika daha pişirin.

Bu sırada makarna için bir su kaynatın. Suyun içine biraz tuz ekleyin. Makarnaları ekleyin. 11 dk kadar haşlayın. Süzdürün ve kaynatığınız sosun içine haşladığınız makarnaları ekleyin. 2 dk daha pişirdikten sonra parmesan parçaları ve fesleğen ile süsleyerek servis edin.

LAKTO MANTAR RAGU LU TAGLIATELLE

2 Kişi için

Malzemeler

1 adet	Havuç
1 adet	Sap Kereviz
250 gr	Doğ Tek Çekim Kıyma
100 gr	Tranç Tek Çekim kıyma
2 diş	Sarımsak
4 Çay Bardağı	Chefine Napoliten Sos
1 Y. Kaşığı	Chefine Pesto Sos
2 çay bardağı	Et Suyu
1 adet	Kuru Soğan
300 gr	Chefine Donuk Porçini Mantarı No:1
50 gr	Chefine Donuk Sarıkız Mantarı
50 gr	Chefine Donuk Kuzu Göbeği Mantarı
8 gr	Salted Yaprak Tuz
2 çay kaşığı	Worcester Shire sos
2 adet	Yumurta
1 Yemek kaşığı	Mizkan Piring Sirkesi
3 yemek kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 yemek kaşığı	Le Guerenda's Sofrada Öğütme Tuz
10 adet (200gr)	Granoro Yumurtalı Fettucini
1 yemek kaşığı	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)

*Deglaze için kullanılabilecekler:

Et suyu, mantar suyu, bira, şarap

Sunum önerileri

Kurutulmuş mantar, rende parmesan peyniri.

Hazırlanışı 7 Gün

Mantarları donuk halde bir kavanoza sigacak şekilde kesin. Tuz ile birlikte çözülene kadar +4 dolaba kaldırın. Mantarlar tuz ile birlikte sularını salacaktır. Bu şekilde karışımı bir kavanoza kaldırın. Mantarların suyun altında kalmalarını sağlayın. Bunun için ağırlık kullanabilirsiniz. Öneri olarak; kavanozun içine buz dolabı poşeti koyup buzdolabı poşetinin içini su ile doldurabilirsiniz. Bu şekilde kavanozda, ısı görmeyecek bir yerde 7 gün boyunca 25-28°C'de saklayın. Başka bir yöntemde aynı işlemi vakum poşeti ile yapmak. Vakum poşeti arada şişecektir ufak bir delik açıp tekrar vakumlamanız ve o gazlardan kurtulmanız gerekecektir.

Fermantasyon işlemi bittikten sonra mantarları süzgeç yardımı ile suyunu ayırın.

Soğanları, brunoise, havuç ve kerevizi de minik küpler halinde kesin. Sarımsakları püre haline getirin.

Bir tencere ya da geniş bir tavaya önce yağı dökün, yağı ıyice kızdırın. Mantarları ekleyin, kızartın ve kenara alın. Kıymayı ekleyin, kıymayı da renk değiştirip hafif kahverengi olana kadar soteleyin ve kenara alın. Eğer tavanın üstünde sotelemeden dolayı kalan et izleri veya mantar izleri var ise biraz yukarıda yazdığımız *deglaze için kullanılabilecek sıvılar yardımı ile tavadan kazıyın. Su hafif çektiikten sonra kıymanın üstüne ilave edin.



Makarna Reçeteler

Tavaya tekrar yağ ilave edin ardından brunoise kestiğiniz soğanları ekleyin, saydamlaşana kadar soteleyin, havuç ve kerevizi ekleyin yumuşayana kadar 5 dk soteleyin. Kenara aldığınız mantar ve kıymayı ilave edin. Sosu, et suyunu ve mantarın kalan suyunu ilave edin. Tenceredeki sıvı kaynama noktasına getirin. Altını kısın ve kapağını kapatın bir saat boyunca içindeki sıvıyı kontrol ederek kısık ateşte pişirin.

İki tencereye su doldurun birinde makarnalar haşlanacak birinde yumurta poşelenecek.

Poşelenecek yumurta için sig bir tencere yeterli. Piring sirkisini kaynar suyun içine atın, yumurtalarınızı bir kase ya da bardağın içine kırın, su baloncuk çıkmaya başlayınca suyun altını ıyice kısın ve kaşık yardımı ile ortada yavaş dönen bir girdap yapın. Yumurtalarınızı bu girdabın kenarına bırakın. Yumurtanın beyazı yumurta sarısının üstünü kapladığında ve hafif sertleştiğinde ikinci yumurtayı kırın. Yumurtalar bu şekilde 4 dk kadar piştikten sonra, 185°C su da yumurtaları kevgir yardımı ile bir havlu kağıdın üstüne çıkarıp fazla suyunu alın.

Fettucineler için bir su kaynatın, suyun içine tuz atın, makarnaları 5 dk haşlayın, süzdürün ve makarnaları sosa transfer edin. Sos ile birlikte iki dakika daha pişirin. Poşe yumurtaları, kurutulmuş mantar ve rende parmesan peynirini de ekleyerek servis edin.

Not: Poşe yumurta yapmak istemiyorsanız kızarmış yumurta da yapabilirsiniz, burada istenen yumurta sarısının makarnaya akması.

VEGETERIAN LAZAGNA

2 Kişi için

Malzemeler

400 ml	Süt
18 gr	Un
18 gr	Tereyağı
2 y.kaşığı	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)
1 y.kaşığı	Salted Yaprak tuz
2 y.kaşığı	Chefine Rende Mozarella
1 adet	Soğan
1 adet	Defne yaprağı
70 gr	San Mercimek (yıkamış)
1 ç.bardığı	Chefine Arabiatta Sos
1 adet	Kemer Patlıcan
1 adet	Kabak
2 diş	Sarımsak
1 y.kaşığı	Magic Fajita Baharatı
1/2 paket	Garofalo Lazanya
1/2 çay bardağı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 yemek kaşığı	Tereyağı

Hazırlanışı

Sarı mercimekleri tuzlu suya koyun, 1 saat boyunca dolapta bekletin ardından yıkayın. Tencerede mercimekleri haşlayın. Kenara alın. Patlıcanı soymadan küp küp kesin, iç çekirdekli kısmı kullanmayın. Kabakları da aynı şekilde yapın. Soğanı ikiye bölün bir tanesi yarım kalsın ötekini brunoise kesin. Sarımsakları püre haline getirin.

Lazanyaları kaynar suda yarım haşlayın. Ve buzlu suya çıkarn, ardından yağlayıp kenara alın.

Sütün içine defne yaprağı, ve soğanı ekleyin bir taşım kaynatın. Kaynayan sütü kenara alın üstünü kapatın ve soğumasını bekleyin. Soğuyunca süzün. Tereyağını genişçe bir tavada eritin unu ekleyin ve bir roux(meyanel) yapın. Daha sonra temperleyerek yani yavaş yavaş sütü ekleyin ve bir çırpma teli yardımı ile sosunuzu yapın.

Başka bir tavaya önce yağı koyun ardından soğan ardından patlıcan ve kabağı ekleyin. Son olarak haşladığınız mercimekleri ve baharatı ekleyerek kavurun. Arabiatta sosu ekleyin ve bir müddet malzemelerin bir araya gelmesi için bu şekilde pişirin. Mercimekler, sos ve patlıcanlar bir harç haline geldiğinde ocaktan alın soğumaya bırakın.

Fırına girebilecek bir kabı tereyağı ile ıyice yağlayın, ardından beşamel sosu altına sürün. Ardından haşladığınız lazanya ile altını kaplayın, sonrasında mercimekli harcı sürün ve tekrar beşamel ekleyin. Rende peynirleri de ekleyin ve bu işi lazanyalar bitip güveç ya da kap doluncaya kadar tekrarlayın. Son olarak üst beşamel ve peynirleri sürün (iç harcıyı sürmenize gerek yok)

180°C fırında 15 dk. kadar üstü kapalı, 10 dk. kadar da üstü açık pişirin. Servis edin.



Makarna Reçeteler

KABAKLI İSPANAKLI CANNELONI

2 Kişi için

Malzemeler

Ricotta için

1 Lt	Süt
2 yemek kaşığı	Elma sirkesi
1 çay kaşığı	Tuz

Ricotta için

300 gr	İspanak yaprağı
400 ml	Su

Bechamel Sos için

3 Çay bardağı	Süt
1 y. Kaşığı	Beyaz Un
1 Y. Kaşığı	Tereyağ
2 yaprak	Adaçayı
1 adet	Defne yaprağı

İç dolgu için

350 gr	Bal kabağı (temizlenmiş)
3 Y kaşığı	Tereyağ
4 Y kaşığı ml	Peynir altı suyu (ricotta yaparken ortaya çıkan su)
1 Y kaşığı	Kars Gravyer Peyniri
1 pıncık	Tuz
9 adet	Granoro Canneloni
1 Y kaşığı	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)
1 Y kaşığı	Chefine Mozarella Peyniri
2 Y. Kaşığı	Badem rendesi

Hazırlanışı

Ricotta için malzemeleri bir araya getirin ve sütü kaynatın. Ph seviyesi düştüğü için süt kesilecektir. Süt kesildiğinde bir tülbent yardımı kabıları sıvıdan ayırın. Tülbent ile süzerken tülbentin sağlamlığına göre baskı da uygulayabilirsiniz. Peynir altı suyunu ileride kullanacağınız için kenara alın. Ricottayı bir kaba alın

Klorofil için ispanakları "blender" a su ile birlikte koyun ve sulu ispanaklı bir karışım yapın. Bu karışımı bir tel yardımı ile süzdürün ve ispanak posasından kurtulun. Yeşil İspanaklı suyu ocağa alın ve kaynatın. Kaynadığında yeşil rengin sudan ayrıldığını göreceksiniz. Bir tülbent yardımı ile suyu yeşil renk yanı klorofil posadan ayırın. Tüm yeşil rengi toplayınca kadar bu kaynatıp süzdürme işleme devam edin. Posayı Beşamel sosa renk vermek için kullanacağız.

200gr'lık balkabağını iri küpler halinde kesin ve tuzlayın, geri kalan bal kabağını canneloni nin içine girebilecek miniklikte küp kesin ve kenara alın. Minik küp bal bakaklarını bir tencerede, bir kaşık tereyağı ve 1 kaşık peynir altı suyunu bir pıncık tuz ile kısık ateşte pişmeye bırakın. Kenara alın. Tuzladığınız iri küp balkabağını tereyağı ve peynir altı suyundan kalan ile kısık ateşte pişmeye bırakın.

Balkabakları ısı ve tuz ile 15 dk. içerisinde pişecektir. Pişmiş balkabağını ricotta ve kars gravyer ile mixerden geçirin. Önceden yaptığınız minik küpler ile bu püreyi karıştırın. Beşamelin sütünü adaçayı ve öteki aromatikler ile bir taşım kaynatın. 30 dk. kadar demlenmeye bırakın. 30 dk. Sonra sütü soğutun ve oda sıcaklığına getirin. Süzdürün ve blenderda klorofil ile çekin, süt yeşil renk alacaktır. Erittiğiniz tereyağının üstüne un atın ve yavaş yavaş temperleyerek yeşil sütü ekleyin. Kıvamlı ama hala sıvı bir sos olacak. Bu sosu fırına vermeden, pişirdiğimiz canneloni lerin üstüne döküceğiz.

Cannelonileri 4 dk kadar haşlayın. Sonra soğuk su ile soğatın. İçine bir pastacı torbası yardımı ile balkabaklı içi doldurun, biraz derince bir fırın kabına alın. Üstüne yeşil beşamel ve parmesan ile rende mozarellayı dökün. 180 °C fırında 10 dk kadar üstü kapalı 10 dk kadar üstü açık pişirin. Üstüne badem ekleyerek servis edin.

MEKSİKA USULÜ KALAMARATA

2 Kişi için

Malzemeler

300 gr	Dana Tranç minik küpler halinde kesilmiş
1/2 Adet	Kuru soğan Brunoise kesilmiş
2 adet	Kırmızı Kapa Biber
1/2 adet	Havuç minik küpler halinde kesilmiş
1/2 adet	Kereviz Minik küpe halinde kesilmiş
1 Y.kaşığı	La Costena Domates sosu
1 adet	Tütsülenmiş Jalapeno Biberi
1 adet	Domates
1 Tatlı kaşığı	La Costena Salsa Sos
1 çay kaşığı	Tabasco Habanero
500 ml	Et suyu
2 Y kaşığı	Magic Seasoning Tako Baharatı
2 adet	Meksika Biberi (Çekirdeği alınmış)
1 tatlı kaşığı	Kuru Kişniş
1 tatlı kaşığı	Kimyon
1/2 adet	Sarı kaliforniya biberi
3 diş	Sarımsak
3 Y.kaşığı	Monini Üzüm çekirdeği yağı
1 çay kaşığı	Le guerendias sofra öğütme tuzu
170 gr	Garofalo calamarata

Sunum Önerileri

Mısır tanesi
La Costena Nacho dilimli Jalapeno Turşusu
Ekşi krema

Hazırlanışı

200 °C derece fırına domates, 1 adet kapa biberi ve sarımsakları atın. Közlendiklerinde çıkarın ve bir kaptı terlemeye bırakın. Kabuklarını soyun, chipotle biber ile birlikte mutfak robotu yardımı ile püre haline getirin. (dilerseniz kabukları soymadan püre haline getirip sonrasında süzgeçten de geçirebilirsiniz).



Makarna Reçeteler

Dana Tranç minik küpler halinde kesin, tako baharatını atın. Kısık ateşte üstü kapalı şekilde pişmeye bırakın. Et suyunu salıp pişmeye bu şekilde devam edecek. Et suyunu tekrar çektiğinde eti tavadan alın. Tavayı et suyu ile deglaze edin bu sıvıyı da etlere karıştırın. Tavaya tekrar yağ ekleyin. Sırasıyla önce soğan sonra sap kereviz, havuç, kırmızı kapa biber ve sarı kaliforniya biberi ekleyin yağda çevirin. Daha sonra pişirdiğiniz etleri de ekleyin. Yaptığınız biberli püre ile salsayı karıştırın ve tencereye kalan baharatları ile birlikte ekleyin. Son olarak et suyunu ilave edin, su kaynama noktasına geldikten sonra altını kısın tencerenin kapağını kapatın ve soslu bir yemek kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kalamarataları 11 dk kaynar tuzlu suda pişirin ve tencerede hazırladığınız eti soslu yemeğe ilave edin. Ardından servis önerilerinde bulunan malzemelerden istedikleriniz ya da hepsi ile sunumunuzu yapın.

DENİZ MAHSÜLLÜ KIRMIZI KÖRİLİ LINGUINE

2 Kişi için

4 adet	21-30 Karides
1 adet	Taze Kalamar (ufak)
4 adet	Midye
1/2 Çay bardağı	Su
1/2 adet	Kuru soğan
1/2 adet	Kırmızı kapa biber (Küp kesilmiş)
1/2 adet	Taze soğan (ince şifonat kesilmiş)
1 çay bardağı	Karides veya balık suyu
1 adet büyük	Domates (Rende kabukları soyulmuş)
1 diş	Sarımsak
1/4 adet	Havuç Brunoise kesilmiş
1/4 adet	Kereviz sapı Brunoise kesilmiş
1 çay bardağı	Chefine Napoliten sos
1 Yemek kaşığı	Aroy D Kırmızı Köri Ezmesi
1 Çay bardağı	Aroy D Hindistan Cevizi sütü
1 adet	Misket Limon
150 gr	Garofalo Linguini Makarna
3 y kaşığı	Monini üzüm çekirdeği yağı
1 y kaşığı	Tereyağı

Hazırlanışı

Karidesleri soyun, kalamarları temizleyin, derisini yüzün bıçak ile iç kısmına verevine çizikler atın ve misket limonunun yarısını suyu ile ovalayın. Bir tavaya yağ koyun ve tavayı ilye kızdırın. Ardından sarımsak atın ve karides ve kalamarları ekleyin 1 dk kadar soteleyin midyeleri tavaya atın, suyu ekleyin ve kapağını kapatın. Ocağın altını kısın. 2 dk. kadar da bu şekilde pişirin. Midyeler açılacaktır. Tavadan malzemeleri alın. Tavayı deglaze edin ve lezzetli suyu da malzemelerin içine dökün.

Tavaya tekrar yağ dökün. Önce soğanları ardından kereviz, havuçlar ve biberleri ekleyip soteleyin. Ardından kırmızı köriyi ekleyin, köriyi biraz soteleyin kokusu gelince domatesleri ekleyin. Domates biraz çekince napoliten sosu ekleyin. Sos biraz çektiikten sonra balık suyunu ilave edin son olarak sosun içine deglaze den kalan su ve kalamarları ekleyin.

Sosun içine hindistan cevizi sütünü de ekledikten sonra bir taşım kaynamasını bekleyin. Kaynama noktasına gelince altı kısık ve üstü kapalı şekilde sosun 15 dk pişmesine izin verin. Arada sosu kontrol edin.

Bir tencerede su kaynatın. Suyun içine tuz atın ve makarnaları bu suya atıp 4 dk. Kadar haşlayın. Makarnayı çıkarıp Sosun içine atın. Karidesleri ve midyeleri de ekleyerek 1 dk. Sosta pişirin. Son olarak tereyağını atın ve şifonat kestiğiniz taze soğanları ekleyin. Öteki misket limonu 4 e bölerek makarnanın yanında sunun.

4 PEYNİRLİ TORTELLİNİ TRÜF MANTAR PESTO KREMASI

2 Kişi için

Malzemeler

1 Y Kaşığı	Pronto Fresco Trüf Mantar Mix
60 gr	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)
200 ml	Duetto %23 Yağlı Bitkisel Krema
1/2 çay kaşığı	Salted Yaprak Tuz
2 yemek kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
40 gr	Kabuksuz aktive edilmiş Badem
175 gr	Chefine 4 Peynirli Tortellini
1 yemek kaşığı	Parmegiano Slice Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)

Hazırlanışı

Sosu yapmak için; kabuksuz badem bulamadıysanız bademleri ılık süt veya suda 1 saat kadar bekletin, ardından kabuklarını soyun. 60 °C fırında 20 dk kadar kurutun. Tekrar kavrı olduklarında fırından çıkarın. Blender ya da mutfak mikserinin içine trüf mantar mix, bademler ve 100 ml kremayı koyun. Son olarak parmesanı ekleyin ve çalıştırın. Elde ettiğiniz harcı kenara alın. Makarnaları soslayacağınız tavaya 100 ml krema ve hazırladığınız mantar mixi ekleyin kaynatın. Sos kıvamına gelince makarnaları 3 dk. kadar tuzlu kaynar bir suda haşlayın. Makarnalar su üstüne çıkınca süzdürün ve bu sosun içine alın. 2 dk. kadar bu şekilde pişirin ve rende parmesan ile servis edin.

Ölçeklendirme:

Y.k = Yemek kaşığı = Katı 25 gr Sıvı = 15 gr
Ç Kaşığı = Çay kaşığı = Katı 3 gr Sıvı = 1 gr
T.Kaşığı = Tatlı kaşığı = Katı 12 gr Sıvı = 8 gr
Çay Bardağı = 125 ml