

MENÜ

HİNDİSTAN CEVİZİ SOSLU KARİDES SALATASI

AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ IZGARA PİLİÇ VE YEŞİL SALSALI KREM SALATA SOSU

HAVUÇ VE ZENCEFİL SOSLU MARUL SALATASI

MEVSİM YEŞİLLİKLERİ ÖRDEK CİĞERİ VE BEYAZ ŞEFTALİ SOSU

TEMPURA BALIKLI SALATA

TRÜF - LİMON SOSLU SALATA

ANÇÜEZ VE ZEYTİNLİ SALATA

PESTO VE BALZAMİK SOSLU FIRINLANMIŞ DOMATES SALATASI

HUGLI SALATA SOSLARI İLE MEVSİM YEŞİLLİKLERİ VE KIZARMIS CAMAMBERT PEYNİRİ



Salatalar Uygulaması



kemerburgaz caddesi 25/3 ayazaga 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



HİNDİSTAN CEVİZİ SOSLU KARİDES SALATASI

Sos için: (2-3 porsiyon salata için)
5 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı
Yağı
1 tatlı kaşığı
½ tatlı kaşığı
1 çay kaşığı
½ adet
1 tutam
Tuz

Salata Malzemeleri:
60 gr
4-5 adet
¼ adet
2 yemek kaşığı
2 dilim
Tuz-biber
Kişniş veya maydanoz

Hazırlanışı:
Sos için yağ hariç tüm sos malzemelerini karıştırın ve yavaşça yağı ilave ederek karıstırmaya devam edin. Kullanmadan önce birkaç saat dinlendirin. Karidesleri tuz ve biberle lezzetlendirin ve ızgarada pişirin. Diğer salata garnitürleri ile birlikte salata kasesine yerleştirin. Üzerine sosu gezdirin ve dilerseniz kişniş veya maydanoz ile dekore edin.

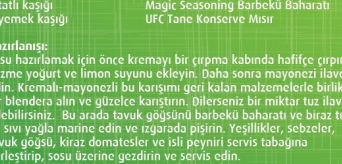


AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ IZGARA PİLİÇ VE SALSALI KREM SALATA SOSU

Sos için: (2-3 porsiyon salata için)
2 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı
1 tatlı kaşığı
2 yemek kaşığı
3 yemek kaşığı
½ diğ
1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı

Salata Malzemeleri:
1 adet
60 gr
3 adet
30 gr
20 gr
1 tatlı kaşığı
1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:
Sosu hazırlamak için önce kremayı bir çırpma kabında hafifçe çırpın. Süzme yoğurt ve limon suyunu ekleyin. Daha sonra mayonezi ilave edin. Kremalı-mayonezli bu karışımı geri kalan malzemelerle birlikte bir blendera alın ve güzelce karıştırın. Dilerseniz bir miktar tuz ilave edebilirsiniz. Bu arada tavuk göğsünü barbekü baharatı ve biraz tuz ve sıvı yağla marine edin ve ızgarada pişirin. Yeşillikler, sebzeler, tavuk göğsü, kiraz domatesler ve ıslı peyniri servis tabağına yerleştirip, sosu üzerine gezdirin ve servis edin.



HAVUÇ VE ZENCEFİL SOSLU MARUL SALATASI

Sos için: (2-3 porsiyon salata için)
1 adet
½ adet
2 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
3 yemek kaşığı
1 çay kaşığı
1 çay kaşığı
3 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı

Salata Malzemeleri:
70 gr
1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
2-3 adet
2 adet

Hazırlanışı:
Sos için yağ ve su hariç tüm malzemeyi blendera alıp püre haline getirin. Yavaşça yağı ilave edin ve en son su ile kıvamını ayarlayın. Marul yapraklarını bir tabağa yerleştirin. Üzerine diğer sebzeleri serpiştirin. En son sosu üzerine gezdirerek servis edin. Dilerseniz bu salatayı deniz ürünleri ile zenginleştirebilirsiniz.



MEVSİM YEŞİLLİKLERİ ÖRDEK ÇİĞERİ VE BEYAZ ŞEFTALİ SOSU

Sos için: (2-3 porsiyon salata sosu)
5 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı
5 yemek kaşığı
1 tatlı kaşığı
1 çay kaşığı

Salata Malzemeleri:
1 dilim
50 gr
50 gr
6-7 parça

Hazırlanışı:
Sos için tüm malzemeleri bir blendera alıp karıştırın. Dilerseniz tuz ilave edebilirsiniz. Ördek dilimini küçük küpler halinde doğrayın ve yağsız bir tavada 1 dakika soteleyin. Bir tabağa alıp üzerini kapatın, kenarda dinletin. Aynı tavada mantarları soteleyin. Yeşillikleri tabağınıza yerleştirin, üzerine ördek ciğeri parçalarını, mantarları ve krutonları yerleştirin. Sosu üzerinde gezdirip servis edin.



TEMPURA BALIKLI SALATA

Sos için: (2-3 porsiyon salata için)
5 adet
5 yemek kaşığı
1 çay kaşığı
3 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
2 tatlı kaşığı
1 tatlı kaşığı
1 diğ

Salata Malzemeleri:
50 gr
100 gr
½ su bardağı
½ su bardağı
1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı
1 tutam

Hazırlanışı:
Sos için tüm malzemeyi blenderda karıştırın. Suyun içinden 1-2 yemek kaşığı ayırın. Kalan sosu tempura unu ile karıştırın. Balıkları küçük parçalara ayırın ve tuz-biber ile lezzetlendirin. Tempura unu ile elde ettiğiniz bulamaca bandırıp, kızgın derin yağda 1-2 dakika kızartın. Salatanın üzerine balıkları ve sebzeleri yerleştirip, siyah susam tohumunu serpiştirin. Üzerine biraz sos gezdirin ve servis edin.

TRÜF - LİMON SOSLU SALATA

Sos için: (2-3 porsiyon için)
2 yemek kaşığı
4-5 yemek kaşığı
1,5 yemek kaşığı
Tuz ve biber

Salata Malzemeleri:
2 adet
5-6 adet
½ adet
2-3 parçak
1 avuç
¼ adet
30 gr
1 tatlı kaşığı

Hazırlanışı:
Sos için tüm malzemeyi blenderda karıştırın. Kuşkonmazları üçe bölün. Kuşkonmaz ve tatlı bezelye kaynar suda 30 saniye haşlayıp buzlu soğuk suya alarak soğutun. Daha sonra havlu kağıta kurulayın. Kuşkonmaz, tatlı bezelye, rezene ve yeşillikleri bir karıştırmak kabına alıp sos ile karıştırın. Servis tabağına alın. Üzerine kırmızı pancar ve peynir parçalarını serpiştirin. Limon kabuğu rendesini en üste serpiştirin ve servis edin.

ANÇÜEZ VE ZEYTİNLİ SALATA

Sos için: (2-3 porsiyon için)
1 yemek kaşığı
3 yemek kaşığı
1 çay kaşığı
½ adet
½ su bardağı
1 tatlı kaşığı

Salata Malzemeleri:
60 gr
2 adet
5-6 adet
3-4 adet
2-3 adet

Panelenmiş zeytin:
İç badem veya ceviz dolgu lu zeytinleri, önce una, sonra yumurtaya, sonra da Panko (Japon ekme kırıntısı) bulayıp panelen ve derin yağda kızartın.

Hazırlanışı:
Sos için haşhaş tohumu hariç tüm malzemeyi blenderda karıştırın.



Sosu bir kaba alıp haşhaş tohumunu ekleyin. Salata için göbek, salatayı doğrayın, kuşkonmazları üçe bölüp kaynar suda 30 saniye haşlayın. Buzlu suya alıp soğutun. Göbek salatayı sos ile harmanlayıp servis tabağına alın. Diğer malzemeleri üzerine yerleştirip servis edin.



PESTO VE BALZAMİK SOSLU FIRINLANMIŞ DOMATES SALATASI

Sos için:
1 tatlı kaşığı
1 tatlı kaşığı

Salata Malzemeleri:
½ adet
½ diğ
1 yemek kaşığı
1 tatlı kaşığı
1 tutam
1 yaprak
1 dilim
20 gr

Hazırlanışı:
Yarım domatesi iç kısmı yukarı bakacak şekilde bir fırın tepsinine koyun. Sarımsak, balzamik sirke, zeytinyağı ve tuzu üzerine serpiştirip 150°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık bir saat pişirin. Bu işlemi önceden yapıp domatesleri zeytinyağında bekletebilirsiniz. Servis tabağının ortasına yeşillikleri yerleştirin. Üzerine mozzarella dilimi, fesleğen yaprağı ve en üste pişmiş domates dilimini yerleştirin. Blaze ve pesto sosu etrafına serpiştirip servis edin.



HUGLI SALATA SOSLARI İLE MEVSİM YEŞİLLİKLERİ VE KIZARMIS CAMAMBERT PEYNİRİ

Sos için: (3 litre sos için gerekli malzemedir)
250 gr
1,5 litre
1 litre
300 ml

Salata Malzemeleri:
Mevsim yeşillikleri
Alpenhain Camambert veya Brie Peyniri Pane
UFC Tane Mısır Konserve

Hazırlanışı:
Sos için tüm malzemeyi el blenderi ile 1-2 dakika karıştırın. Peynir panelleri 180°C'ye ısıtılmış derin yağda 2-3 dakika kızartın. Yeşilliklerin üzerinde dilediğiniz Hugli salata sosu ile servis edin.

