



En Nefis Kapari Meyvesi

Birinci sınıf kapari meyvesi. Salatalar ve soğuk başlangıçlar için ideal.



Exotic Limon Suyu

Katkı ve koruyucu içermeyen, elde sıkılmış tadında limon suyu.



Frantoia Zeytinyağı

İtalya Sicilya Bölgesinden 3 farklı zeytinden soğuk sıkma yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.



Ravifruit Mango Püresi

%90 mango, %10 şekerden oluşan mango püresi hiçbir renk maddesi, aroma ve koruyucu madde içermemektedir. Pasta, tatlı, dondurma, sorbe ve kokteyl yapımında taze meyveye alternatif olarak kullanılır.



Great Harvest Acı Biber Yağı

Bolca acı biber ve soya yağı ile elde edilen bir yağ çeşididir. Pişirme esnasında veya pishme işleminden sonra yemeklere ilave edilebilir. Masa üzeri servislerinde kullanılabilir.



Sweet Baby Rays BBQ sos

Amerika'nın en çok sevilen, geleneksel barbekü sosu markasının, orijinal çeşidi.



Acetum Balsamik Sirke

Dünyada sadece İtalya'nın Modena bölgesinde yasal olarak üretilen bu sirke, pürüzsüz ve dengeli tadı ile en basit salata dan en karmaşık yemeklere kadar birçok tarifte kullanılır.



Ferrer Romesco Sos

İspanya da çok sevilen, badem, zeytinyağı, domates ve biberle hazırlanan geleneksel sosdur.



Kerrymaid Single Krema

Yüksek kesilme dirençli soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yağlı, bitkisel bazlı kremalardır. (Yağ Oranı 14%)



Scotti Hakumaki Sushi Pirinci

Sushi yapımı için optimum su tutma ve yapışma özelliklerine sahip özel pirinçtir. Ev dışı tüketim noktaları için uygun paket boyudur.



Mizkan Pirinç Sirkesi

Fermente edilmiş pirinçten elde edilen bu tatlı sirke füzyon mutfagında sushi ve Japon mutfagına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.



Kaitatuya Sushi Nori Gold yaprağı

Birinci sınıf suşiler elde etmek için üretilmiş, güzel bir okyanus aroması taşıyan, gevrek bir yaprak yosundur.



Gaea Fresh Krista Erken Hasat Zeytinyağı

Girit'in Kritsa bölgesindeki antik zeytinlerden, daha yeşilken, elle toplanan yarı-olgun zeytinlerin, toplandıktan en fazla 3 saat içerisinde, 25°C nin altındaki sıcaklıklarda sıkılmalarıyla elde edilen; istisnai derecede düşük asitliğe sahip erken hasat zeytinyağı.



Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Monini uzmanlığıyla üretilen bu üzüm çekirdeği yağını, yüksek yanma derecesiyle özellikle kızartmalarda, baskın olmayan aromasıyla salata ve tüm yemeklerinizde tatlarını değiştirmeden kullanabilirsiniz.



Thai World Sriracha Sos

Tayland usulü sarımsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



Soavagel Mozzarella topları

Ekmeğe kırıntısı ile kaplanmış, minik top şeklinde, mozzarella peyniri.



Gros Sel Guerande Tuz

Fine Guerande tuzu gri iri taneli tuzun doğal yöntemlerle kurutulmuş ve dövülmüş halidir. İnce tuz olarak da adlandırılır. Mutfakta ve masada her türlü yemeklerde kullanılır.

Koza
Live



Salatalar Uygulaması



yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr

f Kozagida1994 Kozagida
i Kozagida



Bol Tahıllı Kök Sebze Salatası

Malzemeler: (2 porsiyon için)

2 adet En Nefis Enginar
2 y. kaşığı Aşurelik Buğday
2 y. kaşığı Mercimek Filizi
2 y. kaşığı Yabani Piring
1 adet Pancar
1 adet Havuç
1 adet Siyah Havuç
1 Adet Baby Turp
3 diş Sarımsak
2 çay kaşığı Bal
1 çay bardağı Zeytinyağı
4 y. kaşığı Acetum Beyaz Balsamic Sirkesi
1 y. kaşığı En Nefis Nar Ekşisi
50 gr Taze Keçi Peyniri
1 tatlı kaşığı Seker
1 tatlı kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

Havuç ve siyah havucu soyun, Turpu ikiye kesin. Sarımsaklardan birini bıçak yardımı ile ezin ardından ince ince doğrayın. Bir karıştırma kabına, sarımsakları, kestiğiniz kök sebzeleri iki yemek kaşığı zeytinyağı ve bir yemek kaşığı balı döküp karıştırın. Karşımı bir fırın tepesine alın ve 160°C 45 dk kadar fırınlayın. Servis zamanı tekrar ısıtmak üzere kenara alın.

Enginarları zeytinyağlı tuzlu suda beş dakika kadar haşlayın. Yaban piriçlerini önce yağda iyice ısıtıp yağ ile kaplanana kadar kavurun, ardından miktarının 2 katı kadar kaynar su ekleyerek pişirin. Kırmızı tane piriçlerin içinden beyaz içleri çıkmaya başladığında, ocağın altını söndürün ve pirinci demlemeye bırakın. Piriç demlenince bir kaşık yardımı ile karıştırın ve kenara alın. Keçi peynirlerini küp küp ya da parça parça kesin. Buğdayları soğuk bir su ile döldürdüğünüz bir kaba alın. Biraz tatlandırarak kaynatın. Buğdaylar yumuşayınca süzdürün ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin ve kenara alın. Bir salata karıştırma kasesi ya da mayonez tenceresinde tüm malzemeleri karıştırın. Zeytinyağı, beyaz balsamik sirkesi, bal ve nar ekşisini bir mikserde karıştırın ve homojen bir sos elde edin. Tahıllar ve kök sebzeleri bu sosa bulayın içine peynir parçalarını atarak servis edin.

Somon Fıme Salatası

Malzemeler:

½ paket Silver River Bahçe Sebze Karşımı
1 y. kaşığı En Nefis Kapari Çiçeği
4 adet En Nefis Kapari Meyvesi
3 y. kaşığı Garofalo Kuskus
3 yaprak Fıme Somon
2 y. kaşığı Exotic Limon Suyu
6 y. kaşığı Frantoia Zeytinyağı
1 bağı Roka ya da Rukola
1 çay kaşığı Tuz
1 çeyrek Kırmızı Soğan
1 adet Taze Soğan
5 adet Mr. Garm Kurutulmuş Domates
1 diş Sarımsak
5 yaprak Dereotu
Tuz

Hazırlanışı:

Sarımsakları bıçak yardımı ile püre haline getirin. Limon suyu, zeytinyağı ve püre haline getirdiğiniz sarımsağı bir sos olacak şekilde çırparak karıştırın. Bahçe sebze karşımını kaynar suda bir dakika kadar haşlayıp buzluk su dolu bir kaba aktarın bu şekilde sebzelerin pişimini bitirin.

Fıme somonlardan bir yaprağı ince küpler halinde doğrayın. Kurutulmuş domatesleri iki küpler halinde doğrayın. Taze soğanı ince halkalar halinde doğrayın. Kuskusun üstünü geçecek kadar kaynar su dökün ve bir streç film ile kabı kaplayarak demlenmeye bırakın. Kuskus suyu iyice çektiikten sonra bir çatal yardımı ile karıştırın ve kenara alın. Rokaları ince bölecek şekilde kesin (Rukola ile kesmenize gerek yok) bir mayonez tenceresi ya da salata kabına alın. Kapari çiçeği ve sebze karşımını ekleyin. Küp halinde kesilmiş somonu ekleyin. Bulguru ekleyin ve son olarak soğanı ekleyin. Önceden hazırladığınız salata sosu ile salatanızı soslayın. Salatanızı, kapari meyvesi ve rulo yaparak gül haline getirdiğiniz somon yaprakları ve dereotları ile tabağınızı süsleyerek sunun.

Mango Semiz Otu Salatası

Malzemeler:

1 y. kaşığı Ravifruit Mango Püresi
1 bağı Semizotu
50 gr Toфу (küp Kesilmiş)
3 damla Great Harvest Acı Biber Yağı
2 y. kaşığı Silver River Soya Fasulyesi Tanesi
1 adet Mango Meyvesi
2 adet Kuru Kayısı
1 tatlı kaşığı Kuru Üzüm
4 adet Ceviz
1 adet Lime
4 y. kaşığı Frantolia Zeytinyağı
1 y. kaşığı Ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

Lime i sıkın ve mango püresi ile karıştırın, bir çırpma teli yardımı ile yavaş yavaş zeytinyağını mango püresine yedirin. Soya fasulyesi tanesini iki dakika kadar kaynar suda haşlayın ve buzlu bir suya aktararak blanché edin. Soya fasulyesi tanelerini bir süzgeç yardımı ile salata kabınıza alın. Semizotlarının yaprak ve kafa kısımlarını alın. İyice yıkayın.

Bir tavaya ayçiçek yağını dökün yağ iyice kızdığıında küp kestiğiniz tofuları alın. Tofular karamelize bir renk aldıklarında, ocağın altını söndürün ve acı biber yağı ekleyin. Tofular yağ ile kaplanınca ve iyice kızardığından emin olduğunuzda kenara alın. Mango meyvesini soyun. Büyük küpler şeklinde kesin. Bir salata kasesine semiz otları mangolar kızarmış tofular, kuru meyve ve yemşiler ile edemame tanelerini bir araya getirin. Yaptığınız sosu salatanın üstünde gezdirin ve servis edin.

Tarragona Usulü Sebze Salatası

Malzemeler:

1 tatlı kaşığı Ferrer Romesco Sos
20 gr Karnabahar
20 gr Brokoli
3 adet Shandong Yeşil Kuşonmaz
1 Y. Kaşığı Silver Soya Fasulyesi Tanesi
1 adet Lime
1 avuç Maskolin
5 yaprak Marul
3 y. kaşığı Kinoa
4 y. kaşığı Kerry Maid Single Krema
1 çay bardağı Su

Hazırlanışı:

Karnabaharları ve brokolileri ufak floretler halinde kesin. Kinoa aları suda 15 dk kadar haşlayın. Bir kapta su kaynatın ve suyun içine önce Karnabaharları 3 dk sonra Brokolileri 2 dk sonra kuşonmaz ve edemameleri alın. 2 dk daha bekletin ve sudan tüm sebzeleri telsüzgeç ile süzerek çıkarın. Buzlu bir su kabına aktarın. Soğuduklarında ise ayrı bir kaba aktarın. Marul ve Maskolinleri bol suda yıkayın ve çifonade kesin. Kerry krema, ve romesco sosu lime sıkarak mutlak robotu ile salata sosu haline getirin. Malzemeleri karıştırın ve servis edin.

BBQ Steak Salatası

Malzemeler:

200 gr Antrikot
4 y. kaşığı Sweet Baby Rays BBQ Sos
1 y. kaşığı Acetum Balsamik Sirke
1 bağı Roka
20 gr Parmesan Peyniri İnce dilimlenmiş
1 adet Kuru Soğan
½ adet Kavurulmuş Susam
1 tatlı kaşığı Mr. Gurm Kurutulmuş Domates
5 adet Avakado
1/2 adet

Hazırlanışı:

Antrikotu bir gece önceden iki kaşık BBQ sos ile marine edin. Kullanmadığınız iki kaşık BBQ sos ile balsamik sirkeyi karıştırın ve salata sonunuzu elde edin. Rokaları bol su ile yıkayın. Kaliforniya biberi fırında yada ızgarada kızlayın. Közledikten sonra bir kaba alıp üstüne streç çekin. Bu şekilde biberler soğurken terler ve soğumaları kolaylaşır. Biberlerin kabuklarını soyun. Soğanları tavada karamelize etmek için soğuk bir tavaya soğanları koyun,

biraz tuz ekleyin. Ağır ateşte pişirmeye bırakın, soğanlar sularını salacaktır, bu aşamadan sonra tavayı orta ateşe alın. Tavanın içindeki soğanlar hafif yanmaya, tava kenarlarında kahverengi lekeler oluşmaya başlar ise tavanın altını açın ve azıcık su ekleyerek tavadaki ısıyı kontrol edin.

Soğanlar koyu kahverengi olana kadar bu işlemi tekrarlayın ve soğanları kenara alın. Kurutulmuş domatesleri küp küp kesin. Avakaduyu küp doğrayın. Izgara yada tava yardımı ile Antrikotu pişirin ardından bıçak ile vererek kesin. Roka, közlenmiş biberler, karamelize soğanlar ve dilimlenmiş avokadolar kurutulmuş domatesler ile birlikte salata kasesinin içinde bir araya getirin. Salatayı önceden hazırladığınız sos ile soslayın ve roka salatasının üstüne dilim etler ve parmesanları yerleştirerek servis edin.

Tempura Salatası

Malzemeler:

3 y. kaşığı Hellman's Mayonez
1 ½ y. kaşığı Thai World Sriracha Sos
1 ½ y. kaşığı Lee Kum Kee Sweet Chili Sos
Su
3 adet 13-15 Jumbo Karides
1 fileto Levrek, derisi alınmış
5 adet Soavagel Mozarella topları
5 yaprak Marul
2 adet Taze soğan
1 yaprak Kişniş
3 adet Chives
½ çay bardağı JFC Tempura Unu
½ çay bardağı Buz gibi su

Mayonez , sriracha, sweet chili sos ve suyu karıştırıp, salata sosunu oluşturun. Marulları bol suda toprakları gidene kadar yıkayın ve ortadan bölerek bir kaba alın. Su ile tempura ununu karıştırın. Bir pancake hamuru kıvamında karışım elde edin. Fritözünüzü 180-190°C getirin. Önce levrekler, ardından karidesleri tempura karışımına batırın ardından aynı sıra ile kızarmaya bırakın.

Mozarella toplarını da fritözde kızartın. Taze soğanların yeşil kısımlarını kesin, beyaz köklerini tempura karışımına bulayın ve kızartın. Fritözden çıkan ürünleri yaptığınız sosunuz ile harmanlayın ve kenara alın. Marullarınızı da salata sosu ile tatlandırın. Kızarttığınız malzemeleri marulların üstüne yerleştirin ince kestiğiniz cişveslar ve kişnişli ile lezzetlendirin. Servis edin.

Sushi Salatası

Malzemeler:

200 gr Scotti Hakumaki Sushi Pirinci
20 gr Mizkan Piriç Sirkesi
40 gr Toz Şeker
5 gr Tuz
5 gr Su
225 ml Kaitatuya Sushi Nori Gold yaprağı
3 adet Shandong Wakame (kurutulmuş yosun)
5 adet Silver River Uzakdoğu Sebze Karşımı
100 gr Baby Turp
4 adet Salatalık
½ adet Maskolin
1 avuç Somon Balığı Fileto
125 gr Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Goma Sos için:

2 y. kaşığı Mizkan Piriç Sirkesi
1 çay kaşığı Seker
1 tatlı kaşığı Susam
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Soya Sos
1 y. kaşığı Frantolia Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Sushi pirincini derin bir kaba alın. Soğuk akan bir su altında 30 dk kadar bekletin, piriçler parlak parlak beyaz hal bir alınca bir süzgeç yardımı ile piriçleri süzün. Piriçlerin üstlerindeki nemini çekmesini bekleyin. Bir kaba suyu koyun.

Suyu kaynatın. Üstünü kapatılabileceğiniz uygun bir tavaya, piriçleri dökün. Kaynar suyu dökün ve su kaynamaya başlayınca altını iyice kısarak tencerenin üstünü örtün.

12-15 dk pişmesini bekleyin ardından kontrol ederek piriçleri ocaktan alıp 30 dk demlenmeye bırakın. Bu arada şeker tuz ve sirkeyi bir tavada birbirine geçecek şekilde karıştırın (ocakta eritebilirsiniz fakat kaynamamasına özen gösterin.) Demlenen pirinci bir tepsiye dökün ve şekeri tuzlu sirkele karşımınızı bu piriçe yedirin, tadına bakarak karımı kendiniz verin. Tüm şekeri, sirkele, su karşımını yarısı yada yarısından biraz fazlası uygun tada ulaştırabilirsiniz.

Wakameleri ilk su ile nemlendirin. Norileri bıçak veya makas yardımı üçgenler halinde kesin. Uzakdoğu sebze karşımını önce 2 dk kaynar suda pişirin sonra 1 dk buzluk suda pişmesini bitirin. Salatalık ve Turpları ince yuvarlak dilimler halinde kesin. Somon derili ise derisini alın, ve büyük küpler halinde kesin. Üzüm çekirdeği yağını 80°C getirin ve ocaktan alın.

Bir gastronomun ya da fırın kabının içinde yağ ile somonları birleştirin. 12 dk sonra Somonları yağdan alın. Maskolinleri iyice yıkayın. Büyük yapraklar var ise küçültün. Sos için gereken tüm malzemeleri blenderden geçirin. 1 tabaklaiken önce salata sonra piriç ardından wakame ve üçgen kesilmiş nori ardından somon ardından, sos ve tekrar salata, ardından piriç, wakame...

Şeklinde tabağı oluşturun son olarak tekrar sosu dökün ve kavurulmuş susam ile süsleyin.

Kanton Usulü Ördék Salatası

Malzemeler:

1 adet Kırmızı soğan
½ adet Yeşil Elma
20 ml Exotic Portakal Suyu
1 çay kaşığı Fallot Tohumlu Hardal
2 y. kaşığı Framboazlı Kırmızı Şarap Sirkesi
1 tatlı kaşığı Bal
1 avuç Rukola
½ avuç Maskolin
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Hoisin Sos
2 tatlı kaşığı Mizkan Piriç Sirkesi
6 tatlı kaşığı Gaea Fresh Krista Erken Hasat Zeytinyağı
1 adet Rougie Magret (Ördék Göğüsü)
Acetum Kırmızı Şarap Sirkesi
½ çay bardağı Su
1 y. kaşığı Seker
2 tatlı kaşığı Gros Sel Guerande Tuz

Hazırlanışı:

Chutney için:

Kırmızı soğanın yarısını ince ve küçük küpler halinde doğrayın. elmayı büyük küpler halinde doğrayın. Az yağı bir tavada önce soğanlar ardından elmaları renk alıncaya kadar soteleyin. Portakal suyunu dökün. Su çekince bal ve framboazlı kırmızı şarap sirkesini ilave edin, ocağın altını kısarak chutneyi kırtırmeye başlayın. Sos iyice azalınca sosu bağlaması için hardalı ilave edin. Oda sıcaklığında bırakın.

Ördék göğsünün yağlı kısmını önce bir yöne sonrada ters yöne verev şekilde keserek elmas biçiminde kesikler atın fakat göğüs etini kesmemeye dikkat edin. Ördéğin yağını ve tavanızı tuzlayın kestiğiniz yağlı kısmı tavaya temas edecek şekilde yerleştirin. (ekstra pişirme yağ kullanmanıza gerek yok) Yağlar yavaş yavaş eriyecektir ve bu yağa ekstra tat katmak için hoş kokulu taze otlar, portakal kabuğu, sarımsak gibi eklemeler yapabilirsiniz. Pişirirken yağ ile ördéğin etni de kaşık yardımı ile baste edin. Ördéğin her tarafı iyice kızarıdıktan sonra, Ördéği bu şekilde 100°C fırında yağda gömülü şekilde 2 saat pişirin. (bu çok yumuşak bir et elde etmenizi sağlar) ya da 140°C'de 25 dk pişirebilirsiniz.

Kırmızı soğan turşusu için Kırmızı soğanlarınızı halkalar halinde ya da parça parça kesin. Su ve kırmızı şarap sirkesini bir kaba alın ve tuz ve şeker ile kaynatın. Kaynayan suyun içersine kırmızı soğanlarınızı atın. 30 sn bu şekilde kaynatın ve karşımınızı sterilize ettiğiniz bir kavanozun içine yerleştirin. Kapağını kapatın ve soğuyunca buzdolabında saklayın.

Aruğula (minik ince rokalat) ve maskolini iyice yıkayın. Hoisin sos ve piriç sirkesini karıştırın, zeytinyağını yavaş yavaş ekleyerek bir sos elde edin. Salataya bu sosu dökün ama ördék için de biraz ayırın. Ördéği verev dilimler halinde kesin. Kalan sosu dökün. Dilimlerin üstüne yaptığınız chutneyi ekleyin ve son olarak kırmızı soğan turşusunu keserek salatanızı süsleyin.