

Sandviç Uygulaması



Dana Etli Burrito (10 adet için)



Malzemeler

1000 gr
10 adet
20 gr
100 gr
150 gr
200 gr
50 gr
100 gr
100 ml

Dana eti (ince dilimlenmiş)
Mission 30 cm Ispanaklı Wrap
Santa Maria Barbekü Baharatı
Elephant Basmati Pirinci
La Costena Salsa Dip Sos
Casa Fiesta Cedar Peynirli Sos
La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
La Costena Siyah Fasulye Konservesi
Sıvıyağ

Dip Sos

2 adet
200 gr

La Costena Domates Sosunda Tütsülenmiş
Chipotle Biberi
Mayonez

Hazırlanışı

Dilimlediğiniz dana etini, sıvıyağ ve barbekü baharatı ile mümkünse bir gece önceden marine edin. Eğer mümkün değilse pişirmeden önce barbekü baharatını etin her yerine degecek şekilde harmanlayın. Etləri ızgarada veya tavada istediğiniz pişme derecesine ulaşana kadar pişirin ve jülyen doğrayın. Bu arada basmati pirincini bol suda 10 dk. kadar haşlayın ve süzdürün. Pişen pirinci salsa, meksika fasulyesi ve jalapeno biberi ile harmanlayın. Tortilla ekmeğini fırında veya tavada kısa bir süre ısıtın. (Bu ekmeğinizin daha esnek olmasını ve güzel bir şekilde sarabilmenizi sağlayacaktır.) Isıttığınız ekmeğin üzerine cedar peyniri sosunu sürüp etleri üzerine yerleştirin. Eğer pilavınız soğudu ise tekrar ısıtın ve etlerin yanına 1-2 kaşık pilav ilave edin. Dürüm şeklinde (her tarafı kapalı) sarın. Sıcak bir tavada veya ızgarada bu dürümün her tarafını tekrar ısıtın. Mayonezle birlikte püre haline getirdiğiniz chipotle biberi sosu ile servis edin.

Not: Bu burritonun yanında soğan halkası veya brokoli nugget gibi kızarmış aperatifler, salsa veya guacamole gibi tex-mex soslari servis edilebilir.

Coronation (10 adet için)



Malzemeler

1000 gr
25 gr
50 gr
10 adet
200 gr
100 gr
400 gr

Piliç göğüs
Patak's Madras Köri Ezmesi
Kuru kayısı (küçük küp doğranmış)
Baget ekmeği (15 cm)
Mayonez
Yeşillik
Domates (dilimlenmiş)

Hazırlanışı

Piliç göğsünü tuz ve karabiber ile lezzetlendirin ve 180°C'ye ısıtılmış fırında 10-12 dk. pişirin. Küp doğrayın. Soğuduğunda mayonez, madras köri ezmesi ve kayısı ile harmanlayın. Ekmeğin tabanına yeşillikleri yerleştirin. Tavuklu karışımı üzerine yayın ve en üst domates dilimlerini yerleştirin.

Not: Dilerseniz bu sandviçi, kızarmış pappadum (hint mercimek unu ekmeği) ile servis edebilirsiniz.

Kızarmış Wrap (10 adet için)



Malzemeler

10 adet
1000 gr
200 gr
100 gr
100 gr
50 gr
200 gr
200 gr
50 ml
20 adet

Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği
Derisiz piliç but (küçük doğranmış)
Domates (doğranmış)
Sivri biber (dilimlenmiş)
Kuru soğan (ince kıyılmış)
Casa Fiesta Tako Baharatı
Simplot Donuk Guacamole
Kaşar peyniri (rendelenmiş)
Ayçiçek yağı
Kürdan

Hazırlanışı

Çift tabanlı bir sos kabını veya tencereyi ısıtın ve ayçiçek yağını ilave edin. Piliç parçalarını ve biraz tuz ilave edip kısa bir süre soteleyin. Soğan, domates ve biberi ekleyip kapağını kapatın ve kısık ateşte piliç parçaları tamamen pişip suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra bu karışımı bir tabağa alıp çatala iyice didikleyin ve tako baharatını ilave edip harmanlayın. Tortilla ekmeğini bir tavada hafifçe ısıtın ve ortasına tavuklu karışımın koyun. Kaşarı ilave edin ve her iki tarafından içeri katlayın. Aşağıdan yukarıya (dürüm gibi) sıkıca sarın. Birleşim yerini iki kürdanla tutturun. Derin yağda altın sarısı bir renk alana kadar kızartın ve guacamole ile servis edin.

Tandoori Piliç Pide (10 adet için)



Malzemeler

10 adet
1000 gr
50 gr
50 gr
100 gr
25 ml
200 gr
300 gr
Tuz

Pide (pita veya benzeri boyutta bir pide)
Derisiz piliç göğüs
Patak's Tandoori Köri Ezmesi
Patak's Garam Masala Köri Ezmesi
Süzme yoğurt
Ayçiçek yağı
Yeşillik
Domates (dilimlenmiş)

Sos

250 gr
25 gr

Süzme yoğurt
Taze nane (ince kıyılmış)

Hazırlanışı

Piliç göğüslerini ortadan ikiye açın (iki adet ince parça elde edin). Köri ezmeleri, yoğurt, ayçiçek yağı ve biraz tuzu karıştırın ve piliçleri bu karışımla harmanlayarak, mümkünse bir gece marine edin. 200°C'ye ısıtılmış fırında 10 dk. pişirin. Sıcak veya soğuk olarak dilimleyin, domates ve yeşilliklerle birlikte pidenin içine yerleştirin. Üzerine yoğurt sos gezdirin.

Not: Yanında pappadum (hint mercimek unu ekmeği) ile servis edebilirsiniz.

Oryantal Piliç Sandviç (10 adet için)



Malzemeler

1000 gr
5 y.kaşığı
1/2 y.kaşığı
1 t.kaşığı
3 adet
1/2 adet
2 y.kaşığı
10 y.kaşığı
3 y.kaşığı
10 adet

Piliç göğüs
Lee Kum Kee İstiridyeye Sos
Lee Kum Kee Susam Yağı
Tapioca veya mısır nişastası
Orta boy patlıcan
Limon suyu
Zeytinyağı
Mayonez
Mae Ploy Çin Böreği Sosu
Baget veya çitir kabuklu sandviç ekmeği

Hazırlanışı

Piliç göğüslerini ıstiridyeye sosu, susam yağı ve nişasta ile marine edip birkaç saat dinlendirin. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Püre haline getirip limonsuyu ve zeytinyağı ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Mayonezi ve çin böreği sosunu karıştırın. Piliçleri ızgarada veya fırında pişirip dilimleyin. Ekmeğin bir yüzüne patlıcan püresi, diğer yüzüne mayonezli sosu sürün ve piliçleri yerleştirip servis edin.

Fajita Sandviç

(10 adet için)



Malzemeler

10 adet
800 gr
200 gr
200 gr
100 ml
50 gr
200 gr
200 gr
Tuz

Panini veya çibata ekmeği
Bonfile (jülyen doğranmış)
Karışık renkli biber
Kuru soğan (dilimlenmiş)
Ayçiçek yağı
Casa Fiesta Fajita Baharatı
Meksika Salsa Sos - poşet
Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos

Hazırlanışı

Tavanızı kızdırın. Ayçiçek yağın ilave edin. Isındığında bonfileyi ilave edin, biraz tuz ekleyin ve yarı pişene kadar soteleyin. Soğan ve biberleri ilave edip etler pişene kadar sotelemeye devam edin. Tavadan almadan hemen önce fajita baharatını ekleyip karıştırın. Panini ekmeğini ısıtın ve tabanına salsayı sürün. Üzerine etli karışımı yerleştirin. En üste peynir sosunu gezdirip, peynir sosu hafifçe eritmek için salamanderin altına veya sıcak fırına koyun.

Not: Fajita baharatı ile lezzetlendirdiğiniz kızarmış patatesler ile servis edebilirsiniz.

Çıtır Piliçli Wrap

(10 adet için)



Malzemeler

1000 gr
200 gr
20 gr
10 adet
200 gr
100 gr
4 adet
200 gr
100 gr

Piliç göğüs (parmak kalınlığında dilimlenmiş)
Shandong Panko (japon ekmekek kırıntısı)
Santa Maria Barbekü Baharatı
Mission 30 cm Domatesli Wrap
Simplot Donuk Guacamole
Un
Yumurta (çırpılmış)
Göbek salata
Kuru domates (jülyen doğranmış)

Hazırlanışı

Piliç dilimlerini barbekü baharatı ve biraz tuz ile lezzetlendirin. Sırasıyla un, yumurta ve pankoya bulayarak paneleyin. (Bu aşamadan sonra dilerseniz dondurup ihtiyacınız oldukça kızartarak kullanabilirsiniz.) Panelediğiniz piliçleri kızgın yağda 2-3 dk. kızartın. Domatesli wrapı hafifçe ısıtın ve guacamoleyi üzerine sürün. Göbek salata ve piliçleri yerleştirip kuru domatesleri serpiştirin. Dürüm şeklinde sarıp servis edin.

Not: Yanında bütün jalapeno biberi turşusu ile servis edebilirsiniz.

Ruben Sandviç

(10 adet için)



Malzemeler:

500 gr
400 gr
200 gr
400 gr
20 dilim

Dana şarküteri veya hindi füme
Hengstenberg Sauerkraut (alman tipi dilimli lahana turşusu)
Fallot Dijon Hardal veya Tohumlu Hardal
Emmental peyniri
Ekşi hamur ekmeği veya büyük tost ekmeği

Hazırlanışı

Ekmeği ızgarada veya tost makinesinde hafifçe kızartın. İç kısımlarına hardal sürün. Bir dilimin üzerine sırasıyla sauerkraut, şarküteri dilimleri ve emental dilimlerini yerleştirin. Salamanderde peynir eriyinceye kadar ısıtın veya diğer dilimi kapatıp tost makinesinde ısıtın ve servis edin.

Gravy Soslu Biftek Sandviç

(10 adet için)



Malzemeler

800 gr
10 adet
20 gr
50 gr
200 gr
10 dilim
100 gr
200 ml

Bonfile (ince dilimlenmiş)
Panini
Hugli Gravy Sos (toz)
Hengstenberg Yabanturbu Sosu
Mantar (dilimlenmiş)
Emmental veya benzeri peynir
Mayonez
Su

Hazırlanışı

Mantarları birkaç kaşık sıvıyağda soteleyin ve bir kenara alın. Etləri aynı tavaya alıp sotelemeye başlayın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Pişmesine yakın gravy sosu ilave edip birlikte kısa bir süre pişirin. Ekmeklerin her iki tarafını ızgarada hafifçe kızartın. Eti ekmeğin üzerine yerleştirin. Üzerine mantarı ve peynir dilimini koyup, salamanderde peynir eriyene kadar ısıtın. Diğer dilimin üzerine mayonez ve yabanturbu sosu karışımını sürün ve etli dilimin üzerine kapatarak servis edin.

Not: Yanında hardallı patates salatası ile servis edebilirsiniz.

BBQ Piliçli Wrap

(10 adet için)



Malzemeler

10 adet
100 gr
1000 gr
200 gr
100 gr
100 gr

Mission 30 cm Tahıllı Tortilla Ekmeği
Patak's Reggae Reggae Pişirme Sosu
Derisiz piliç but (küp doğranmış)
Domates (doğranmış)
Sivri biber (dilimlenmiş)
Kuru soğan (ince kıyılmış)

Coleslow salatası:

1/2 adet
1 adet
3 adet
2 adet
1 bağ
4-5 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı

Küçük beyaz lahana (ince kıyılmış)
Küçük kırmızı soğan
Küçük havuç (rendelenmiş)
Elma (çekirdeksiz, jülyen)
Maydanöz (ince kıyılmış)
Mayonez
Fallot Dijon Hardal
Fallot Otlı Beyaz Şarap Sirkesi
Toz şeker

Hazırlanışı

Çift tabanlı bir sos kabını veya tencereyi ısıtın ve ayçiçek yağın ilave edin. Piliç parçalarını ve biraz tuz ilave edip kısa bir süre soteleyin. Soğan, domates ve biberi ekleyip kapağını kapatın ve kısık ateşte piliç parçaları tamamen pişip suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra bu karışımı bir tabağa alıp çatalla iyice didikleyin ve reggae reggae sosu ilave edip harmanlayın. Tahıllı tortilla ekmeğini bir tavada hafifçe ısıtın. İçerisine soslu tavuğu ve biraz coleslow salatası yerleştirip dürüm şeklinde sarın.

Not: Dilerseniz ızgara piliç ile de hazırlayabilirsiniz.



MENÜ

Dana Etli Burrito

Barbekü baharatı ile lezzetlendirilmiş bonfile parçaları ve meksika pilavı; ıspanaklı wrap ile sarılmış

Coronation

Hint baharatları ile lezzetlendirilmiş, mayonezli tavuk salatası; baget ekmeği, yeşillik ve domates

Kızarmış Wrap

Tako baharatı ile lezzetlendirilmiş piliç but ve bol kaşar peyniri; kızartılmış unlu tortilla ekmeği içinde

Tandoori Piliç Pide

Hint baharatları ve yoğurtla marine edilmiş piliç göğsü dilimleri; nane-yoğurtlu sos ve domates ile, pide içinde

Oryantal Piliç Sandviç

İstiridye sosu ve susam yağı ile lezzetlendirilmiş piliç; mayonezli tatlı biber sosu ile baget ekmeği içinde

Fajita Sandviç

Panini ekmeği içinde, fajita baharatı ile lezzetlendirilmiş dana eti dilimleri; renkli biberler, salsa ve çedar peyniri sosu

Çıtır Piliçli Wrap

Çıtır ekmeğ kırıntıları ile kaplanıp kızartılmış piliç ve guacamole; domatesli wrap içinde

Ruben Sandviç

Tost ekmeği üzerinde, hindi göğüs füme; sauerkraut, hardal ve eritilmiş emmental peyniri ile

Gravy Soslu Biftek Sandviç

Gravy sos ile pişirilmiş dana eti dilimler; mantar, emmental peyniri ve yabanturbu sosu ile panini ekmeği içinde

BBQ Piliçli Wrap

Ağır ateşte pişmiş ve reggae reggae Jamaika barbekü sosu ile lezzetlendirilmiş piliç budu; coleslow salatası ile, tahıllı tortilla ekmeği içinde