

Sandviç ve Wrap Uygulaması



TAVUKLU SEZAR WRAP

Malzemeler

1 adet	Mission 30 cm Ulu Tortilla Ekmek
3 yaprak	Marul (döğrannı)
1 y. kağıt	Hügli Fransız Tipi Salata Sosu
1 y. kağıt	Mayonez
1 tutam	Parmesan peyniri (rendelenmiş)
1 adet	Tavuk göğüs (150 gr ince dövülmüş)
2 y. kağıt	Lin
3 y. kağıt	Shandong Panko (japon ekmek kurutus)
1 adet	Yumurta (çırpmış)
1 tutam	Magic Seasoning Blends Barbekü Baharatı



Hügli Fransız Tipi Salata Sosu yapımı

Malzemeler

65 gr	Hügli Fransız Tipi Salata Sosu (toz)
375 gr	Su
250 gr	Zeytinyağı veya sonyağ
75 gr	Şırke (dilediğiniz bir çepç)

Bütün malzemeyi 3 dakika el blender ile karıştırın. Bu sosu dilediğiniz bütün salatalarda kullanabilirsiniz.

Hazırlanışı

Düz bir tabakta piliç göğsünü barbekü baharatı ile lezzetlendirin. Sırasıyla un, yumurta ve panko ile paneleyin. Derin yağda altın renk alana kadar kızartın. Fransız salata sosunu, mayonez ve parmesan ile karıştırın. Marul yapraklarını ilave edin, tekrar karıştırın. Tortilla ekmeğini haftice ıstırın. Kenarları boş kalacak şekilde soslu marul yapraklarını koyun. Üzerine kalın şeritler halinde kesilmiş piliç göğsünü yerleştirin. Daha sonra tortillanın kenarlarını içe doğru katlayıp aşağıdan yukarıya doğru yuvarlayın.



FİRİNLENMİŞ DANA ETLİ SANDVİC

Malzemeler

300 gr	Dana bonfile
1 y. kağıt	Magic Seasoning Blends Barbekü Baharatı
1 adet	Kuru soğan (füyleden doğrannı)
2 adet	Panini ekmeği
1 y. kağıt	Sonyağ
4 dilim	Kaşar peyniri

Sosu	Fallot Dijon Hardalı
1.5 y. kağıt	Yogurt
100 gr	Krema
25 ml	Bal
1 ç. kağıt	Fallot Tohumlu Hardal
Tuz karabiber	

Hazırlanışı

Geniş bir kapta bonfileyi barbekü baharatına iyice bulayın. (barbekü baharatından bir tutam ayırm.) 180°C fırında içi pembe kalacak şekilde yaklaşık 15 dakika pişirin. Bir tavaya sonyağı ilave edin, ısnanca soğanları ilave edin, kusk ateşte soğanlar pembeleşene kadar kavurun, bir kenara alın. Geniş bir kapta sos malzemelerini iyice karıştırın. Panini ekmeklerini yan kısından keserek açın. Alt ve üst kenarlarını T' er yemek kaşığı sos sürüün. Bonfileyi dölmeyeyle veya büğak ile çok ince şekilde kesin ve üzerine bir tutam barbekü baharı serpiştirin, eşit şekilde panini ekmeklerinin içine yerleştirin. Soğanları ilave edin, kaşar dilimlerini üzerine koyun. Salamandra veya fırın yardımıyla kaşar peynirini eritin, ilk servis edin.

TİKKA MASALA ŞİS İLE DÜRÜM

Malzemeler

1 adet	Mission 30 cm Ulu Tortilla Ekmek
1 adet	Piliç göğüs (genti kesilmiş 200 gr)
1 y. kağıt	Patak's Tikka Masala Körkü Ezmesi
1 y. kağıt	Süzme yoğurt
1 y. kağıt	Sonyağ
1 tutam	Tuz
½ adet	Kırmızı kaliforniya biberi (ızgarada pişirilmiş)
½ adet	Sarı kaliforniya biberi (ızgarada pişirilmiş)
2 dilim	Kuru soğan (halka kesilmiş ızgarada pişirilmiş)
2 adet	Bambu şıplığı

Sos

1 y. kağıt	Patak's Mango Chutney
1 y. kağıt	Süzme yoğurt

Hazırlanışı

Derin bir kapta piliç göğsünü tikka masala körkü ezmesi, yoğurt, tuz ve yağı ile mariné edin. Dolapta 2 saat bekletin. Şıplıkları bambu şıplıklara takın, 180°C ızdırma fırında 15 dakika pişirin. Şıplıklardan okyanus bir kenarda bekletin. Sos malzemelerini blenderde karıştırın. Tortilla ekmeğini bir tavada biraz ıstırın. Tabanına sos malzesinden 1 kaşık sürünen. Üzerine ızgarada sebzeleri kenarları boş kalacak şekilde yerleştirin. Üzerine piliçleri yerleştirin. Daha sonra tortillanın kenarlarını içe doğru katlayıp aşağıdan yukarıya doğru yuvarlayın. Dilerseniz içine sürdüğünüz sezanın yanında da bir miktar koyarak servis edin.

SOMON VE KUŞKONMAZLI WRAP

Malzemeler

1 adet	Mission 30 cm Tam Buğday Tortilla Ekmek
1 tutam	Dereotu
150 gr	Füme somon
2 adet	Tongfa Beyaz Kuşkonmaz
3 yaprak	Göbek salatası
1 y. kağıt	Hengstenberg Yabancı Turbu Sosu
1 y. kağıt	Krema
1 ç. kağıt	Limon suyu

Hazırlanışı

Bir sos kasesinde yabancı turbu sosunu, krema ve limon suyunu karıştırın bir kenara alın. Tortilla ekmeğini bir tavada haftice ıstırın. Sos karışımından 1 yemek kağıt tortillanın tabanına sürünen. Kenarları katlamak için boş bırakın. Üzerine sırasıyla füme somon, dereotu, göbek salatası ve suyu sızmış kuşkonmazları koyun. Daha sonra tortillanın kenarlarını içe doğru katlayıp aşağıdan yukarıya doğru yuvarlayın. Dilerseniz yanında daha fazla yabancı turbu sosu ile servis edin.



AVOKADO SOSLU TON BALIKLI SANDVIÇ



Malzemeler

2 adet	Büyük tost ekmeği
160 gr	Konserveli ton balığı
1 y. kaşığı	Tane musır
1 y. kaşığı	Domates (çekirdekleri alınmış minik doğranmış)
1 y. kaşığı	Simplet Donuk Guacamole
1 adet	Salatalık turşusu (dilimlenmiş)
4 adet	Roka yaprağı salatası

Hazırlanışı

Derin bir sos kasesinde guacamole, domates ve tane musır karıştırın, bir kenarza ayırm. Ton balığı kutusundan çıkanın fazla suyunu süzün. Guacamoleli karışım sosu bir dilimin üzerine sürüp, üstüne ton balığı eşt pekilde yerleştirin. Biraz tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Üzerine diğer tost ekmeğini kapatın. Bir büyük yarımyla tost ekmeğinin sert kenar kuumlarını kesin. Patates cipsi ile servis edebilirsiniz.

ARRABBIATA TAVUKLU WRAP



Malzemeler

1 adet	Pılıç göğüs (150 gr jülyen doğranmış)
1 tutam	Tuz
1 tutam	Karabiber
50 gr	Rendelenmiş kaşar
4 adet	Sarı kaliforniya biber (jülyen doğranmış)
4 adet	Kırmızı kaliforniya biber (jülyen doğranmış)
3 y. kaşığı	Sıcak Domatesli ve Kırmızı Açılı Biberli Arrabbiata Usulü Makarna Sosu
1 y. kaşığı	Sivriyağı
1 adet	Mission 30 cm Domatesli Tortilla Ekmek İğnesi

Hazırlanışı

Derin yapışmaz bir tavaya sıvıyağı koyun. İçindəki pilipleri ilave edin ve hafif renk alana kadar soteleyin. Renkli biberleri ilave edin. Pişmeye yakın arrabbiata sosunu ilave edin. Yalnızca 2 dakika daha orta ateşte pişirin. Ocaktan alın. Tortilla ekmeğini hafifçe ısıtın. Pişirdiğiniz tavukdan tortilla ekmeğinin kenarları boş kalan şekilde koyun. Üzerine kaşar rendesini koyun. Daha sonra tortillanın kenarlarını içe doğru katlayıp aşağıdan yukarına doğru yuvarlayın. Dilerseniz dönmüş hafifçe ısıtıp servis edin.

HELLİM ŞİŞ SANDVIÇ



Malzemeler

9 parça	Hellim peyniri (küp şeklinde kesilmiş)
2 parça	Kırmızı kaliforniya biber (izgaraya yapılmış)
2 parça	Sarı kaliforniya biber (izgaraya yapılmış)
1 adet	Panini ekmeği
3 yaprak	Göbek salata
1 y. kaşığı	Mayonez
1 adet	Bambu şış
1 y. kaşığı	Sıcak Pesto Feslegenli Makarna Sosu

Hazırlanışı

Hellim peyniri küplerini bambu şışe takın. Izgarada her tarafını kızartın. Ekmeği yan tarafından ikiye ayın ve ısıtın. Mayonez ve pestoya karıştırın. Pestolu sosu ekmeğin altına ve üst kısmına sürüp. Alt kısmına göbek salata, renkli izgaraya biberleri ve hellim küplerini yerleştirin ve kapatın. Servis edin.



YABAN TURBU SOSLU SOSİSLİ SANDVIÇ

Malzemeler

1 adet	Sandviç ekmeği (yumuşak bir ekmek)
1 y. kaşığı	Mayonez
1 y. kaşığı	Hengstenberg Yaban Turbu Sosu
1 tklığı	Frenk soğanı
1 adet	Jumbo soslu
1 y. kaşığı	Hengstenberg Sauerkraut (Alman tipi delimli lahana turşusu)

Hazırlanışı

Jumbo soslu soğanı 2 dakika suda hıçkırık ve lısa bir süre izgarada pişirin. Sandviç ekmeğini yan tarafından açın. Mayonez, yaban turbu sosu, frenk soğanını karıştırın ve ekmeğin tabanına bir yemek kaşığı sostan sürüp. Alman tipi lahana turşusuna tavada hafifçe ısıtın ve soslu üzerine yerleştirin.

CHURROS

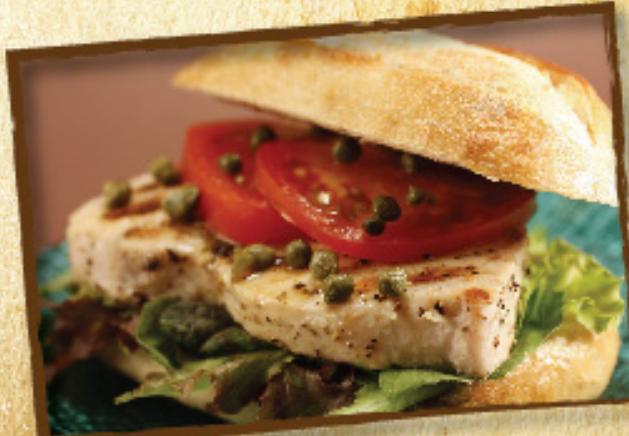


Malzemeler

1 s. bardağı	Su
1/3 s. bardağı	Tereyağı
1/4 ç. kaşığı	Tuz
1 s. bardağı	Lın (elenmiş)
1 adet	Yumurta
2 y. kaşığı	Eşmer toz şeker
1/4 ç. kaşığı	Vanilya
1/4 ç. kaşığı	Toz tarçın
1 fincan	Pregel Arabeschi Kahveli ve Çikolatalı Çıtır Sütleme
Kızartmak için yağ	

Hazırlanışı

Orta büyüklükte derin bir tavağı ocağa koyun. Suyu, tereyağını, şekerini ve tuzu koyup orta ateşte kaynatın. Tarçını ve unu ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırın. İnce katılaşana kadar pişirin. Bir kenarda soğutmayı bırakın. Daha sonra yumurtayı ve vanilya ilave ederek iyice yumuşatın. 175 °C ısınınca yağda ucu tırtıklı krema torbası ile uzun cubuklar halinde sıcak yağrı içine sıkın. Kızartıcı servis tabağna alın. Yanında kahveli ve çikolatalı sos ile sıcak olarak servis edin.



FIRINLANMIŞ DANA ETLİ SANDVIÇ

Barbekü baharatı ile lezzetlendirilmiş incecik dana eti dilimleri, karamelize soğan, erimiş peynir dilimleri, yoğurtlu ve hardallı sos ile.

SOMONLU ve KUŞKONMAZLI WRAP

Tam buğday tortilla ekmeği içine sarılmış leziz somon füme dilimleri, beyaz kuşkonmaz ve yabanturbu sosu.

AVAKADO SOSLU TON BALIKLI SANDVIÇ

Büyük toast ekmeği içinde, misir ve domatesle zenginleştirilmiş avokado sosu üzerinde ton balığı parçaları ve roka.

TIKKA MASALA ŞİŞ İLE DÜRÜM

Tikka masala baharatı ile marine edilmiş şışlerde pişirilmiş piliç parçaları, renkli biberler ve mango chutney sosu, sade tortilla ekmeğinin içine sarılır.

HELLİM ŞİŞ SANDVIÇ

Şişte kızartılmış hellim peyniri parçaları, panini ekmeği içerisinde, renkli biberler, yeşil salata ve pesto-mayonez sosu ile.

ARRABBIATA TAVUKLU WRAP

Arrabbiata sosu ile pişirilmiş piliç parçaları, kaşar peyniri ve renkli biberler, domatesli tortilla ekmeği içine sarılarak sıcak servis edilir.

TAVUKLU SEZAR WRAP

Tuzsuz çesni baharatı ile lezzetlendirilmiş ve panko ile panelenmiş çitir piliç parçaları, marul ve sezar sosu, tortilla ekmeği içine sarılır.

YABANTURBU SOSLU SOSİSLİ SANDVIÇ

Yumuşak sandviç ekmeği içinde, yabanturbu ve mayonez sosu üzerinde, izgara jumbo sosis ve Alman lahana turşusu.

CHURROS

Kızarmış, İspanyol hamur tatlısı, yanında kahveli ve çikolatalı sos ile.