



Siyah Fasulye Konservesi
Haşlanmış siyah meksika fasulyeleri, burritoların içerisinde, salatalarda, meksika yemeklerinin yanında garnitür olarak, pırlavların içerisinde, dip sos yapımında kullanılan, Tex-Mex mutfağının en çok kullanılan malzemelerinden biridir.



Panko Turuncu (Japon Ekmek Kırıntısı)
Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



Donuk Guacamole
%100 Haas avokadolarının ezildikten sonra soğan, chili biberi ve baharatların karıştırılmasıyla elde edilir. Kullanıma hazır olan bu ürün, tüm Tex-Mex yemeklerinde ve soğuk başlangıç yemeklerinde sos olarak kullanılır. Deniz ürünleri ve salatalar ile de çok uyumludur.



Roti Paratha - Hint Katmer Ekmek
Katmere benzeyen, yağlı ve gevrek bir hint ekmeğidir. Sıcak bir tavada kısa sürede hazırlanabilen bu ekmeği taze olarak yemeklerin yanında servis edebilir, sandviç ve hamburgerler için kullanabilir, kahvaltılarınızda değerlendirebilirsiniz.



Soya Sosu
Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanın, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Chili Baharatı
Chili Con Carne gibi geleneksel tex-mex yemekleri başta olmak üzere, güzel bir chili biberi lezzetine ihtiyaç duyulan tüm yemeklerde kullanılabilir.



Hoisin Sos
Baharatlı ve tatlı olan bu sos, özellikle seçilmiş baharatlardan ve soya fasulyesinden yapılmıştır. Etlerin marinasyonunda, sote yemeklerde ve asya aparatiflerinin yanında servis edilen dip sosların hazırlanmasında sıklıkla kullanılır.



Tempura Unu
Japon mutfağının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilmek için özel olarak üretilmiş un karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.



Cajun Baharatı
Amerikan mutfağının sevilen çeşnilerinden biridir. Panelenmiş ve kızarmış tavuk parçaları(cajun fingers), tavuk kanatları ve biftekler başta olmak üzere pek çok yemeği lezzetlendirmek için kullanılır.



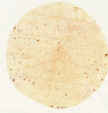
Sriracha Acı Biber Sosu
Tayland usulü sarımsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



Picante Salsa Sos
Olgunlaşmış domates, dolmalık biber, jalapeno biber ve küp doğranmış beyaz soğandan yapılan, baharatlar ile tatlandırılan kullanıma hazır bu sos, her türlü tex-mex yemeğinde ve özellikle fajitanın yanında servis edilir. Cipsler ve diğer kızarmış aparatifler ile birlikte, wrap ve sandviçlerin içerisinde, hamburgerler ile de servis edilebilen lezzetli bir sostur.



Domatesli ve Sarımsaklı Çin Sosu
Acı biber, domates, sarımsak ve bal ile hazırlanmış lezzetli bir uzakdoğu sosudur. Hem uzakdoğu hemde dünya mutfakları yemeklerinde kullanılabilir. Özellikle kümes hayvanları ve deniz ürünleri ile uyum sağlayan acı-tatlı bir lezzeti vardır. Tava veya tencere yemekleri, noodlelar, marinasyonlar ve ızgaralarda kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanın, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Sade Tortilla Ekmek
Meksika'nın geleneksel ekmeği olan tortilla, fajita gibi Meksika yemeklerinin yanında servis edilir.



Tariyaki Sos
Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanın, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Dijon Hardalı
Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ısı ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



Madras Köri Ezmesi
Güney Hindistan'da acılı ve baharatlı yemekleriyle ünlü bir bölgenin ismidir. Acı biber ve kimyon lezzetlerinin ön planda olduğu bu baharat karışımını, tüm et çeşitlerinin marinasyonunda, köfte ve hamburgerlerde, mayonezle karıştırarak sandviçlerde ve kuvvetli bir baharat lezzetine ihtiyaç duyduğunuz pek çok yemekte kullanabilirsiniz.

Sandviç ve Wrap Reçetesi



kemerburgaz caddesi 25/3 ayazağa 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
f KozaGida1994 i KozaGida

HİNT KATMERİ İÇİNDE MEKSİKA KÖFTESİ

Malzemeler (2 porsiyon için)

6 yemek kaşığı La Costena Siyah Fasulye
2 yemek kaşığı Charleston Biberi (çekirdekleri alınmış)
2 yemek kaşığı Kuru Soğan
1 adet Yumurta
1 çay kaşığı Magic Seasoning Cajun Baharatı
2 yemek kaşığı Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
1 çay kaşığı Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
1 yemek kaşığı Havuç (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı Simplot-Salud Donuk Guacamole
1 yemek kaşığı Casa Fiesta Picante Salsa
1 adet Spring Home Rothi Paratha Hint Katmeri
1 yemek kaşığı Göbek Salata (ince kıyılmış)

Hazırlanışı:

Siyah fasulye, charlston biberi, kuru soğanı, yumurtayı, cajun baharatı, ekmek kırıntısı, acı biber sosu ve havucu blender da karıştırıp hamur haline getirin. Köfte büyüklüğünde toplar kopartın ve elinizde yuvarlayıp fritözde kızartın. Hint katmerini teflon tavada iki yüzü kızarana kadar pişirin. Katmerin yarısına guacamole ile karıştırdığınız göbek salatayı sürerek yayın. Kızarttığınız köfteleri bu karışımın üzerine yerleştirin. Köftelerin üzerine salsa sosunuzu döküp katmerinizi kapayın.

SARIMSAKLI DOMATES SOSLU WRAP

Malzemeler

80 gr Tavuk Göğüs Eti
1 çay kaşığı Thaiagri Misket Limon Yaprağı (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı Thaiagri Limon Otu (dillimlenmiş)
1 çay kaşığı Shandong Zencefil Ezmesi
1 tatlı kaşığı Mor Soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Domates Sosu
1 çay kaşığı Sıvı Yağ
1 adet Marul Yaprağı(KIYILMIŞ)
1 adet Mission Sade Unlu Tortilla Ekmegi (30 cm)
1 çay kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu

Hazırlanışı:

Tavuk etini şeritler halinde doğrayın. Sıvı yağı bir tavaya alın ve tavuk etlerini hafifçe soteleyin. Sırası ile zencefil, misket limon yapraklarını, limon otunu ve en son soğanı ekleyerek sotelemeye devam edin. Soğanlar ölmeden önce sarımsaklı domates sosunu ilave ederek kısa süre daha pişirin. Tuzunu kontrol edip ihtiyaç varsa soya sosu ile lezzetlendirip ocaktan alın. Salamandra yada fırında 5-10 saniye ısıttığınız tortilla ekmeginizin içine önce marulı sonra sotelediğiniz eti yerleştirip sararak sıcak servis edin.

CHILI BAHARATLI TAVUKLU SANDVİÇ

Malzemeler

80 gr Piliç But (kemiksiz)
1 adet Haşhaşlı Sandviç Ekmegi
2 yemek kaşığı Casa Fiesta Picante Salsa Sos
1 tatlı kaşığı Simplot-Salud Donuk Guacamole
1 dilim Kaşar Peyniri
1 çay kaşığı Magic Seasoning Chili Bahartı
1 yemek kaşığı Kuru Soğan (soyulmuş ve ikiye bölünmüş)
1 yemek kaşığı Kereviz Sapı (doğranmış)
1 yemek kaşığı Havuç (doğranmış)

Hazırlanışı:

Piliç etini sebzelerle birlikte az suyla iyice haşlayın. İyice haşılandıktan sonra eti ayırıp kalan sos ile sebzeleri blenderda püre haline getirin. Eti didikleyip chili baharatı ile marine edin. Sandviç ekmeğinizi ortasından uzunlamasına eşit kalınlıkta keserek ikiye ayırın. Püre haline getirdiğiniz sebzeleri etle birlikte bir tavaya alın ve soteleyin. İçine salsa sosu ekleyip kısa bir süre daha pişirip ekmeğinizin alt parçasına yayararak yerleştirin. Üzerine kaşarla kapayarak ekmeğin diğer parçası ile birlikte fırın tepsisine koyarak 175°C fırında yada salamandrada kaşarlar eriyene kadar graten edin. Servis etmeden önce ekmeğin üst parçasına guacamoleyi sürüp servis edin.

DANA ETLİ TERİYAKİ WRAP

Malzemeler

60 gr Bonfile (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı Lahana (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı Salatalık (ince şerit doğranmış)
1 yemek kaşığı Havuç (ince şerit doğranmış)
1 yemek kaşığı Soya Filizi
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 tatlı kaşığı Daregal Donuk Kişniş
1 tatlı kaşığı Mizkan Pirinç Sirkesi
1 tatlı kaşığı Mayonez
1 adet Mission Ispanaklı Wrap (30 cm)
1 çay kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
1 tatlı kaşığı Sıvı Yağ

Hazırlanışı:

Soya filizi, Havuç, lahana ve Salatalığı pirinç sirkesi ve soya sosu ile marine edip bir saat bekletin. Bonfile etini teriyaki sos ile marine edin ve bir tavaya alın. Sıvı yağı ilave edip eti soteleyin. Tuzunu kontrol edip gerekiyorsa soya sosu ile lezzetlendirin. Sebzelerinizi ve kişnişi mayonez ile bağlayıp önceden fırında yada salamandrada ısıttığınız wrapınızın içine yerleştirin. Sotelediğiniz etinizi ilave edip sıkı şekilde sarıp sıcak olarak servis edin.

TARHUNLU PİLİÇ SANDVİÇ

Malzemeler

60 gr Piliç But (kemikli)
1 adet Susamlı Sandviç Ekmegi
1 yemek kaşığı Siyah Üzüm (küçük küp doğranmış)
1 yemek kaşığı Daregal DonukTarhun Otu
1 tatlı kaşığı Kereviz Sapı (ince doğranmış)
2 adet Marul Yaprağı
1 tatlı kaşığı Daregal Frenk Soğanı
1 yemek kaşığı Mayonez

Hazırlanışı:

Piliç etini fırın kabına alıp az suyla 140°C de 2 saat pişirin. Fırından aldığınız etinizi didikleyin. Bir kapta üzümleri, tarhununu, kereviz sapını ve frenk soğanını mayonez ile karıştırıp, soğuttuğunuz piliç etini ekleyip karıştırın. Ekmegi uzunlamasına eşit iki parçaya bölüp alt parçaya marul yapraklarını yerleştirin.Üzerine karışımı yerleştirip diğer parçayı üzerine kapayın ve servis edin.

HOISIN SOSLU PİLİÇ WRAP

Malzemeler

60 gr Piliç But Eti (haşlanmış ve didiklenmiş)
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Hoisin Sos
1 çay kaşığı Mizkan Pirinç Sirkesi
1 tatlı kaşığı Thai World Sriracha
2 yemek kaşığı Salatalık(jülyen)
1 tatlı kaşığı Daregal Kişniş
1 adet Mission Domatesli Wrap (30 cm)

Hazırlanışı:

Bir karıştırma kabında hoisin sos ve pirinç sirkесini ve sriracha sosunu karıştırın. Didiklenmiş piliç etinizi bu karışıma ilave edip harmanlayın. Salatalık ve kişnişi harmanlayın. Piliç karışımını salatalık ile birlikte domatesli wrapın içine sarıp servis edin.

KÖFTE WRAP

Malzemeler

80 gr Kıyma (köftelik)
1 yemek kaşığı Kuru Soğan
1 çay kaşığı Magic Seasoning Hamburger Baharatı
1 tatlı kaşığı Tatlı Kornişon Turşusu (şerit doğranmış)
1 adet Mission Sade Unlu Tortilla Ekmegi (30cm)
1 adet Marul Yaprağı (kıyılmış)
1 yemek kaşığı Domates (küçük küp doğranmış)

Sos için malzemeler:

2 yemek kaşığı Mayonez
1 çay kaşığı Fallot Dijon Hardalı
1 tatlı kaşığı Ketçap
1 çay kaşığı Sarımsak (püre)
1 çay kaşığı Kapari Turşusu
1 çay kaşığı Yeşil Soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı Thai World Sriracha Acı Biber Sosu

Hazırlanışı:

Kıymayı, kuru soğanı ve hamburger baharatını karıştırıp iyice yoğurun. Köftenizi bir kebab şişine geçirip ızgarada arkalı önlü

pişirin. Sos malzemelerinin hepsini karıştırın. Isıttığınız tortillanızın içine önce marulu, kornişon turşusunu ve domatesi, ardından köfteyi yerleştirin. Sosunuzu köftenin üzerine dökün ve sarıp sıcak servis edin.

GUACAMOLE VE JAMBON SALATALI SANDVİÇ

Malzemeler

2 yemek kaşığı Simplot-Salud Donuk Guacamole
1 tatlı kaşığı Daregal Donuk Doğranmış Fransız Soğanı
1 tatlı kaşığı Fallot Dijon Hardalı
1 çay kaşığı Süzme Bal
1 tatlı kaşığı Pancar Turşusu
1 tatlı kaşığı Labne Peyniri
1 tatlı kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)
1 adet Yumurta (haşlanmış, küp doğranmış)
2 adet Marul Yaprağı
50 gr Dana Jambon
1 adet Çekirdekli Sandviç Ekmegi
1 tatlı kaşığı Ceviz İçi (kırılmış)

Hazırlanışı:

Jambonları şeritler halinde doğrayın ve marul yaprağı haricindeki tüm malzeme ile harmanlayın. Marul yapraklarını ortadan uzunlamasına böldüğünüz sandviç ekmeğinin üzerine yerleştirin ve bu karışımı ekleyin. Ekmeğin diğer parçasını üzerine kapayarak servis edin.

BAHARATLI KIZARMIŞ BALIK SANDVİÇİ

Malzemeler

60 gr Levrek Fileto (derisiz)
1 tatlı kaşığı Patak's Madras Köri Ezmesi
2 yemek kaşığı Jfc Tempura Unu
100 ml Soğuk Su
1 tatlı kaşığı Thai World Sriracha Acı Biber sosu
2 yemek kaşığı Mayonez
1 yemek kaşığı Tatlı Kornişon Turşusu (küçük küp doğranmış)
1 adet Panini Ekmegi
1 yemek kaşığı Marul (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı Roka (ince kıyılmış)
tuz

Hazırlanışı:

Levreği dört parçaya bölün ve madras köri ezmesi ile marine edin. Köri ezmesi tuzla daha lezzetli olacağından tuz eklemeyi unutmayın. Tempura ununu soğuk suyla ince bir hamur haline getirin. Sriracha ve mayonezi karıştırıp sos haline getirin. Marine ettiğiniz balıklarınızı tempura karışımına bulayıp fritözde kızartın. Ekmeğinizi ortasından uzunlamasına ikiye bölün. Alt parçasının üzerine marul ve roka karışımını yayın. Üzerine kızarttığınız balık parçalarını yerleştirin. Sriracha ve mayonez ile hazırladığımız sosu ekmeğin üst parçasına sürün. Kornişon turşularını balığın üzerine yerleştirin ve ekmeğin diğer parçasını kapayarak servis edin.