

Sandviç ve Wrapler Uygulaması



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.



Mission 30 cm. Domatesli Wrap
Sade unlu tortillaya alternatif olarak batılı şeflerin domates kullanarak renk verdiği bu ürün wrap (dürüm) yapımında kullanılır.



Mission 30 cm Tam Buğday Tortilla Ekmegi

Sağlıklı ve doğal wrap (dürüm) veya füzyon mutfağı reçeteleri üretebilmeniz için, tam buğday unundan yeni bir tortilla ekmegi alternatifi.



Daregal Kişniş
Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılmış dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



**Magic Seasoning
Hamburger Baharatı**
Güney Amerika tarzı acı biberli baharat karışımıdır. Her tür ızgara, marinasyon ve yemek çeşidine acılı çeşni olarak kullanılabilir.



Alpenhein Camembert Peyniri Pane
Baharatlarla zenginleştirilmiş kitir ekmek panesi ile kaplanmış küçük madalyon şeklindeki tipik Fransız camembert peyniri.



Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntıları
Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kıratı.



Hugli Hollandez Sos
Süt ile hazırlanan toz holandez sos karışımıdır. Taze yapılmış holandez sos lezzetini yakalayabileceğiniz pratik bir alternatiftir. Balık yemekleri, yumurtalar, sebzeler ve daha pek çok reçete ile kullanılabilirsiniz.



Daregal Fransız Soğan
Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılmış dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Lee Kum Kee Domates ve Sarımsaklı Çin Sosu
Acı biber, domates, sarımsak ve bal ile hazırllanmış leziz bir uzakdoğu sosudur. Hem uzakdoğu hem de 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 kullanılabilirsiniz. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflatından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Tabasco® Chipotle Acı Biber Sosu
Klasik Amerikan tarzı ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle ızgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



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



kemerburgaz caddesi 25/3 ayazağa mahallesı 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
KozaGida1.994 KozaGida

20^{Yıl}



SOYA FASULYELİ FALAFEL DÜRÜM

Malzemeler (4 porsiyon için)

- 100 gr. Silver River Soya Fasulyesi Tanesi
- 1 Y.kaşığı Thai World Sriracha Açı Biber Sosu
- 4 adet Mission 30 cm.
- Tam Buğday Tortilla Ekmeği
- Daregal Arpacık Soğan
- Daregal Kişniş
- Sel De Guerande Tuz
- 200 gr. Nohut (haşlanmış)
- ½ ç.kaşığı Toz tarçın
- ½ ç.kaşığı Kimyon
- 1 ç.kaşığı Açı toz biber
- 90 gr. Un
- 2 y.kaşığı Yoğurt
- 2 Y.kaşığı Tahin
- 1Y.kaşığı Limon suyu
- 3 y.kaşığı Maydanoz (kiyilmiş)
- 2 y.kaşığı Kırmızı soğan (kiyilmiş)
- 2 t.kaşığı Yeşil zeytin (kiyilmiş)
- 2 y.kaşığı Domates (küçük küp doğranmış)
- 4 ad. Biber Turşusu
- Göbek yeşillik
- Karabiber
- Su

Hazırlanışı:

Soya fasulyesini ve nohutu bir kaba alın; kişnişi, tarçını, kimyonu, arpacık soğanı, açı toz biberi ve unu ekleyip, çırpmalı teli yardımıyla ezin. Taneli kalmasına özen gösterin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Basık yuvarlak şekiller verin. Falafel toplarını 175°C de fritözde kızaranaya kadar pişirin. Sriracha açı biber sosunu, maydanozu, kırmızı soğanı, zeytinye domatesi bir kaba alın, tuz ve karabiber ile tatlandırın ve karıştırın. Yoğurdu, tahini ve limon suyunu karıştırıp su ile gerekirse biraz açın ve akıcı bir kıvam yakalayın. Tortilla ekmeğine hafif ıstıtan. Tortilla ekmeğinin içeresine falafel toplarını, açı biber karışımını, yoğurt karışımını, göbeği ve biber turşusunu ekleyip, sarın. Fırında ıstıtan ve servis edin.

BAHARATLI KÖFTE DÜRÜM

Malzemeler

- 10 gr. Magic Seasoning
- 20 gr. Hamburger Baharatı
- Shandong Panko Japon
- Ekmek Kirintisi
- Daregal Fransız Soğan
- Lee Kum Kee Domates ve Sarımsaklı Çin Sosu
- Mission 30 cm. Domatesli Wrap
- Fiero Krema
- ½ ad. Yumurta (çırpalılmış)
- 1 y.kaşığı Maydanoz (kiyilmiş)
- ¼ ad. Kırmızı soğan (ince jülyen kesilmiş)
- 1 t.kaşığı Sumak
- 150 gr. Dana Kıyma
- 20 gr. Sofra Tuzu
- Roka
- Karabiber
- Su

Hazırlanışı:

Dana kıymaya, hamburger baharatını, ekmek kirintilerini, Fransız soğanı, yumurtayı ve maydanozu ekleyin ve iyice karışana kadar yoğurun. Porsiyonlayın ve istediğiniz pişirme yöntemi ile pişirin. Kırmızı soğanı sofra tuzunun içerisinde, soğanlar yumuşayan kadar bekletin, sözün ve bol su ile yıkayın. Sumak ile tatlandırın. Domates ve sarımsaklı çin sosunu krema ile karıştırıp ıstıtan. Tortilla ekmeğine kısa bir süre ıstıtan. Tortilla ekmeğinin içeresine köfte toplarını, sumaklı soğanı, balı sarımsaklı çin sosunu ve rokayı ekleyin, sarın, fırında ıstıtan ve servis edin.

KIZARMIS PEYNİR VE İSPANAKLI WRAP

Malzemeler

- 1 ad. Mission 30 cm. İspanaklı Wrap
- 4 ad. Alpenhein Camembert Peyniri Pane
- 1 y.kaşığı Daregal Arpacık Soğan
- 1 t.kaşığı Daregal Frenk Soğanı
- 6 gr. Hugli Hollandez Sos
- Süt
- 50 ml. İspanak
- Sivriyağ
- Karabiber

Hazırlanışı:

Camembert peynir paneleri 170°C de fritözde 2-3 dakika kızartın. Sivriyağı tavada ıstıtan, arpacık soğanı ve Frenk soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar çevirin. İspanağı ekleyin ve yumuşadıkları an ateşten alın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sütü ve hollandez sosu tavaya alıp karıştırarak ıstıtan. Kivamı yoğunlaşınca ocaktan alın. Tortilla ekmeğini kısa bir süre ıstıtan. Camembert paneleri, sote ispanağı ve hollandez sosu wrap'e sarın ve fırında ıstıtan. Sıcak servis edin.

BARBEKÜ SOSLU , TABASCOLU KUMRU

Malzemeler

- 2 y.kaşığı Santa Maria Barbekü Sos
- 1 ç.kaşığı Daregal Kekik
- 1 t.kaşığı Tabasco Chipotle Açı Biber Sosu
- 1 ad. Sandviç ekmeği
- 2 dilim Salam (kalın jülyen kesilmiş)
- 2 dilim Hindi füme (kalın jülyen kesilmiş)
- 1 ad. Kokteyl sosis (kalın jülyen kesilmiş)
- 1 ad. Salatalık Turşusu
- 2 dilim Domates
- Sivriyağ

Hazırlanışı:

Sivriyağı tavaya alın, ıstıtan. Kekiği, salamı, hindi fümeyi ve sosisi ekleyip çevirin. Malzemeler içerisinde barbekü sosunu ekleyin, karıştırın ve ateşten alın. Ekmeği boyuna ortadan kesin ve fırında ıstıtan, içerisinde fırından çıkarın ve tabasco sosunu ekmeğe yayın. Şarküteri karışımını, salatalık turşusunu ve domatesi ekmeğin arasına koyun ve servis edin.

CITIR NACHOS, GUACAMOLE VE TON BALIKLI PANINI

Malzemeler

- 1 ½ y.kaşığı Salud Donuk Guacamole
- 1 y.kaşığı La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
- 4 ad. Casa Fiesta Tortilla Cips
- 1 y.kaşığı Ufc Tatlı Mısır
- Sel De Guerande Tuz
- Panini ekmeği
- 2 y.kaşığı Ton balığı
- ½ ad. Salatalık (ince kesilmiş)
- 1 t.kaşığı Dereotu (kiyilmiş)
- 1 y.kaşığı Limon suyu
- Göbek Yeşillik
- Karabiber

Hazırlanışı:

Jalapeno biberlerini küçük küpler halinde kesin, guacamole, mısır, limon suyu, ton balığı ve dereotu ile karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tortilla cipsini ufak parçalara ayırin. Panini ekmeğini

boyuna ortadan kesin. İçerisine guacamole - ton balığı harçını, tortilla cipsini, göbeği ve salatalığı ekleyip servis edin.

BARBEKÜ BAHARATLI BONFİLE WRAP

Malzemeler

- 1 ad. Mission 30 cm. Unlu Tortilla Ekmeği
- 2 y.kaşığı Casa Fiesta Cedar Peyniri Sos
- 1 t.kaşığı Magic Seasoning Barbekü Baharatı
- 1 y.kaşığı Daregal Arpacık Soğan
- Sel De Guerande Tuz
- Mantar (Orta kalınlıkta kesilmiş)
- Pırasa
- Bonfile (kalın jülyen kesilmiş)
- İspanak
- Karabiber
- Sivriyağ

Hazırlanışı:

Pırasayı, yağı ve tuz ile harmanlayın ve izgarada pişirin. Bir kaba alın ve ağızını streçle kapatın. Yumuşayana kadar bekleyin ve orta boy parçaları halinde kesin. Sivriyağı bir tavaya alın, arpacık soğanı soteleyin. Bonfile, barbekü baharatı ve mantarı ekleyin, 2 dakika daha pişirin. En son İspanağı ekleyin ve İspanaklar yumuşayınca tuz ve karabiber ile tatlandırıp ateşten alın. Tortilla ekmeğini kısa bir süre ıstıtan. İçerisine cedar sos sürünen. Bonfile karışımını ve izgara pırasaları tortilla ekmeğin içine koyun ve sarın. Isıttıktan sonra servis edin.

TEMPURA KARİDESLİ VE CHIPOTLE SOSLU SANDVİC

Malzemeler

- 1 ç.kaşığı La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi (pure)
- 90 gr. JFC Tempura Pane Karışımı
- 10 ad. Salud Dondurulmuş Avokado Küpleri
- Sel De Guerande Tuz
- Orta boy karides
- 1 ad. Panini ekmeği
- 1 ad. Kornişon turşu (küçük küp doğranmış)
- 1 t.k Limon suyu
- 1 ad. Kurutulmuş domates (küçük küp doğranmış)
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 130 ml. Su
- Göbek salata
- Karabiber

Hazırlanışı:

Tütsülenmiş chipotle biberini, mayonezi, kornişon turşusu, limon suyunu ve kurutulmuş domatesi karıştırıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Göbek salatayı eşit boyutlarda kesin. Karidesleri bir kapta tuzlayın. Tempura pane karışımını soğuk su ile karıştırın ve karidesleri pane karışımına bulayın. 175°C fritözde çitirdayana kadar kızartın. Panini ekmeğinin ortasını açın ve fırında ıstıtan. İçerisine chipotle sosunu sürünen. Avokado küplerini ve göbek salatayı ekleyip servis edin.

3 BAHARATLI ROAST BEEF SANDVİC

Malzemeler

- 2 t.kaşığı Fallot Ballı & Balzamik Sirkeli Dijon Hardalı
- 1 t.kaşığı Daregal Kişniş
- 1 t.kaşığı Daregal Tarhun
- 1 t.kaşığı Daregal Kekik

1 ad.
1 dilim
120 gr

Sel De Guerande Tuz
Delifrance Rustik Mini Roll 60 gr.

Moova Edam Peynir
Dana Bonfile
Karabiber
Sivriyağ

Hazırlanışı:

Bonfileyi bol miktar tuz ile tatlandırın. Sivriyağı tavaya alın, iyice kızdırın ve etin her yüzeyi mühürlenen kadar pişirin. Tavadan alın ve 5 dakika dinlendirin. Daregal kişniş, tarhun, kekik ve karabiberi harmanlayın. Bonfileyi bu harca bulayıp önceki isıtlımda 175°C de 15 dakika bir taraflı, 8 dakika bir taraflı alta gelecek şekilde pişirin. Dışarı alın ve 10 dakika daha dinlendirip, soğumasını bekleyin. Streç filme sarıp buzluğa kaldırın. Donukturken sonra, dilimleyicidice ince dilimler halinde kesin. Delifrance ekmeğin ortasını açın, firında isıtın. Her iki kapağın iç yüzeyine ballı ve balzamılı hardalı sürünen, et dilimlerini yerleştirin, üzerine edam peynirini koyup salamander'in altında peyniri eritin. Peynir eriyince servis edin.

YUMURTALI CROISSANT SANDVİC

Malzemeler

- 1 y.kaşığı Casa Fiesta Fajita Baharatı
- 6 gr. Hugli Cafe De Paris Sos
- 2 ad. Delifrance Tereyağılı Croissant 70 gr.
- Sel De Guerande Tuz
- Yumurta (haşlanmış)
- Maydanoz (kiyilmiş)
- Füme et
- Süt
- Baby roka
- Karabiber

Hazırlanışı:

Sütü ve Cafe de Paris sos karışımını tavaya alıp ıstıtan ve kıvamı yoğunlaşana kadar karıştırın. Kenara alın. Delifrance croissant'ı 180 °C firında 20 dakika veya üstü kahverengi olana kadar pişirin. Yumurtaları çatal yardımıyla ezin, içeresine cafe de Paris sosu, fajita baharatını, maydanozu ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırıp karıştırın. Croissantın ortasını açın, yumurta harçını koyun, füme etleri, rokayı dizin ve servis edin.

ÇITIR TAVUK VE PASTIRMALI SANDVİC

Malzemeler

- 1 ç.kaşığı La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi (pure)
- 1 y.kaşığı Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı
- 6 gr. Hugli Baharat Sos
- Sel De Guerande Tuz
- Süt
- Panini ekmek
- Tavuk göğüs (orta boy küp kesilmiş)
- Pastırma (küçük kibrıt çöpü doğranmış)
- Patates (orta boy, rendelenmiş)
- Un
- Sivriyağ

Hazırlanışı:

Tavuk göğüs parçalarını tuz ile tatlandırın. Una bulayıp 175°C fritözde kızarana kadar pişirin. Dışarı alın ve cajun baharatı ile harmanlayıp kenara alın. Sivriyağı tavaya alın, pastırmları ekleyin, çitirdamasına yakın Chipotle biberini ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Rendelenmiş patatesleri 10 dakika soğuk suda bekletin ve çıkarıp kurulayın. 170°C fritözde çitirdayana kadar kızartın, tuz ile tatlandırıp kenara alın. Sütü ve baharat sosu tavaya alın ve ıstıtan. Kıvamı yoğunlaşana kadar ıstıtan. Panini ekmeğinin ortasını açın ve fırında ıstıtan ve dışarı alın. İçeresine pastırmayı, tavuk parçalarını, kibrıt patatesi koyun. Baharat sosu üzerine dökün ve sıcak servis edin.