



ilou XL Burger Sandviç ve Dipping Sosu

Küçük domates ve turşu parçaları içeren, hafif domatesli çok leziz, kullanıma hazır bir sostur. Sandviçler, Wrapler ve burgerler başta olmak üzere, salatalarda, aperatif ve ızgara etlerin yanında dip sos olarak kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.



ilou Meksika Sandviç ve Dipping Sosu

Domates, biber, soğan ve Meksika baharatlarının dengeli karışımından oluşan, pürüzsüz bir sostur. Sandviçler, Wrapler ve burgerler başta olmak üzere her türlü Meksika yemeği ve aperatif sunumlarının yanında dip sos olarak kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.



ilou Ranch Sandviç ve Dipping Sosu

Taze otlarla lezzetlendirilmiş, ferahlatıcı, kullanıma hazır bir sostur. Sandviçler, Wrapler ve burgerler başta olmak üzere, salatalarda, aperatif ve ızgara etlerin yanında dip sos olarak kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.



ilou Teksas Grill Sandviç ve Dipping Sosu

İçerdiği benzersiz ızgara lezzeti ile, uygulandığı her yemekte orijinal ızgara tadı almanızı sağlayan kullanıma hazır bir sostur. Sandviç, burger ve Wrapler başta olmak üzere ızgara etlerin yanında ve aperatiflerle dip sos olarak kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.



ilou Köri Sandviç ve Dipping Sosu

Geleneksel köri lezzeti ve hoş sarı rengi ile ön plana çıkan kullanıma hazır bir sostur. Sandviçler, Wrapler ve burgerler başta olmak üzere salatalarda ve dip sos olarak da kullanılabilir. Kokteyl ve davetlerde pratik ve lezzetli bir kanepes sosu olarak kullanılabilir.



Jfc Tempura Pane Karşımı

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



La Costena Chipotle Domates Sosu

Tütsülenmiş Jalapeno Biberi Kurutulup, tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve leziz bir domates sosu içinde saklanan kırmızı jalapeno biberidir. Kuvvetli bir acısı vardır. İçine katıldığı soslara kendine özgü farklı bir karakter katar. Özellikle pişirilen veya soğuk Tex-Mex soslarının yapımında kullanılır. Mayonezle karıştırılarak, sandviç ve hamburgerler için çok güzel bir sos elde edilebilir.



La Fiesta Çedar Peynir Sosu

Çedar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos. Et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, burger ve sandviçlerde, aperatiflerin ve ciplerin yanında kullanılır.



Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu

Coarse Guérande tuzunun kurutulmuş halidir. Değirmende öğütülmek için uygundur.



Lingham's Zencefilli Biber Sosu

Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuz, seker, zencefil ve sirke ilavesi ile üretilmiş, %100 doğal birinci sınıf acı biber sosudur.



Lee Kum Kee Soya Sosu

En iyi kalite soya fasulyesinden hazırlanmış ve hiçbir koruyucu madde kullanılmadan, geleneksel ve doğal yöntemlerle mayalanmıştır. Son derece güçlü olan soya tadı ve aroması ile tüm yemeklerde kullanılır.



Magic Seasoning Blends Barbekü Baharatı

Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı. Izgaraalarda, marinasyonlarda ve tex-mex yemeklerinde kullanılabilir.



Mission 30 cm Domatesli Wrap

İçerisine çeşitli malzemeler koyularak dürüm yapılır.



Mission 30 cm Ispanaklı Wrap

Fajita gibi yemeklerin yanında yada içerisine koyulan çeşitli malzemelerle dürüm olarak kullanılır.



En Nefis Kapari Meyvesi 13 mm

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



Rani Gıda Parmesan Toz

Geleneksel İtalyan yöntemlerine uygun olarak üretilmiş parmesan peyniri toz.



Aroy D Tatlı Biber Sosu

Tatlı, ekşi ve acı tatları bir arada barındıran bu Tayland sosu, kırmızı ve beyaz etlerin marinasyonunda ve Dim-Sum (Çin Aperatifleri) dip sosu olarak kullanılır.



Sweet Baby Ray's Barbekü Sosu

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



Thaiworld-Uni Eagle Sriracha Acı Biber Sosu

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



Xiamen Sharing Yumurtalı Çin Erİstesi

Geleneksel yöntemler kullanılarak un ve yumurtadan yapılan bu ürün, çorbalarda ve sotelerde kullanılır.



Acetum Beyaz Şarap Sirkesi

Beyaz üzümlerin fermantasyonundan elde edilen bu sirke, salata ve sos yapımında kullanılır.



Hegmek Dikdörtgen Domatesli Ciabatta Sandviç Ekmeği

Ekşi mayalı Domatesli ciabatta sandviç ekmeği



Sandviç ve Wrap Uygulaması

KOZA GIDA

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

KozaGida1994 KozaGida
kozagida



Sandviç ve Wrap Uygulaması

Köri Soslu Tavuk Sandviç

Malzemeler

1 Adet	Tavuk Göğüs
1 Tatlı kaşığı	Cashew Fıstık
1 Tatlı kaşığı	Kurutulmuş Yaban Mersini
1 Y. Kaşığı	Çiğ Karşık Kuruyemiş
4 Y. Kaşığı	İlou Köri Sandviç ve Dipping Sosu
2 Adet	Beyaz Büyük Tost Ekmeği
½ Adet	Domates

Hazırlanışı

Tavuk göğsünü tuzlu suda 1 saat kadar haşlayın. Haşladığınız tavukları kuruyemiş ile aynı boyda olacak şekilde kesin. Cashew fıstıkları ince ince kıyın. Kuruyemişler ve tavukları köri sos ile karıştırın. Domatesleri ince dilimler halinde kesin. Tost ekmeğinin bir yüzünü kızartın. Ekmeğlerin yumuşak yüzlerine önce köri sosu sürün ardından domatesleri koyun son olarak tavuklu iç harcını yerleştirerek sandviçinizi tamamlayın.

Texas Grill Tavuk Sandviç

Malzemeler

1 Adet	Tavuk Göğüs
3 Adet	Hegmek Karşık Mini Roll Premium Ekmeğ
3 İnce dilim	Emmantel Peyniri
3 Tatlı kaşığı	Kibrit Patates
2 Y. Kaşığı	İlou Teksas Grill Sandviç ve Dipping Sosu

Hazırlanışı

Yağlı bir tavada tavuk göğüslerini pişirin. -18 dolaptan çıkardığınız roll ekmeğlerini 5 dk. %5 buharlı 180°C fırında pişirin. Tavuk göğüslerini vererek parçalarına kesin ve bir kaşık texas grill sos ile marine edin. Öteki kaşığı roll ekmeğine paylaştırın. Her ekmeğe bir dilim emmantel peyniri iki dilim tavuk ve birer kaşık kibrit patates gelecek şekilde birleştirin.

Meksika Zırh Köfte Dürüm

Malzemeler

150 gr	Köftelik Kıyım (tek çekim)
1 Çay kaşığı	Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu
1 Çay kaşığı	Tane Biber
3 Y. Kaşığı	İlou Meksika Sandviç ve Dipping Sosu
1/3 Adet	Kuru Soğan
1/3 Adet	Kapya Biber
1 Adet	Mission 30 cm Domatesli Wrap

Hazırlanışı

Köftelik kıymayı tuz ve biber ile yoğurun. 50 gramlık yada dilerseniz 30 gr 1k köfteler haline getirin, biber ve kuru soğan ile birlikte ızgarada pişirin. Pişirdiğiniz malzemeleri bıçak yardımı ile kıyım haline gelecek şekilde tekrar kesin. Tortilla ekmeğini yumuşatmaya kadar ısıtın. Mexicanos sos ile birlikte elde ettiğiniz harcı tortilla ile dürüm yapın. Dürümü tekrar ızgarada izleyin ve servis edin.

Somonlu Sandviç

Malzemeler

1 Büyük Dilim	Kara Çavdar Ekmeği
3 Dilim	Turşulanmış Turp
3 Dilim	Turşulanmış Pancar
3 Yaprağ	Roka
4 Adet	Yeşil Zeytin (Çekirdeği alınmış file)
2 Y. Kaşığı	İlou Ranch Sandviç ve Dipping Sosu
1 Tatlı kaşığı	Süzme Yoğurt
1 Tatlı kaşığı	Labne Peyniri
7 Adet	Mr. Garni Kapari Meyvesi 15-18 mm
2 Dal	Dereotu
5 Adet	Mr. Garni Kuru Domates (İnce kıyılmış)
120 gr	Somon Gravlax

Gravlax için:

750 gr	Taze Somon
75 gr	Toz Şeker
65 gr	Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu
1 bağ	Dereotu ince kıyılmış
2 Adet	Havuç Rendesi
1 Adet	Rezene rendesi

Hazırlanışı

Turşulanmış Turp ve Pancar için:
½ çay bardağı **Acetum Beyaz Şarap Sirkesi**
1 tatlı kaşığı Toz şeker
1 tatlı kaşığı **Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu**
1 Adet Baby Turp (2 mm halkalar şeklinde kesilmiş)
1 Adet Baby Pancar (2 mm halkalar şeklinde kesilmiş)

Somon için:

Somon balığının derisini alın, her yerine değecek şekilde tuz ve şeker ile kaplayın. Ardından dereotu havuç ve rezene rendeleri ile somonu kaplayın. Somonu delikli bir tepsiye altına gastronom ekleyerek streç filme sarılı biçimde yerleştirin. Somonun üstüne bir ağırlık yerleştirin ve her gün ağırlığa değen yüzünü çevirmek üzere +4 dolapta 2 gün boyunca saklayın.

Turşulanmış Turp ve Pancar için:

Beyaz şarap sirkesine şeker ve tuzu ekleyin homojen bir karışım olana kadar karıştırın. Turp ve Pancarları bu karışımın içine koyun ve min. 30 dk. kadar bekletin.

Sandviç Hazırlanışı:

Somonları büyük küpler halinde kesin, geri kalan malzemeleri minik küpler halinde kesin. Dereotlarını ince ince kıyın. Malzemeleri bir mayonez tenceresinde birbirlerine karıştırın. Dilim ekmeği kızartın üstlerine hazırladığınız somon karışımını koyun. Servis edin.

Nohut Dürüm

Malzemeler

1 Adet	Mission 30 cm. İspanıklı Wrap
½ Adet	Salud Donuk Avokado Püresi
25 gr	Taze Köy Peyniri (küp Kesilmiş)
125 gr	Nohut (et suyunda haşlanmış)
2 Y. Kaşığı	İlou Köri Sandviç ve Dipping Sosu
1/2 Adet	Domates
½ Adet	Kırmızı kuru soğan
5 Dal	Maydanoz
½ Çay kaşığı	Sumak
½ Çay kaşığı	Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu
1 Yaprağ	Marul

Hazırlanışı

Kuru domatesi ince ince kesin. domatesleri küp doğrayın, maydanozu ince ince kesin, marulun chifonade kesin. Sumak ve tuz ile karıştırın. Bir tavada haşlanmış nohutlarınızı ısıtın. Tortilla ekmeğini ısıtın. Tortillanın içine önce avokado püresi ardından nohutlar ve son olarak köy peynirlerini ve domatesli dürüm salatasını koyun. Kalan köri sosunu iç harcına sürün ve dürümünüzü sarın. Servis edin.

Balık Ekmeğ

Malzemeler

1 Adet	Hegmek Dikdörtgen Tahıllı Ciabatta Sandviç Ekmeği
1 Fileto	Levrek 4-6
10 gr	Çekirdeksiz Yeşil Zeytin
1 Tatlı kaşığı	Kapari Tursusu suyu
1 Y. Kaşığı	En Nefis Kapari Meyvesi 13 mm
4 Yaprağ	Roka
½ Çay bardağı	JFC Tempura Pane Karşımı
½ Çay bardağı	Buz gibi Su
1 Y. Kaşığı	Thaiworld Sriracha Acı Biber Sosu
3 Kaşığı	Hellman's Mayonez
1 Y. Kaşığı	Aroy-D Tatlı Biber Sosu
3 Adet	Hamsi Turşusu

Hazırlanışı

Levrek filetosunu 3 parçaya kesin. Tempura unu karışımını buz gibi su ile karıştırın ve bunun da içine balıkları koyun. 180°C fritözde kızartın. Havlu kağıt kaplı bir kaba çıkarm ve yağlanın emilmesini bekleyin. Roka, yeşil zeytin içleri, kapari çiçeği ve kapari suyu ile sandviç için ufak bir salata yapın.

Ekmeği -18 den çıkıp 180°C bir fırında %5 buharla 5 dk kadar pişirin. Ekmeği ekmeği bıçağı yardımı ile ikiye kesin. İçine bir Y. kaşığı mayonez sürün. Mayonezin üstüne salatınızı koyun. Salatının üstüne hamsileri koyun. Hamsilerin üstüne ise tempura balıkları ekleyin. Kalan mayonez, sriracha sos ve tatlı biber sosu karıştırın bu karışımı balıkların üstüne ve ekmeğin üst kısmının tabanına sürün. Ekmeği kapatın ve servis edin.

Mini Sliderlar

Malzemeler

150 gr	Magiç BBQ Baharatlı Uzun Pişmiş Traş Eti
1 Adet	Tavuk Göğüsü
2 Y. Kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 Y. Kaşığı	La Costena Salsa Dip Sos
1 Y. Kaşığı	Salud Donuk Avokado Püresi
½ Adet	Domates
2 Y. Kaşığı	La Fiesta Çedar Peynir Sosu
1 Y. Kaşığı	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
20 Adet	La Costena Chipotle Domates Sosu
	Tütsülenmiş Jalapeno Biberi
	Hegmek Tereyağı Mini Hamburger Ekmeği

BBQ Baharatlı uzun pişmiş traş eti için:

500 gr	Dana traş
5 gr	Magiç Seasoning Blends Barbekü Baharatı
1 Kaşığı	Sweet Baby Ray's Barbekü Sosu

Hazırlanışı

Dana traş etlerini bir Y. kaşığı zeytinyağı ile aşırı kısık ateşte üstü kapalı bir tencerede pişirin. (Dilerseniz bütün halde dilerseniz kusbacı keserek pişirebilirsiniz). Traş suyunu salınca baharatı ekleyin. Eğer bütün pişirmeyorsanız biraz su ekleyin. Kısık ateşte 2 saat kadar pişirmeye gayret gösterin. Arada sırada tencereyi kontrol edin eğer su iki saat dolmadıkça eklediyseniz ekstra su ilave edebilirsiniz. Son olarak barbekü sosunu ekleyin ve etleri kenara alın. Bütün pişirme yaptığınız etleri tiftikleyin.

Tavuk göğüsleri haşlayın ve tiftikleyin. Chipotle biberini minik küpler halinde doğrayın. Cheddar sosu dışındaki tüm malzemeleri ocakta birbiri ile karıştırın. Minik hamburger ekmeğlerini 5 dk. 180°C fırında ısıtın. Ortadan ikiye kesin. İçlerini tavadaki iç ve cheddar peyniri sos ile birleştirerek servis edin.

Vejeteryan Sandviç

Malzemeler

1 Adet	İstiridye Mantar
15 yaprağ	Baby İspanak
25 gr	İsli Peynir
1 Kaşığı	İlou Ranch Sandviç ve Dipping Sosu
1 Tatlı kaşığı	Rani Gıda Parmesan Toz
1 Adet	Hegmek Dikdörtgen Domatesli Ciabatta Sandviç Ekmeği
	Monini Üzüm Çakırdeği Yağı

Hazırlanışı

Ciabata ekmeğini 5 dk. %5 buharlı 180°C fırında pişirin. Bir tavayı ılıce ısıtın. İçine üzüm çekirdeği yağı ekleyin. Mantarları kalın parçalar olacak şekilde kesin. Kızgın tavaya aktarın. Mantarları karamelize olmaya başlayınca baby ispanakları ekleyin, baby ispanaklar yumuşayınca biraz biber biraz tuz ekleyerek tatlandırın. Parmesan peynirini ekleyin. İsli peyniri dilimleyin. Ciabata ekmeğini ortadan ikiye kesin. Ekmeğlerin tabanına ve tavanına ranch sosu yayın taban kısmına mantarları karışımı koyun. Karışımın üstüne isli peynirleri ekleyin ve ekmeğin tavan kısmını da koyarak ekmeği 5 dk kadar fırınlayın, ardından servis edin.

Izgara Bonfile XL Sandviç

Malzemeler

1 Adet	Hegmek Dikdörtgen Tahıllı Ciabatta Sandviç Ekmeği
1 Adet	Mr. Garni Kuru Domates (İnce kıyılmış)
8 Yaprağ	Baby Roka
120 gr	Bonfile 30 gramlık 4 parçadan yapılmış
2 Tatlı kaşığı	İlou XL Burger Sandviç ve Dipping Sosu
2 Adet	Shandong Donuk Kuşkonmaz

Hazırlanışı

Kuşkonmazları bir dk. kaynar suda haşlayıp buzlu suya çıkarın. İnce halkalar halinde kesin. Bonfileleri ızgarada pişirin. Ciabata ekmeğini 5 dk. %5 buharlı 180°C fırında pişirin. Ortadan kesin ve açın, sosun bir kaşığı kestığınız ekmeğin tabanına sürün.

Ardından roka ve kuru domatesleri ekleyin. Bonfileleri ekleyin tekrar sosu bonfilelere değecek şekilde sürün, kuşkonmazları ekleyin. Ekmeğin tavanını kapatın ve servis edin.

Hindi Füme Croissant

Malzemeler

3 Adet	Hindi Füme
2 Adet	Yumurta
10 ml	Süt
1 Çay kaşığı	Le Guérandais Sofrada Öğütme Deniz Tuzu
4 Dilim	Kars gravyer
2 Adet	Chives
1 Adet	Delifrance Tam Tahıllı Croissant

Hazırlanışı

160°C derece fırında croissantları 30 dk. kadar pişirin. Pişirdikten sonra soğumasını bekleyin. 2 yumurtayı süt ile birlikte çirpin ve tavada yavaş yavaş pişirerek scramblede yumurta haline getirin son olarak chives ile süsleyin. Croissantları ortadan kesin.

Tabanın üstüne hindi fümeleri yerleştirin, ardından Kars gravyeri ve son olarak yumurtayı koyup üstünü tavan kısmı ile kapatın.

Lingham's Noodle Wrap

Malzemeler

1 Adet	Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği
1 Y. Kaşığı	Lingham's Zencefilili Biber Sosu
1 Y. Kaşığı	Hellman's Mayonez
1/12 Adet	Xiamen Yumurtalı Çin Erjstesi (1 Noodle balayısın çeyreğine yakın)

3 Adet	Arpacık Soğan
½ Adet	Kaliforniya Biberi
1 Dis	Sarımsak (pure edilmiş)
½ Adet	Havuç Julyen kesilmiş
1 Çay kaşığı	Zencefil (pure edilmiş)
5 gr	Soya Fılız
1 Adet	Yumurta
1 Çorba kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
3 Adet	İstiridye Mantar

Hazırlanışı

Kaliforniya biberini julyen kesin, arpacık soğanı minik halkalar halinde kesin. İstiridye mantarını sentiler halinde doğrayın. Noodleları kaynar suda demleyin ve süzdürün. Kızgın bir tavada önce biberleri soteleyin ardından arpacık soğanı ekleyin.

Ardından biber ve zencefil ve sarımsağı ekleyin. Yumurtayı aynı tavaya kırın ve karıştırarak pişirin. Noodleları ekleyin. Lingham's zencefil sos ve soya sosu ile noodle'ı tatlandırın. Son olarak soya filizini ekleyin, kenara alın. Tortillayı ısıtın ve sarımsak kıyımına getirin. İçine mayonezi sürün ve noodle'ı ekleyin, sarın ve servis edin.