



Thai World Balık Sosu

Güneydoğu Asya mutfağında neredeyse her yemekte kullanılan bu sos ayrıca dip sos olarak da servis edilir. Karides veya sardalyaların çömelelere doldurulup tuzlu suda, tropik güneşin altında aylarca bekletilip fermentasyonu sonucunda elde edilir. Tayland'da nam-pla, Vietnamda nuoc-nam, Filipinde ise patis olarak bilinir.



Thaiagri Limon Otu

Genellikle Asya mutfaklarında sıkça kullanılan, turuncgillerin aromasını andıran, egzotik ve aromatik bir lezzetlendiricidir. Soslarda, çorbalarda ve marinasyonlar başta olmak üzere birçok yemekte ve bazı içeceklerin yapımında kullanılabilir.



Thaiagri Misket Limonu Yaprakları

Güneydoğu Asya mutfaklarında sıkça kullanılan bir lezzetlendiricidir. İçine konulduğu, sos, çorba veya marinasyona güçlü bir limon lezzeti ve kokusu katar. Sadece yemeklerde değil tatlılarda da çok güzel sonuç veren bu ürünü dilerseniz içecek sunumlarınızda da kullanabilirsiniz.



Shandong Zencefil Ezmesi

Güneydoğu Asya mutfaklarında sıkça kullanılan bir lezzetlendiricidir. İçine konulduğu, sos, çorba veya marinasyona güçlü bir limon lezzeti ve kokusu katar. Sadece yemeklerde değil tatlılarda da çok güzel sonuç veren bu ürünü dilerseniz içecek sunumlarınızda da kullanabilirsiniz.



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.



Lee Kum Kee Hoisin Sosu

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



Spring Home Roti Paratha

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.



Daregal Kışniş

Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılıp, doğrandıktan sonra dondurulur ve paketlenir.



Thai World Siyah Susam Tohumu

Özellikle asya mutfağında, noodlelerden, salatalara, tatlılardan panelere kadar çok geniş bir yelpazede kullanılan siyah renkli susam tohumu.



Lee Kum Kee Susam Yağı

En iyi kalite kavrulmuş susam tohumlarından elde edilen ve soya yağıyla harmanlanarak hazırlanan yağ çeşididir. Tüm Uzakdoğu yemeklerinde, özellikle tava yemeklerinin ve noodle yemeklerinin son aşamasında, salata soslarında ve marinasyonlarda kullanılır.



Thaiworld 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.



Mizkan Pirinç Sirkesi

Fermente edilmiş pirinçten elde edilen bu tatlı sirke füzyon mutfağında sushi ve Japon mutfağına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.



Shandong Panko Ekmek Kırıntısı

Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



Tapas Uygulaması



TATLI-EKŞİ LEVREKLİ TOST MELBA

Malzemeler 8 ad.	Van Der Meulen Melba Toast Original
4 y.kaşığı	Thai World Balık Sosu
1 y.kaşığı	Thaiaagri Limon Otu
1 ad.	Thaiaagri Misket Limonu Yaprakları
1 ½ y.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 ad.	Levrek Fileto
2 ad.	Lime (sıkılmış)
1 ad.	Limon (sıkılmış)
2 y.kaşığı	Maydanoz
2 y.kaşığı	File Badem
	Zeytinyağı
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Levrek filetoyu hafif tuzladıktan sonra fırında buharda 100 °C ‘de 8 dakika pişirin. Dışarı alıp oda sıcaklığında soğutun. Balık sosunu, limon otunu, misket limonu yapraklarını, zencefil ezmesini, limon ve lime sularını, maydanozu, zeytinyağını, tuz ve karabiberi karıştırıp blenderda püre haline getirin. Melba toastların üzerine az miktarda zeytinyağı gezdirdikten sonra, sos karışımımızı levreğin üzerine dökün, balığı kaşık yardımıyla parçalara ayırdıktan sonra melba toastlar üzerinde servis edin.

ROTİ PARATA İÇİNDE HOİSİN SOSLU PİLİÇ

Malzemeler 1 ½ y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Hoisin Sos
1 ad.	Spring Home Roti Paratha
1 ad.	Tavuk Tava Izgara
1 y.kaşığı	Taze Nane (kıyılmış)
1 y.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
¼ ad.	Patlıcan
1 y.kaşığı	Sıvıyağ
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Tavuğu suyun içinde 12 dakika kaynatın. Kenara alın, ılınmaya bırakın. Ilık tavuğu küçük parçalara ayırın, içerisine soya sosunu, hoisin sosu, nane, sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanın kabuklarını kesin ve patlıcanı boynuna kesin, tuzlu suda 1 saat bekletin. Daha sonra peçete yardımıyla kurularıp, fritözde iki tarafı da kızarana kadar pişirin. Peçete üzerine koyup fazla yağından kurtulun. Tavaya sıvıyağı koyun, ısınınca roti paratha ekmeğini koyun, üst tarafı beyazlaşana kadar pişirin daha sonra diğer tarafını da aynı şekilde pişirdikten sonra kenara alıp, ortasını açın. İçerisine tavuğu, ve patlıcanları koyup, 6 eşit parçaya kesin. Üzerinde taze nane ile servis edin.

KALAMAR, EDAMAME VE CİTRUS SOS

Malzemeler 2 y.kaşığı	Silver River Soya Fasulyesi Tanesi
1 t.kaşığı	Daregal Kişniş
1 t.kaşığı	Thai World Siyah Susam Tohumu
1 ç.kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
1 ç.kaşığı	Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
1 y.kaşığı	Mizkan Pirinç Sirkesi
1 demet	Taze Soğan (halka ince kesilmiş)
½ ad.	Limon (sıkılmış)
1 ad.	Lime (sıkılmış)
7 ad.	Taze Kalamar
1 t.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
1 ç.kaşığı	Zeytinyağı
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Kalamarları buhar sepeti yardımıyla kısık ateşte suyun üzerinde 8 dakika pişirin, ve soğumaya bırakın. Soya fasulyelerini kaynar suyun içerisinde 3 dakika pişirin ve buzlu suda şoklayın. Susam yağını, acı biber sosunu, pirinç sirkесini bir tavaya koyun, ısıtın, kenara alın. Soya fasulyesini; kişniş, susam tohumu, taze soğan, limon ve lime suyu, tuz, karabiber,maydanoz ve zeytinyağı ile harmanlayın. Tavada ısıttığımız sosları, soğuduktan sonra soya fasulyesine ekleyin. Kalamarları ince jülyen kesin, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile tatlandırıp, soya fasulyelerine katın ve servis edin.

KARİDES, GOUDA VE BAHARAT DOLGULU ÇERİ DOMATES

Malzemeler 1 y.kaşığı	Moova Gouda Peyniri (rende)
1 t.kaşığı	Daregal Fesleğen
1 t.kaşığı	Daregal Frenk Soğanı
1 y.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 ½ y.kaşığı	Shandong Panko Ekmek Kırıntısı
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Balık Baharatı
8 ad.	Karides (kokteyl)
10 ad.	Çeri Domates
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Tereyağ
1 t.kaşığı	Limon Suyu
3 y.kaşığı	Krema
1 t.kaşığı	Sıvıyağ
1 t.kaşığı	Zeytinyağı
1 t.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)

Hazırlanışı:

Tereyağ ve sıvıyağı tavaya koyun ve tereyağ eriyene kadar ısıtın. Arpacık soğanı, fesleğeni, sarımsağı ve frenk soğanını 1 dakika çevirip karidesleri ilave edin. 1 dakika daha çevirip, kremayı ve balık baharatını ekleyin. Krema 1/3 oranında indikten sonra, 4 adet karidesi ayırın, geri kalan karışıma limon suyunu ekleyin ve püre haline getirin. Önceden çıkardığımız karidesleri orta boy parçalara kesip, peynir ile birlikte püre haline getirdiğimiz karışıma ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp soğumaya bırakın. Çeri domateslerin baş kısımlarını kesip, çay kaşığı yardımıyla karides dolgusu ile doldurun. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında üstü kızarana kadar veya domatesler yarı pişene kadar pişirin. Dışarı alın ve dinlenmeye bırakın. Aynı bir kapta panko, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırıp yağsız tavada kızarana kadar çevirerek kıtırlaştırın. Tavadan alıp maydanozu ekleyin ve daha önceden pişirdiğimiz dolgulu domateslerin üzerinde servis edin.

PATATES KROKET, BLAZE & LİME VİNAİGRETTE

Malzemeler 4 y.kaşığı	Shandong Panko Ekmek Kırıntısı
1 ½ y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 y.kaşığı	Magic Seasoning Balık Baharatı
1 t.kaşığı	Acetum Blaze
1 y.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 t.kaşığı	Daregal Fesleğen
2 y.kaşığı	Soya Filizi
1 t.kaşığı	Lime suyu
1 t.kaşığı	Dereotu (kıyılmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
4 ad.	Karides - Orta Boy (küçük küp kesilmiş)
	Patates - Orta Boy
	Un
	Yumurta
	Süt
	Sıvıyağ
	Zeytinyağı
	Tuz
	Karabiber

2 ad.

3 y.kaşığı

3 ad.

2 y.kaşığı

1 y.kaşığı

1 y.kaşığı

Hazırlanışı:

Sıvıyağı tavaya alın ve ısıtın. Arpacık soğanı, sarımsağı ve fesleğeni ekleyin ve kısık ateşte çevirin. Karidesleri ve balık baharatını ekleyin, bir süre daha çevirip kenara alın. Dereotunu ekleyip delikli bir küvet içinde soğutun. Patatesleri tuzlu kaynar suda pişirin ve kabuklarını soyup soğutmadan püre haline getirin ve ılınmaya bırakın. Soğuttuğumuz karides harcı ile patatesleri karıştırın. Lime suyunu, ve soya sosunu ekleyip tuz ve karabiber ile tatlandırın. Yumurta ve sütü bir çırpma teli yardımıyla karıştırın.Küçük toplar şekillendirip ilk önce una, sonra yumurta ve süt karışımına en son panko'ya bulayın. En son işlemden sonra tekrar yumurta ve süt karışımına, ve en son tekrar panko'ya bulayıp dinlenmeye alın. Blaze'i zeytinyağı ile karıştırın ve lime suyunu ekleyin. Soya filizlerini sos ile marine edin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Patates toplarını 175 °C yağda etrafı kızarana kadar pişirin. Tabağa alıp soya filizleri ile servis edin.

BONFİLE DOLGULU GYOZA, ZENCEFİL & YOĞURT SOS

Malzemeler 6 ad.	Spring Home Gyoza Yufkası
1 ½ t.kaşığı	Magic Seasoning Blends
	Barbekü Baharatı
	Laiwu Gold Pembe Zencefil Turşusu (kıyılmış)
1 y.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
	Daregal Kişniş
1 t.kaşığı	Bonfile (küçük küp doğranmış)
1 t.kaşığı	Mantar (küçük küp doğranmış)
60 gr.	Domates Salçası
2 y.kaşığı	Kuru Soğan (kıyılmış)
1 t.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
1 ç.kaşığı	Süzme Yoğurt
1 t.kaşığı	Sıvıyağ
1 y.kaşığı	Su
1 y.kaşığı	Yumurta Sarısı
2 y.kaşığı	Karabiber
1 ad.	Tuz

Hazırlanışı:

Sıvıyağı tavaya alın ve kızdırın. Soğanı, arpacık soğanı, sarımsağı ve eti ekleyin ve soteleyin. Eterin dış kısmı mühürlendikten sonra mantarları ekleyin. İyice karıştıklarına emin olduktan sonra ateşi kısın ve salçayı ekleyin. Tekrar iyice karıştırdıktan sonra barbekü baharatını ilave edin. Tekrar karıştırdıktan sonra suyu ekleyin ve çektinir. Maydanozu, tuzunu ve karabiberi ekleyip soğumaya alın. Gyoza yufkasının ortasına et harcını koyun, yumurta sarısını kenarlarına yayın ve yarım ay şeklinde kapatın. Bu işlemi harc bitene kadar tekrarlayın ve buzdolabında dinlendirmeye alın. Dinlenme işlemi sonrası 175 °C yağda kızartın. Yoğurdu bir kaba alın ve içine zencefil turşusunu ve kişnişi ekleyin. Gyoza ile servis edin.

KÖRİLİ KABAK DOLGULU KALAMARATA

Malzemeler 1 t.kaşığı	Patak's Balti Köri Ezmesi
1 t.kaşığı	Patak's Madras Köri Ezmesi
2 t.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
10 ad.	Garofalo Calamarata
2 y.kaşığı	Sacla Arrabbiata Sos
1 t.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
1 ç.kaşığı	Thaiaagri Misket Limon Yaprakları
1 ç.kaşığı	Thaiaagri Limon Otu
1 t.kaşığı	Dereotu (kıyılmış)
125 gr.	Kabak (küçük küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	Tereyağ
1 t.kaşığı	Sıvıyağ
1 y.kaşığı	Limon Suyu
1 y.kaşığı	Süzme Yoğurt
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (kıyılmış)
1½ t.kaşığı	Kahverengi Şeker
1 ç.kaşığı	Sarımsak
	Sıvıyağ
	Su
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Sıvıyağ ve tereyağını bir tavaya koyun ve eritin. Arpacık soğanın yarısını ve kuru soğanları ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Kabağı ekleyin, karıştırın ve kabaklar yumuşamadan balti ve madras köri ezmelerini ekleyin, tekrar karıştırın ve malzemelerin üstüne çıkmayacak kadar su ekleyin, yoğurdu ekleyin karıştırın. Yoğurt iyice karıştıktan sonra ateşten alın,1 tatlı kaşığı kahverengi şekeri, limon suyunu ve dereotunu ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın, soğumaya bırakın. Calamarata makarnaları kaynamış tuzlu suda 6 dakika haşlayın. Kenara alın ve soğumaya bırakın. Makarnaları, kabak harcı ile doldurun ve düz bir tepsiye alıp, streç yardımı ile iyice sarın. Önceden ısıtılmış buharlı fırında 100 °C ‘de 6 dakika pişirin. Sıvıyağı tavaya alın, geri kalan arpacık soğanı, limon otunu, lime yaprağını ve sarımsağı ekleyip kısık ateşte pişirin. Arrabbiata sosu ekleyip karıştırın ve az miktarda su ekleyin. Su çekince önce blenderdan daha sonra elekten geçirin. Tabağın üzerine yayın, önceden pişirdiğimiz makarnalar ile servis edin.

TEMPURA SEBZELER, TARHUNLU HARDAL SOS

Malzemeler 55 gr.	JFC Tempura Pane Karışımı
1 y.kaşığı	Magic Seasoning Blends Sebze Baharatı
2 y.kaşığı	Fallot Tarhunlu Dijon Hardalı
1 ad.	Thaiaagri Misket Limon Yaprakları
100 gr.	Soda
1 t.kaşığı	Kırmızı Tatlı Toz Biber
1 t.kaşığı	Kimyon
½ ad.	Kuru Soğan (ince jülyen kesilmiş)
½ ad.	Havuç (ince jülyen kesilmiş)
½ ad.	Pırasa (ince jülyen kesilmiş)
½ ad.	Kabak (ince jülyen kesilmiş)
¼ demet	Maydanoz (ayıklanmış)
¼ ad.	Kırmızı Soğan (ince kıyılmış)
1 y.kaşığı	Lime Suyu
1 y.kaşığı	Zeytinyağı
	Karabiber
	Tuz

Hazırlanışı:

Tempura ununu, bir karıştırma kabına alın, soğutulmuş sodayı azar azar una ekleyin. Karışımı bir elekten geçirin ve oluşan topaklardan kurtulun. Kimyon, kırmızı toz biber ve sebze baharatı ile tatlandırın. Sebzeleri karıştırıp eliniz yardımıyla, un karışımına batırdıktan sonra küçük porsiyonlar halinde, 180°C ‘de ki fritoze bırakın. Etrafı iyice kızarınca peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun ve tuzlayın.Maydanozları, zeytinyağı ve misket limon yaprakları ile blendera koyup kıyın. Hardalı, kırmızı soğanı ve lime suyunu ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırıp servis edin.

BALLI SARIMSAKLI PİLİÇ VE KARNİBAHAR

Malzemeler ½ ç.kaşığı	La Costena Chipotle Biberi (püre)
1 t.kaşığı	Daregal Keklik Otu
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Ballı Sarımsaklı Çin Sosu
1 ad.	Tavuk Tava Izgara
1 t.kaşığı	Dolmalık Fıstık
2 y.kaşığı	Karnibahar (küçük parçalara ayrılmış)
1 t.kaşığı	Kuş Üzüümü
1 ç.kaşığı	Paprika
2 y.kaşığı	Sıvıyağ
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
1 t.kaşığı	Zeytinyağı
1 ç.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
½ ad.	Limon (sıkılmış)
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Keklik otu, ballı sarımsaklı çin sosu, sarımsak, tuz, karabiber ve sıvıyağ içerisinde tavuğu akşamdan marine edin. Izgarada mühürleyin, fırında 180 °C ‘de 12 dakika pişirin, enine eşit parçalarda kesin. Chipotle biberini, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın.1 yemek kaşığı sıvıyağ içerisinde karnibaharları soteleyin ve bir peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. Kuş üzümünü kaynar suyun içerisinde bekleterek yumuşamalarını sağlayın.Dolmalık fıstıkları 160 °C fırında , yağsız bir tepside renk alana kadar pişirin.Dolmalık fıstığı, paprikayı, zeytinyağını, kuş üzümlerini, karnibaharları ve maydanozu ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Servis tabağına alın, tavuğu üzerine koyup, Chipotle vinaigrette ile tatlandırıp, servis edin.

