

**Tabasco Acı Biber Sosu :**

Dünyaca ünlü orijinal Tabasco lezzeti. Sadece Tabasco biberleri ve sirke kullanarak hazırlanan, 3 yıl boyunca ahşap fıçılarda dinlendirilen bu sosu, her türlü yemekte ve sofralarınızda lezzetlendirici olarak kullanabilirsiniz.

**Gandules sweet pepp tricolore biber:**

Sweet Pepp Peru'da yetişen çok özel çeşit bir biberdir. Kendine has bir lezzeti vardır; hem tatlı hem acıdır. İç dolurularak aperiatif gibi kullanılabilir. Sebzelerle birlikte kullanıldığında tüm salata, makama, pizza ve hatta içine katıldığı ekmek hamuruna özel bir lezzet kazandırır.

**Daregal Kışniş:**

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

**Sel de Guarande Tuz:**

Guérande tuzları Fransa'nın kuzey batı bölgesinde asıllardır değişmeyen geleneksel son derece doğal yöntemlerle elde edilen kendine has bir tuzdur. Diğer endüstriyel tuzlardan farklı olarak hiçbir yıkama ve kimyasal işlemle geçmez, katkı maddesi içermez. Tüketicilere tutarlı bir kalite sunmak için sadece ayıklanıp elekten geçirilir. Zengin Magnezyum değerine sahiptir. Her türlü yemeklerde; makama, taze sebze pişirmek için, tuzda balık ve et hazırlamak için kullanılabilir.

**Tatki Limon Suyu:**

Adana ve Mersin bölgesinde yetiştirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özelliği olan "askorbik asit" sayesinde, çözündükten sonra tat değişimi olmaz. Sıkıldıktan hemen sonra - 40°C de şoklanır. Böylece sıklığındaki andaki aroma ve vitamin değerlerini korumuş olur. Salatalarınıza limon tazeliliği katmak için, yemek soslarınıza, alkolü veya alkolsüz kokteyl yapımında, limonata reçetelerinizde farklılık yaratmak için kullanabilirsiniz.

**Fiero Bitkisel Şekersiz Şanti:**

Süt proteinleri ile zenginleştirilmiştir. Trans yağ içermeyen bitkisel yağlardan, pastörize edilerek üretilmektedir. Şekersiz ve çok amaçlı kullanım için üretilmiştir. Şekersiz bir ürün olduğundan ; ganaj yapımında, çorbalarda, böreklerde, makamalarda, salata ve balık sosu gibi her türlü soslarda, dondurmalarınızda ayrıca diğer yemeklerde de rahatlıkla kullanılabilir. Kaynatıldığında yanma yapmaz. Limon ve sirke ile kullanıma uygundur. Kesime yapmaz. İsteğe göre şeker ilave edilip mikserle çırpılarak pastalarda sıvama, süsleme ve dolgu maddesi olarak kullanılabilir.

**Casa Fiesta Picante Salsa:**

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 aperatifler ile birlikte, wrap ve sandviçlerin içerisinde, hamburgerler ile de servis edilebilen lezzetli bir sostur.

**Caviart Somon Tipi Bitkisel İmitasyon Havyar:**

Caviart yosunları renk bırakmaz. Buzdolabında saklamaya gerek kalmadan uzun raf ömrü sunar. Hem sıcak hem soğuk yemeklerde kullanılabilir. Sağlıklı ve doğayı koruma açısından doğru bir seçimdir.

**La Costena Siyah Fasulye Konservesi:**

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

**Salud Donuk Avokado Küpleri:**

Dünyaca ünlü Haas avokadolarından üretilmiş, olgun, soyulmuş ve doğranmış avokado parçalarıdır. Salataların üzerinde, sandviç ve dürümlerin içinde, başlangıç tabaklarında, çorbalarda, kanepelerde kullanılır. Zaman ve işçilikten tasarruf sağlar. Tüm yıl boyunca aynı lezzet ve kalitede olgun avokadolar kullanıma hazır olarak derin dondurucunuzda bekler. Küpler olgun olmasına rağmen, çözülmediğinde yapısını korur ve ezilmez.

**TRS Tane Karabiber:**

Avrupa'nın bir numaralı Hint ürünleri tedarikçisinden özenle seçilmiş birinci sınıf baharatlar. İlk günkü tazeliliğinde, orijinal ambalajında. Katkısız, %100 doğal.

**Magic Seasoning Cajun Baharatı:**

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

**Yamajirushi Yuzu Suyu:**

Yuzu turuncğillerden bir meyvedir, kokulu aroması ve mükemmel lezzetle bilinir. Yalnızca suyu ve kabuğu yemeklerde kullanılır. Çorbalarda, soslarda, marinasyonlarda, yemeklerin lezzetini arttırmak için kullanılabilir. Parlak sarı sıvı görüntüsüyle birlikte farklı ve kokulu narenciye aroması, sert bir ekşiliği vardır. Birçok farklı uygulama için yuzunun eşsiz lezzetini kullanabilirsiniz.

**Shandong Panko Ekmek Kırıntısı:**

Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırıntısı.



Tex-Mex Uygulaması



Somon Dolgulu Peru Biberleri

Malzemeler;

30 gr.
1 t.kaşığı
8 ad.

UFC Tatlı Mısır
Tabasco Acı Biber Sosu
Gandules Sweety Pepp Tricolore Biber
Shandong Panko Ekmek Kırıntısı
Sel de Guarande Tuz
TRS Tane Karabiber
Acetum Soya Soslu
Balзамik Glaze Sosu
Patates (püre)
Füme Somon (küçük küp kesilmiş)
Yeşil zeytin (küçük küp kesilmiş)
Yumurta
Süt
Un

Hazırlanışı;

Tatlı mısırları bıçak darbeleri ile küçük parçalara kesin. Patates püresini, füme somonu, yeşil zeytini ve mısır karıştırın, tabasco acı biber sosu ile tatlandırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Sweety pepp biberleri bu karışım ile doldurun. Yumurta ve sütü karıştırın. Doldurulmuş biberleri önce una, daha sonra süt ve yumurta karışımına bulayın. En son panko ekmek kırıntılarına bulayıp 180°C fritözde kızartın. Tabağa alın ve üzerinde soya blaze sosu ile servis edin.

Ballı Barbekü Baharatlı Piliç Sandviç

Malzemeler;

3 ad.
1 ad.
2 y.kaşığı

1 ç.kaşığı

1 ad.
2 ad.
30 gr.
50 gr.

30 gr.
2 y.kaşığı
3 dilim
1 y.kaşığı

Salud Soğan Halkaları
HEG Tahıllı 100 gr. Sandviç Ekmeğı
Magic Seasoning
Ballı Barbekü Baharatı
La Costena Tütsülenmiş
Chipotle Biberi (püre)
La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi
Tavuk But Kemiksiz
Soğan (dilimlenmiş)
Domates (soyulmuş, küp kesilmiş)
Göbek (şifon kesilmiş)
Yeşil Dolmalık Biber (dilimlenmiş)
Mayonez
Kaşar Peyniri
Sıvıyağ

Hazırlanışı;

Sandviç ekmeğini donuk halde 180°C de 3-4 dakika, pişirin, başlangıçta fırına ½ çay bardağı su atarak biraz buhar oluşmasını sağlayın. Sıvıyağı tavaya alın. Tavuk but parçalarını 4 eşit parçaya kesin ve yağda kısa süre kavurun, kızarmasına izin vermeyin. Üzerine dilimlenmiş soğanları, domates küplerini, dolmalık biberleri ve 1 adet tütsülenmiş chipotle biberini ekleyin. Karıştırmayın ve tavanın altını iyice kısın. Tavuklar suyunu çekene kadar bekleyin ve sonrasında karıştırıp tekrar suyunu iyice çekmesini bekleyin. Suyunu tamamen çektikten sonra, tavukları didikleysin ve ballı barbekü baharatı ile tatlandırın. Soğan halkalarını 180°C fritözde kızartılana kadar pişirin. 1 çay kaşığı tütsülenmiş chipotle biberini ve mayonezi püre haline getirin. Chipotle sosunu ekmeğin alt tabanına sürün. Üzerine göbek salatayı ekleyin. Didiklenmiş tavuk parçalarını üzerine ekleyin ve peynirleri ekleyip salamander altında eritin. Soğan halkalarını ekleyin ve servis edin.

Cajun Baharatlı Piliç Empanada

Malzemeler; (4 ad. için)

4 ad.
20 gr.
5 gr.

60 gr.
75 gr.
1 y.kaşığı
30 gr.
1 ç.kaşığı
1 y.kaşığı

Sos için;

1 t.kaşığı
60 gr.
60 gr.
1 ç.kaşığı
1 t.kaşığı

Spring Home Gyoza Yufkası
Daregal Arpacık Soğan
Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı
Sel de Guarande Tuz
TRS Tane Karabiber
Domates (soyulmuş, küp kesilmiş)
Tavuk göğüs (haşlanmış, küp kesilmiş)
Maydanoz (kıyılmış)
Salça
Sarımsak (püre)
Sıvıyağ

Tatki Limon Suyu

Casa Fiesta Picante Salsa
Süzme Yoğurt
Sarımsak (püre)
Tatlı Kırmızı Toz Biber

Hazırlanışı;

Tavuk göğüs küplerini, sarımsak ve arpacık soğan ile sıvıyağda kısa bir süre çevirin, salça ve domates küplerini ekleyin. Suyunu çektikten sonra cajun baharatı ile tatlandırın, maydanozları ekleyin ve soğumaya bırakın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Gyoza yufkalarını bu karışım ile doldurun ve 175°C fritözde kızarana kadar pişirin. Sos için malzemeleri karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Gyoza yufkaları ile servis edin.

Ballı Barbekü Baharatlı Tavuk Kanatları

Malzemeler;

1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
50 gr.
2 y.kaşığı

8 ad.
2 y.kaşığı
50 gr.

Hazırlanışı;

Tavuk kanatlarına bıçak ile kesik atın, sıvıyağ ve ballı barbekü baharatı içerisinde, 1 gün önceden marine edin. Süzme yoğurt, hafifçe çırpılmış bitkisel şanti, kişniş ve limon suyunu karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavuk kanatlarını önceden ısıtılmış ızgara da mühürleyin ve 180° fırında kızarana kadar pişirin. Sos ile servis edin.

Fırınlanmış Dana etli Tostada

Malzemeler;

20 gr.
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
2 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
2 y.kaşığı
2 ad

Daregal Arpacık Soğan
Daregal Kişniş
Daregal Kekik Otu
Daregal Frenk Soğanı
La Costena Meksika Fasulye Ezmesi
Tatki Limon Suyu
Magic Seasoning Barbekü Baharatı
Mission Mısırlı 15 cm. Tortilla Ekmeğı
Sel de Guarande Tuz
Trs Tane Karabiber

2 adet
2 t.kaşığı
1 y.kaşığı

1 t.kaşığı
100 gr.
150 gr.
1 su bardağı

Portakal (sıkılmış)
Sarımsak (püre)
Kurutulmuş Domates (küçük küp kesilmiş)
Domates Salçası
Süzme Yoğurt
Dana döş
Su
Mozzarella Peyniri (rende)
Zeytinyağı
Göbek (şifon)
Sıvıyağ
Un

Hazırlanışı;

Eti una bulayıp kızgın yağda mühürleyin. Eti tepsie koyun. Tavayı temizleyip tekrar ateşe alıp yağ ekleyin ve yağ hafif kızınca kekik otunu ve 1 tatlı kaşığı sarımsağı ekleyip kısık ateşte soteleyin. Portakal suyunu tavaya ekleyin. Portakal suyu kaynamaya başlayınca suyu ekleyin. Karşımı etin üzerine döküp, tepsiyi folyo ile sarın. 180C fırında 1 saat pişirin. 1 saat sonunda eti bir bıçak yardımıyla kontrol edin, yumuşamış ise tepside ki et suyunu bir tavaya koyup eti dinlendirmeye alın. Suyunu tutun. Et soğuyunca, didikleysin. Tavaya sıvıyağ koyun ve ısınınca eti, arpacık soğanları ve 1 tatlı kaşığı sarımsağı birlikte az çevirin. Kurutulmuş domatesleri, domates salçasını ekleyip karıştırın, gerekirse kendi suyundan az miktarda ekleyin. Et iyice yumuşayınca ve suyunu çekince, ateşten alın ve içerisine barbekü baharatını ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Frenk soğanı, kişniş ve süzme yoğurdu karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Fasulye ezmesini, tavada ısıtın, limon suyu ile karıştırın tuz ve karabiber ile tatlandırın. Mısırlı tortilla ekmeğini 180°C fritözde kızartmaya kadar pişirin. Peçete yardımıyla fazla yağdan kurtulun. Göbek salatayı zeytinyağı ve tuz ile tatlandırın. Tortilla ekmeğinin üzerine fasulye ezmesini sürün, onun üzerine didiklenmiş döş etlerini ilave edin. Mozzarella peynirlerini ekleyin ve salamander' ın altında eritin. Göbek salatayı ilave edin, süzme yoğurt ile süsleyip servis edin.

Tortilla Kasesinde Çıtır Karidesli Meksika Salatası

Malzemeler;

1 ad.
4 ad.

1 y.kaşığı
1 y.kaşığı
2 ad.
2 y.kaşığı
1 t.kaşığı
4 ad.
1 ad.

1 y.kaşığı

2 dilim

Sos için;

2 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı

Unlu 25 cm Tortilla Ekmeğı
Gandules Sweety Pepp Tricolore (2'ye kesilmiş)
Tongfa Meksika Fasulyesi
La Costena Mısır Fasulye
Ufc Yavru Mısır Koçanı
Salud Donuk Avokado Küpleri
La Costena Dilimli Jalapeno Biberi
Fisherman Karides Pane
Pronto Yıldız Salata Kasesi
Yapma Aleti (opsiyonel)
Caviart Somon
Tipi Bitkisel İmitasyon Havyar
Sel de Guarande Tuz
Trs Tane Karabiber
Lime
Zeytinyağı
Semizotu
Kanşık Yeşillikler

Yamajirushi Yuzu Suyu
Fallot Tarhunlu Dijon Hardalı
Zeytinyağı

Hazırlanışı;

Tortilla ekmeğini, salata kasesi yapma aletini kullanarak 180°C fritözde kızartın. Sos için; yuzu suyunu, tarhunlu dijon hardalını ve zeytinyağını karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Semizotu ve yeşillikleri karıştırın, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tortilla kasesinin içine yerleştirin. Yeşilliklerin üzerine, Meksika fasulyelerini, sweety pepp tatlı biberleri, siyah fasulyeyi, mısır koçanlarını, avokado küplerini, jalapeno biberlerini ekleyin. Somon havyarlarını ekleyin, sosu üzerine gezdirin, karides panelleri 180°C fritözde kızarana kadar pişirin ve salatanın üzerine ekleyin ve servis edin.

Tex-Mex Biftek

Malzemeler;

1 ad.
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
1 y.kaşığı

120 gr.

Hazırlanışı;

Antrikot etini sıvıyağ ve et baharatı içerisinde 1 gün önceden marine edin. Izgara da istenilen pişirme derecesine kadar pişirin tabağa alın ve üzerine tabasco yeşil acı biber sosundan damlatın. Fasulye ezmesini tavada ısıtın, tuz ve karabiber ile tatlandırıp tabağa alın. Mısırlı tortilla ekmeğini fritözde kızartın, parçalara kırın ve tabağa alın. Salsa dip sosu tabağa alıp, servis edin.

Köfteli Takolar

Malzemeler;

10 gr.

10 gr.
1 y.kaşığı

1 ad.

1 y.kaşığı
1 ad.

90 gr.

Mission Mısırlı 15 cm. Tortilla Ekmeğı
La Costena Meksika Fasulye Ezmesi
La Costena Salsa Dip Sos
Magic Seasoning Et Baharatı
Tabasco Yeşil Acı Biber Sosu
Sel de Guarande Tuz
Trs Tane Karabiber
Antrikot
Sıvıyağ

La Costena Tütsülenmiş
Chipotle Biberi (püre)
Shandong Panko Ekmek Kırıntısı
Magic Seasoning
Blends Hamburger Baharatı
Pronto Tako Yapma Aleti
(opsiyonel) veya
Taco Kabağı
Salud Donuk Guacamole
Mission 15 cm. Mısırlı Tortilla Ekmeğı
Sel de Guarande Tuz
TRS Tane Karabiber
Dana Kıyma
Göbek (şifon)
Mozzarella Peyniri (rende)
Zeytinyağı

Hazırlanışı;

Dana kıymayı, panko ekmek kırıntıları, tütsülenmiş chipotle biberi, hamburger baharatı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. 3 eşit küçük top şekli verin, tavada mühürleyin ve 175°C fırında pişirin. Tako yapma aletini kullanarak, mısırlı tortilla ekmeğini 180°C fritözde kızartılana kadar pişirin, peçete yardımıyla fazla yağdan kurtulun. Göbek salatayı zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Takonun en alt kısmına köfte toplarını, üzerine yeşil salatayı koyun, guacamole sosu sürün, peyniri en üste ekleyin ve salamander'in altında eritin. Sıcak servis edin.