



**15 cm Mission Misirli Tortilla ekmeği**  
Fajita gibi yemeklerin yanında ya da içeresine koyulan çeşitli malzemelerle dörrüm olarak kullanılır.



**Mizkan Pirinç Sırkesi**  
Fermente edilmiş piringen elde edilen bu tatlı sırke füzyon mutfağında sushi ve Japon mutfağına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.



**Lee Kum Kee Hoisin Sos**  
Baharatlı ve tatlı olan bu sos, özenle seçilmiş baharatlardan ve soya fasulyesinden yapılmıştır. Etlerin marinasyonunda, sote yemeklerde ve asia aperatiflerinin yanında servis edilen dip soslarının hazırlanmasında sıkılıkla kullanılır.



**Hellman's Mayonez**  
Masaüstü sos servisleri için gerçek mayonezdir.



**Fallot Dijon Hardalı**  
Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir degirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ustalık ile hazırlanan Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarından ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyac duyulan her yemekte kullanılabilir.



**Elephant Basmati Pirinci**  
Dünyadaki pirinç çeşitleri arasında kendine has doğal kokusu ve ince uzun parlak görüntüsü ile ön plana çıkan bu pirinç, şeflerin tercihidir.



**Acetum Beyaz Sarap Sırkesi**  
Beyaz üzümleri fermentasyonundan elde edilen bu sırke, salata ve sos yapımında kullanılır.



**Kerrymaid Double Kreması  
(yağ oranı 32%)**  
Yüksek kesimle dirençli, hem sıcak, hem soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yüksek yağlı, çok amaçlı, bitkisel bazlı kremadır.



**Salud Dondurulmuş Guacamole**  
%100 Has 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 ilede çok uyumludur.



**La Costena Salsa Dip sos**  
Açılı ve leziz jalapeno biberleri, domates ve soğan ile hazırlanan bu sos; fajita, burrito, quesadilla, nachos gibi popüler Tex-Mex yemekleri başta olmak üzere, pek çok yemeğin içerisinde, üzerinde veya yanında servis edilir. Aynı zamanda kızarmış aperatiflerin yanında çok iyi bir eşilikçidir.



**Shandong Panko Klasik Çıtır**  
Kızartmalarда pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kıritisi.



**En Nefis Kapari Meyvesi**  
Birinci sınıf kapari meyvesi. Salatalar ve soğuk başlangıçlar için ideal.



**Yeşil Tabasco Sos**  
Yeşil Jalapeno biberlerinin lezzetini, Tabasco'nun ustalığıyla işleyerek yapılmış bu sos, hassas lezzet bekçilerinizi karşılayacaktır.



**Mc Cain 6x6 Patates Kızartması**  
6 cm x 6 mm ölçüsünde dondurulmuş patates.



**Sweet Baby Rays BBQ Sos**  
Amerika'nın en çok sevilen, geleneksel barbekü sosu markasının, orijinal çeşidi.



**Magic Seasoning**  
**Cajun Baharat Karışımı**  
Amerikan mutfağının sevilen çeşnilerinden biridir. Panelenmiş ve kızarmış tavuk parçaları(cajun fingers), tavuk kanatları ve bítteker başta olmak üzere pek çok yemeği lezzetlendirmek için kullanılır.



**La Fiesta Cheddar Peynir Sos**  
Çedar peyniri ile hazırllanmış kullanıma hazır dip sos. Et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, burger ve sandviçlerde, aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



**Rani Gıda Toz Parmesan**  
Geleneksel İtalyan yöntemlerine uygun olarak üretilmiş parmesan peyniri toz



**Susitaş Enginar**  
Ege enginarlarının en körpe hali. Muadil ürünlerden daha küçük boyutu ile tüm zeytinyağlılar, salatalar ve yemeklerde kullanılabilir.



# Tex-Mex Uygulaması Reçeteleri



## Avakado, Siyah Fasulye ve Somonlu Tostado 2 Porsiyon İçin

Malzemeler:	
6 Adet	15 cm Mission Misırlı Tortilla ekmeği
125 gr	Somon Fileto
1 adet	Avokado
10 gr	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
4 Yemek kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 Y. Kaşığı	Yoğurt
1 çay kaşığı	La Costena Salsa Dip Sos
1 dal	Taze Soğan
50 gr	Beyaz Lahana
½ adet	Havuç
1 çay kaşığı	La Costena Nacho Dilim Jalapeno Biberi'nin Suyu
1 tatlı kaşığı	Lee Kum Kee Holsin Dos
1 tatlı kaşığı	Mizkan Pirinç Sirklesi

**Hazırlanış:**  
Misir ekmeklerini 180°C yağıda pişirin ve yağının süzülmesi için kenara alın. Somonları orta büyütülükte küpler halinde kesin. Avokadoları somonlarla aynı büyütülükte doğrayın. Jalapenolar karıştırın. 180°C fininda 5 dakika malzemeleri fırınlayın. Fasulyeler, yoğurt, salsa ve taze soğanı bir mutfak robotti yardımını ile püre haline getirin. Bir tavada 2 dakika karıştırarak pişirin. Beyaz lahanayı ince kesin, havuçları ince julien haline getirin. Biber suyu holsin sos ve pirinç sirkesinde bekteletin. Tortillaların üstüne sırasıyla elde ettiğiniz fasulye sosunu ardından somonlu harcı ve son olarak lahana salatasını koyarak bitirin.

## BQ Putin

2 porsiyon İçin

Malzemeler:	
2 Adet	Dana Short Rib
2 Avuç	Mc Cain 6x6 Patates Kızartması
1 Y. Kaşığı	Magic Seasoning BBQ Baharat Karışımı
1 Y. Kaşığı	Sweet Baby Rays BBQ Sos
1 Y. Kaşığı	Domates Salçası
4 Dil	Sarımsak
25 ml	Kırmızı Şarap
300 ml	Et Stok
1 Y. Kaşığı	Magic Seasoning Cajun Baharat Karışımı
1 Y. Kaşığı	Enchilada Sos (bkz. Enchilada tavuk tarifi)
2 Y. Kaşığı	La Fiesta Cheddar Peynir Dip Sos 3 kg
½ Çay Bardağı	KerryMaid Single Cream
25 ml	Süt
2 Y. Kaşığı	Rani Gıda Toz Parmesan

**Hazırlanış:**  
Short riblarda bbg baharat ile marine edip 1 gün dolapta bekletin. Kızıçın bir tavada üstleri kızıracak şekilde izleyin. Tavevin içine sarımsaklı ve salçayı atın. 2 dakika bu şekilde kavurduktan sonra şarabın tavaya ekleyin. Şarap yarı yarıya çektilikten sonra et suyunu ekleyin. BBQ sosu da ekledikten sonra malzemelerini bir firin kabına alın, üstünü kapatın ve 170°C'da 2,5-3 saat kadar pişirin. Çıkan etleri kemiklerden ayırin, firin kabının içindeki sosu ile birlikte pişirin. Tat katmak için isterseñiz tuz, biber ya da biraz ekstra bbg sos ve ya baharatı kullanabilirsiniz. Sosun içine Enchilada sos da ekleyebilirsiniz. Etler titikleneneck kivama gelip sosu çektiğinde bu malzemeyi kenara alın. Krema ve sütlü içinde cheddar peynir sosunun eritin ardından parmesan ekleyerek sosunuzu bağlayın. Pürüzüsüz akışkan bir peynir kreması elde edin. Tabaklamada kullanılmak üzere kenara alın. 180 – 190°C fritözde patateslerini kızırtın, kızırtan patatesleri cajun baharatı ile çesniliendirin. Patates sos et ve ardanında tekrar patates sos ve et koyarak tabaklayın. Tabağınızi yapın, servis edin.

## Deniz Mahsülü Quesadilla 1 Porsiyon İçin

Malzemeler:	
4 Adet	13-15 Jumbo Karides
1 Fileto	Derisi Alınmış Levrek
10 Adet	Minni Mozzarella
3 Yaprak	Taze Kişniş
1 Çay Kaşığı	Toz Kırmızı Biber
1 Çay Kaşığı	Toz Kırmızı Biber
2 Dal	Taze Soğan
1 Yarım	Kırmızı Dolmalık Biber
1 Yarım	Arnavut Biberi
2 Y. Kaşığı	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
1 tatlı kaşığı	Lee Kum Kee Sweet Chilli Sos
1 tatlı kaşığı	Hellman's Mayonez
1 çay Kaşığı	Fallot Dijon Hardali
2 adet	Mission 30 cm Tortilla ekmeği
	Tereyağı veya Aycıçek yağı

**Hazırlanış:**  
Karidesler ve levrekleri hazırlayarak pişirin. Biçak yardımı ile malzemeleri kyma haline getirin. Minni mozzarellaları da ufak keserek karışma karıştırın. Taze kışniş ince keynir. Biberleri ortadan ikiye bölüp ince küpler halinde doğrayın. Tüm malzemeleri birleştirin. Baharatlar ve tuz ekleyerek tam dengesini ayarlayın. Bir tortillanın içine hazırladığınız içi dokün ötekü tortilla ile kapatın, yağlaşmadan bir tavada iki sırayla 200°C'de kızartın 4 veya 8 parça olarak keserek servis edin.

## Cajun Piliçli Fırınlanmış Burrito

2 porsiyon İçin

Malzemeler:	
2 Y. Kaşığı	Süzme Yoğurt
4 Y. Kaşığı	Kerrymaid Double Krema
1 Adet	Lime
4 Tatlı Kaşığı	Salud Dondurulmuş Guacamole
6 Yaprak	Marul
2 Y. Kaşığı	La Costena Salsa Dip sos
2 Y. Kaşığı	La Fiesta Cheddar Dip Sos
2 Adet	Mission 30 cm unlu Tortilla ekmeği
1 T. Kaşığı	Tereyağı
100 gr	Pirinç (tercih ettiğiniz bir tür)
150 gr	Kaynar derecede su
2 Adet	Tavuk Göğüs
2 Adet	Yumurta
100 gr	Un
140 gr	Shandong Panko Klasik Çıtır
6 T. Kaşığı	Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı

**Hazırlanış:**  
Tavuk göğüsünü büyük küpler halinde kesin. Un, yumurta ve panko ile bir pane hazırlıklı yapın. Tüm pane malzemelerine Magic Seasoning Cajun baharatından dokün. Ve kestiginiz tavukları paneleyin. 180°C bir fritözde kızartın kenara alın. Kremayı çırparak hacminin üstüne çökmesini sağlayın yogurdu ekleyin ve lime sıkarak ekşi bir krema elde edin. Pirinci su berrak akana kadar yıkayın. Normal pilav yapar gibi önce yağda kuruvur. Kururma işlemi tamamlandıktan suyunu ekleyin, tuz ekleyin. Pirinçler tekrar kaynaknaya ocağın altını kisın ve tavevin üstünü kapatın. 10-12 dk. đk bir pişirin, pirinci kontrol edin ve demlemeyle bırakın. 30 dk. demlendikten sonra karıştırın. Marulları ince uzun şekilde kesin. Guacamole yi gözden geçirin. Tortillalar 30 saniye tavada yada fırında ısıtın. Tortillaya önce guacamole ardından, marul, salsa, pirinç, tavuklar ve son olarak da cheddar sos ekleyip dürüm haline getirin. 180 °C fininda 4 dakika kadar daha pişirin. Servis edin.

## Tabasco Ceviche

2 Porsiyon İçin

Malzemeler:	
2 Adet	Levrek Fileto Derisiz (1 levrekten çokmış)
1 Tatlı kaşığı	En Nefis Kapari Meyvesi
1 Tatlı kaşığı	En Nefis Kapari çiçeği
½ Adet	Kırmızı Soğan
½ Adet	Kırmızı Dolmalık Biber
1 Y. Kaşığı	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
2 Yaprak	Taze Kısmış
5 Damla	Yeşil Tabasco Sos
1,5 Adet	Lime Suyu
1 Tatlı Kaşığı	Jalapeno Biberi Suyu
1 Tatlı Kaşığı	Kapari Meyvesi Suyu

**Hazırlanış:**  
Soğanlar ve biberleri ince juliyenler halinde kesin. Levrek filetolarını orta boy büyütüklete dişe gelebilecek şekilde küpler halinde kesin. Kaparı çiçeği, kaparı meyvesi, lime suyu, soğan, levrek, kırmızı ve jalapeno biberlerini bir kaseye alın. Tabasco sos, lime suyu, biber suyu ve kaparı suyu birbirine karıştırıp, kasedeki karışımı dökün. Kaşkı yardımını ile 5 dakikada bir karıştırarak 15 dakika kadar bekletin ve bu su ile birlikte servis edin.

## Acapulco Stili Tavuk Salatası

Malzemeler:

½ Adet	Yeşil Elma
1 Adet	Tavuk Göğüs (Haşlanmış ve Titiklenmiş)
2 Adet	Susluş Enginar
2 Y. Kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 Y. Kaşığı	Yer Fıstığı
1 Tatlı Kaşığı	Magic Seasoning BBQ Baharat karışımı
1 Tatlı Kaşığı	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
½ Adet	Kırmızı Soğan
3 Yaprak	Taze Kısmış

## BBQ Ranch Sos İçin:

1 Tatlı Kaşığı	Süzme Yoğurt
½ Çay Kaşığı	KerryMaid Double Cream
2 Y. Kaşığı	Hellman's Mayonez
1 Adet	Taze soğanın Yeşil Sapi
10 Yaprak	Maydanoz
10 Yaprak	Dereotu
1 Dil	Sarımsak
1 Y. Kaşığı	Sweet Baby Rays BBQ Sos

**Hazırlanış:**  
Yeşil elmaları julyen kesin. Kırmızı soğanı minik küpler halinde kesin. Kızığın bir tavada yer fıstığı ile BBQ baharatını soteleyin. Bu malzemeleri titiklenmiş tavuk, jalapeno biberi ve siyah fasulye ile karıştırın. Hazırladığınız BBQ Ranch sosu salataye ekleyin ve taze kışını ile süsleyerek servis edin.

## Tavuklu Meksika Çorbasi

1 Porsiyon İçin

Malzemeler:

3 Y. Kaşığı	Elephant Basmati Pirinci
400 ml	Tavuk Suyu
1 Y. Kaşığı	Haşlanmış Misir Tanesi
2 Adet	Kırmızı Dolmalık Biber
1 Adet	Tavuk Butu
2 Kaşık	La Costena Chipotle Domates Sosunda
1 Y. Kaşığı	Tütüslenmiş Jalapeno Biberi
2 Dil	Acetum Beyaz Şarap Sirklesi
	Sarımsak

½ adet	Kuru Soğan
2 adet	Kınis Yaprağı
¼ adet	Lime

## Hazırlanış: Adobo Sos İçin :

Sarımsak ve soğanları yağda soteleyin. Kırmızı dolmalık biberlerden birini közeyin ve soyun, chipotle ve beyaz şarabı da ekleyerek tüm malzemeleri bir mutfaç robotunda sos haline getirin. Kalan dolmalık biberleri süs için eşit parçalarda minik küpler halinde kesin. Kenara alın. Tavuk suyunun içinde tavuk butlarını haslayın. Tiftiklenebilecek hale gelince kenara alın ve tavukları tiftiklen. Tavuk suyunu isterseniz tübtel ile süzebilir isterseniz daha bulanık bir görüntü için süzmeden kullanabilirsiniz. Tavuk suyunun içine önceki olarak hazırladığınız adobo sosu ve piriç tanelerini ekleyin. Su kaynama noktasına gelince ocağın altını kısın. Piriçler pişince tiftiklenmiş tavuk butlarını ve haslanmış misirler tanelerini ve biberleri ekleyin 5 dakika bu şekilde kaynatın. Lime ve kınis ile servis edin.

## Tavuk Enchilada

Malzemeler:

Enchilada Sos İçin:

1 Y. Kaşığı	Un
1 Tatlı Kaşığı	Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Eksi Sos
1 Tatlı Kaşığı	La Festa Salsa Dip Sos
1 Y. Kaşığı	Salça
500 ml	Tavuk Suyu
2 Y. Kaşığı	Cajun Baharatı
1 Tatlı Kaşığı	Kımyon
1 Tatlı Kaşığı	Aci Kirmizi Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı	Kurutulmuş Soğan Tozu
1 Adet	Tavuk But
1 Adet	Tavuk Göğüs
1 Adet	Sıvı Biber
½ Adet	Kuru Soğan
1 Dil	Sarımsak
1 Y. Kaşığı	La Costena Salsa Dip Sos
1 Tatlı Kaşığı	Magic Seasoning Fajita Baharatı
2 Y. Kaşığı	Tavuk Stok
2 Tatlı Kaşığı	Enchilada sos
5 gr	Tereyağı
5 Adet	Mission 16,3 cm Unlu Tortilla Ekmekleri
2 Y. Kaşığı	La Fiesta Cheddar Dip Sos veya (Bkz. Cheddar Sos BBQ Poultin)

## Hazırlanış: Sos İçin:

Un ve tereyanı bir tavada orta sıcaklıkta karıştırın, yavaş yavaş temperleyerek tavuk stok'u ekleyin. Tat ve renk vermek için salçadan başlayarak ötekü sosları da ekleyin, sosunuz kıvam alınca ocaktan alın. Tavuk but ve göğüs ufak küpler halinde kesin, önce tavuk budurından, kuru soğan ve sarımsağı, ardından biberi son olarak da tavuk göğüsünü ekleyerek soteleyin. Fajita baharatını ekleyin sotelemeye devam edin. Tavukların pişmesine yaklaşısalda tavuk stok ve son olarak enchilada sostan ekleyin. Bulamag kıvamında bir iç harcı olunca ocaktan alın. Tortilla ekmeklerinin içlerini doldurun bir fırın tepsişine bitişik düzende dizin, üstünde enchilada sostunu ekleyin. Cheddar sostunu ekleyin. Tepsiyi aliuminyum folyo ile kapatarak 15 dakika 180°C de fırınlayın. Tepsiyi fırından çıkarın, aliuminyum folyo alın, üstü kızarması için bu şekilde 200 °C de 5 dakika kadar daha fırınlayın. Sosu ile birlikte servis edin.

\*Önceki tariflerde yaptığınız Cheddar Kremide kullanabilirsiniz.