

# TABASCO® AİLESİNİN YENİ ÜYESİ

SADECE 3 MALZEME  
3 YIL BOYUNCA EŞSİZ LEZZET İÇİN  
MEŞE FIÇILARDA DİNLENDİRİLDİ

TUZ, TABASCO® BİBERİ, SİRKE



946 ml.

946 ml x 4 adet

## TABASCO® AVOKADO HUMUS (6 KİŞİLİK - 10 DAKİKA)

Malzemeler: 2 yemek kaşığı Tabasco® acı biber sosu, 150 gram avokado püresi, 400 g haşlanmış nohut, 1 lime suyu, 30 g kişniş, 6 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı tahin, yarım diş ezilmiş sarımsak, tuz.

Tüm malzemeleri blender yardımıyla püre kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerini kırmızı soğan turşusu, kuşkonmaz ve havuçla süsleyebilirsiniz.



## TABASCO® BEZELYELİ STEAK (1 KİŞİLİK - 35 DAKİKA)

Malzemeler: 1 parça Steak (T-bone, ribeye, Newyork), 30 g tereyağı, 100 g bütün bezelye, 6 ml Tabasco® acı biber sosu, tuz ve şeker.

Eti bir tavada istenilen pişme derecesine göre kızartın. Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritirken, bezelyeleri suda tuz ve şekerle 1 dakika kaynatın. Bezelyeleri tereyağına ekleyip, Tabasco® acı biber sosu ilave edin. Al dente kıvamına gelene kadar pişirin. Bezelyeleri etin altına yerleştirerek servis edin.



## TABASCO® BALLI VE ZENCEFİLLİ TAVUK PARÇALARI (2 KİŞİLİK - 30 DAKİKA)

Malzemeler: 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 250 g tavuk parçaları, 1 doğranmış kırmızı biber, 120 g tatlı bezelye, 6 dal doğranmış taze soğan, 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil, 2 yemek kaşığı bal, 1 yemek kaşığı Tabasco® acı biber sosu, 2 yemek kaşığı light soya sosu, 200 g soya filizi.

Yağı wok tavada ısıttıktan sonra tavukları ekleyin. Tavuklar piştiğinde, kırmızı biberi, tatlı bezelyeyi, taze soğan ve zencefili tavaya ekleyin. Ardından balı, Tabasco® acı biber sosu, soya sosu ve maş fasulyesi filizini tavaya ekleyin. Sebzelerin çok pişmemesine dikkat ederek servis edin.



## TABASCO® BURGER SOSU (2 KİŞİLİK - 10 DAKİKA)

Malzemeler: 3 yemek kaşığı mayonez, 30 gram fume et veya pastırma, 1 yemek kaşığı Tabasco® orijinal sos.

Füme et veya pastırmanızı küçük parçalar halinde doğrayıp sıcak bir tavada hafifçe çtır-laşana kadar kızartın. Mayonez, Tabasco® acı biber sosu ve tavadaki malzemeyi karıştırıp dilediğiniz burger reçetesinde ekmeğinin tabanına sürebilir veya burger köftesi üzerine yerleştirebilirsiniz.

