

Kuzey Afrika Mutfağının benzersiz lezzetleri



Exquisite Moroccan
& Middle Eastern Cuisine



Sadece su ilavesi ile hazırlayabileceğiniz, çok pratik ve orijinal Orta Doğu lezzetini yansıtan geleneksel bir üründür.

FALAFEL
1 kg x 20 Adet



Kuzey Afrika ve Orta Doğu mutfağının vazgeçilmez unsurlarından biri olan hafif acılı ve baharatlı bu ezme, mutfakta ekstra lezzete ihtiyacınız olan pek çok alanda kullanabileceğiniz bir malzemedir.

HARISSA PASTE -
KUZEY AFRIKA
ACIBİBER EZMESİ
500 gr x 6 Adet



HARISSA SICAK NOHUT SALATASI

Hazırlanışı

Nohutları 10 dakika suda kaynatın. Biberi ve soğanı küp küp kesin. Sarımsakları yağda kızartın, biber ve soğanları ekleyin ve 10 dakika boyunca orta ateşte pişirin. Ateşten alın.

Kurutulmuş domatesleri küp küp kesin ve nohutları süzün. Harissayı, kurutulmuş domatesleri, tavada kızartılmış sebzeleri ve nohutları karıştırın. Kışniş ile süsleyin ve kebabların yanında salata olarak servis edin.

Malzemeler

400 gr nohut
5 çay kaşığı Al'Fez Harissa
1 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı
kurutulmuş domates
½ kırmızı soğan
¼ sarı biber
Kışniş



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

f Kozagida1994
i Kozagida
koza_gida

