Bugünün Şeflerine Geleceğin Menüleri
Bugünün Şeflerine Geleceğin Menüleri

GELECEĞİN MENÜLERİ 2023

Paylaşma hazzı:

Nohutun 3 Hali

8 ANA *Global Menü* TRENDİ

Unilever Food Solutions

8 ANA Global Menü TRENDİ

Karşı Konulmaz Sebzeler

Gelenekten Geleceğe Lezzetler

Düşük Atıklı Menüler

Doğadan Toplanan Yiyecekler

Lezzet Kontrastı

İyi Hissettiren Yiyecekler

Paylaşma Hazzı

Bilinçli Protein

GELECEĞİN MENÜLERİ 2023

Hakkında Her Şey

Türkiye'nin zengin ve çeşitli yemek kültürü, yüzlerce yıllık geleneklerle birlikte gelişmiş ve bu süre zarfında birçok değişiklik görmüştür. Ancak temelde, Türk mutfak kültürü, yerel malzemeleri en iyi şekilde kullanma ve bu malzemelerle lezzetli, besleyici yemekler hazırlama geleneğine dayanmaktadır. Bu bağlamda öne sürdüğümüz 5 trend, Türkiye'nin mutfak geleneğinin özüne tam anlamıyla uyum sağlamaktadır.

Karşı Konulmaz Sebzeler: Türk Mutfağı, zeytinyağlı yemeklerden mezelere, salatalardan dolmalara kadar sebzeleri merkeze alarak hazırlanan birçok yemeğe ev sahipliği yapmaktadır. Sebzelerin tabağın yıldızı olması kavramı, bizim için yeni bir şey değil. Ancak bu trend, sebzelerin çeşitlenen pişirme yöntemleri ve sunum teknikleriyle nasıl yeniden keşfedilebileceğini vurguluyor.

Gelenekten Geleceğe Lezzetler: Türkiye'nin gastronomik mirası, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin, tekniklerin ve malzemelerin birleşiminden doğmuştur. Bu trend, geleneksel Türk yemeklerinin modern tekniklerle nasıl yeniden yorumlanabileceğini ortaya koyuyor.

Düşük Atıklı Menüler: Türk mutfağının özünde, malzemeleri tam anlamıyla kullanma ve israfı en aza indirme geleneği vardır. Bu trend, sürdürülebilirlik prensiplerini benimseyen şefler için rehber niteliği taşıyor.

Lezzet Kontrastı: Türk mutfağında sıkça rastlanan tat kontrastı, özellikle mezelerde ve tatlılarda kendini gösterir. Bu trend, bu kontrastları nasıl daha yaratıcı bir şekilde kullanabileceğimizi gösteriyor ve bu lezzet deneyimlerini daha da zenginleştirmeyi amaçlıyor.

Paylaşma Hazzı: Türk mutfağının kalbinde, sofra etrafında toplanan insanların yaşattığı paylaşma geleneği bulunmaktadır. Paylaşılan bir tabak, bir araya gelen insanların birbirine olan bağını güçlendirir; bu da toplumumuz için derin anlamlar taşır. Türk mutfak kültürü, yemekleri paylaşmanın, birlikte olmanın ve sevdiklerimize zaman ayırmanın önemini yüzyıllardır vurgulamaktadır.

5 ANA *Global Menü* TRENDİ

KARŞI KONULMAZ *Sebzeler*

Modern teknikler uygulanırsa, mütevazı sebzeler yan yemek olmaktan çıkıp tabağın ana bileşenine dönüşebilir.

Bunu, lezzetten ödün vermeden, menü maliyetlerinizi düşürerek yapmak mümkün.

KARŞI KONULMAZ SEBZELER,
zevkine,keyfine düşkünlerin tercih edebileceği bitki bazlı yemekler halinde sahneye çıkıyor.
Dünyanın dört bir yanındaki restoranlarda misafirler, şeflerin yaratıcılığıyla ortaya çıkan farklı bitki bazlı yemekleri deneyimliyor.

Ayrıca, bitki bazlı tarifler hem karbon ayak izini azaltmakta çok etkili hem de pozitif besinler bakımından zengin.

BÜYÜK SEBZE *ayaklanması*

Bi Nevi Deli Restoran Kurucu Şefi ve Ortağı Belkıs Boyacıgiller ''Bitki temelli veya vegan beslenen çoğu insan size söyleyecektir ki işlenmiş sahte et yerine doyurucu ve sebzelerle dolu bir köfte tercih ederler.''

Yıldız Malzemeler: Mantar, karnıbahar, kuşkonmaz, patlıcan, kırmızı pancar,
Yıldız Teknikler: Taze, çiğ, ızgara, fırınlama, közleme, kızartma

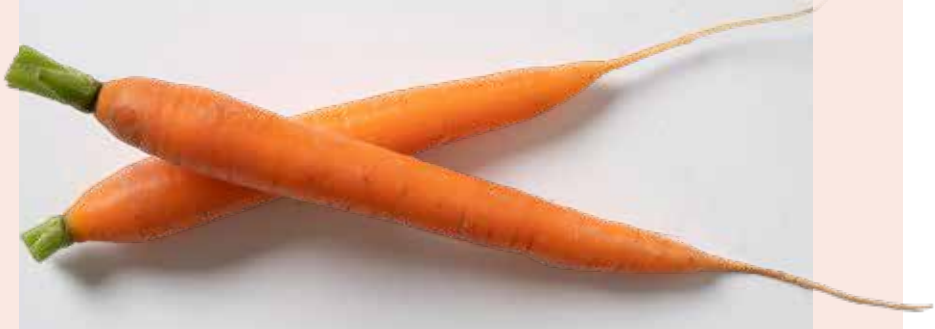
Berbere Baharatlı Humus Burger

Bi Nevi Deli Restoran Kurucu Şefi ve Ortağı - Belkıs Boyacıgiller

"**Knorr Pratik Humus** temiz bir içeriğe sahip. Bu ürünü kullanarak güzel bir burger köftesi hazırlamak istedim. Kuru bir toz olduğundan, güzel bir ıslaklık katacak malzemelerle bir köfte yapmayı tercih ettim. Tatlı patates, havuç ve soğanlarla yumuşak ama tok bir köfte hazırladım. Alışık olmadığımız Berber baharat karışımıyla güzel acımsı bir tat kattım. Üzerine ekşi ve ferah cacık tarzı bir salata yaptım. "

Bi Nevi Deli Restoran Kurucu Şefi ve Ortağı - Belkıs Boyacıgiller

Malzemeyi kabuğuyla, sapıyla vb. tamamen kullanmak gıda atığını azalttığı gibi yemeğin besin değerini arttırır.



MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

BERBERE BAHARATLI HUMUS BURGER

120 gr soğan pişmiş (1 orta boy soğan ya da 3 küçük soğan)

35 gr tatlı biber salçası

35 gr badem ezmesi

4 gr berbere baharatı

150 gr **Knorr Pratik Humus**

300 ml su

90 gr tatlı patates

60 gr havuç, ufak zar büyüklüğünde

1 tatlı kaşığı kimyon

1/2 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

150 gr haşlanmış kinoa

5 gr zeytinyağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

SALATA

50 gr ince doğranmış marul

1 adet rendelenmiş salatalık

10 gr zeytinyağı

8 gr tahin

12 gr limon

10 gr kuru üzüm

200 gr Kuşkonmaz (haşlanmış)

YAPILIŞI

- **BERBERE BAHARATLI HUMUS KÖFTE**
- Soğanları soyup, ince yarım ay şeklinde doğrayın.
- Zeytinyağı ile soğanları hafif renk alıp yumuşayıncaya kadar soteleyin.
- Soğanları biber salçası, badem ezmesi ve toz berbere baharatı ile karıştırın.
- **Knorr Pratik Humus** ile suyu iyice karıştırın.
- Soğanlı salçalı karışımı humus karışımına ilave edin ve elleriniz ile ya da silikon spatula ile tüm karışım hafif kırmızı olana kadar iyice karıştırın.
- Doğradığınız küp havuç ve küp tatlı patatesleri bir kaseye alın ve kimyon, paprika, tuz ve zeytinyağı ile harmanlayın.
- Patates ve havuçları yağlı kağıt kaplı bir tepsiye yayın ve 22-25 dakika 180C^0 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.
- Pişmiş havuç ve tatlı patatesleri hazırladığınız humus köfte harcına ekleyin.
- Sebzeleri ezmeden malzemeleri harcınıza eşit dağılsınlar diye yedirin.
- Köftelere 4 büyük ya da 8 küçük olarak şekil verin. Haşlanmış kinoaya zeytinyağı ve az miktarda tuz ekleyin, karıştırın.
- Köfteleri kinoa karışımla kaplayın ve yağlı kağıt üzerine koyun.
- Köfteleri 180C^0 önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin sonra çevirin ve 20 dakika daha pişirin.
- SALATA
- Zeytinyağı, tahin ve limonu bir kasede karıştırın ve sosunuzu hazırlayın.
- Marul, salatalık ve kuru üzümden oluşan salatanızın üzerine gezdirin.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Köfteleri ister **Hellmann's Mayonez** ile hamburger ekmeği arasına koyun. Salatayı garnitür olarak kullanabilirsiniz. Direk salata üzerine servis edebilirsiniz.
- **Not**: Salata malzemeleri burger garnitüre göre hazırlanmıştır, 8 burgere yetecek şekilde ya da 1 kişilik salata olarak.
- **HAZIRLAMA ÖNERİSİ**
- Eğer berbere baharatı mevcut değilse yarımşar gram paprika, acı toz biber, kişniş tozu, kimyon, öğütülmüş çemen tohumunu karıştırarak kendi berbere baharat karışımınızı hazırlayabilirsiniz.

Sebze Trio

UFS Şefleri
Mehmet Taş, Mehmet Keskin,
Cumali Çetinkaya, Şükrü Özçelik, Hasan Doğru

UFS Şefleri -Mehmet Taş, Mehmet Keskin, Cumali Çetinkaya, Şükrü Özçelik, Hasan Doğru

MALZEMELER (1 Kişilik)

SEBZELER

60 gr Taze Kereviz

60 gr Taze Bal Kabağı

60 gr Taze Kırmızı Pancar

5 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**

50 gr Tereyağı

SEBZE PÜRESİ

20 gr Taze Kereviz

20 gr Taze Bal Kabağı

20 gr Taze Kırmızı Pancar

10 gr Hinditan Cevizi Sütü

3 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**

30 gr Zeytinyağı

ÇITIR SEBZELER

10 gr Kereviz Kabuğu

10 gr Kırmızı Pancar Kabuğu

10 gr Bal Kabağı Kabuğu

40 gr **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**

20 gr Su

50 gr Ayçiçek Yağı

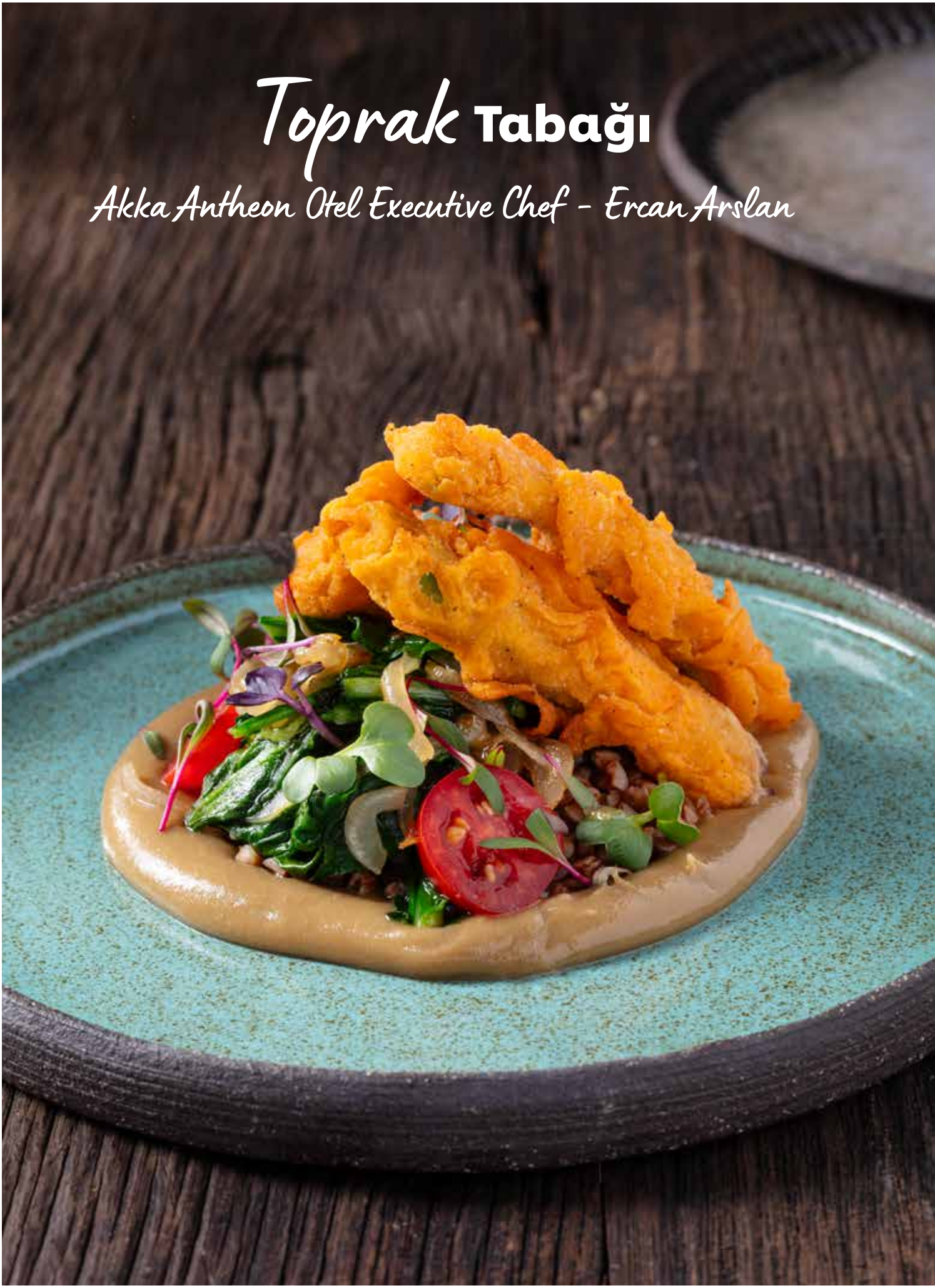
YAPILIŞI

- **SEBZELERİN YAPIMI**
- Sebzelerin kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayın.
- Doğranan sebzeleri **Knorr Sebzeli Çeşni** kullanarak ayrı ayrı haşlayın.
- Haşlandıktan sonra tereyağında çevrilir ve dinlenmeye bırakılır.
- **PÜRE YAPIMI**
- Sebzelerden kalan parçaları, bal kabağı ve kırmızı pancar püresi yapımında kullanmak üzere ayrı tencerelerde **Knorr Sebzeli Çeşni** ekleyerek haşlayın.
- Kereviz ise Hindistancevizi sütü ile karıştırılarak haşlanır.
- Haşlanan sebzelerin tamamını zeytinyağı ile blenderdan çekerek püre elde edin.
- **ÇITIR SEBZELER**
- Sebzelerin kabuklarını ince jülyen şekilde doğrayın.
- Hazırlanan sebzeleri **Knorr Çıtır Kaplama Harcı** ile tempura yapıp kızartın.

Sahnenin Yıldızı Bitkiler» kategorisinde daha çok yemek yapabilmek için Knorr Sebzeli Çeşni kullanabilirsiniz.

Toprak Tabağı

Akka Antheon Otel Executive Chef - Ercan Arslan



Akka Antheon Otel Executive Şef - Ercan Arslan

MALZEMELER (10 Kişilik)

KARŞI KOYULMAZ SEBZELER

400 gr Taze Fasulye
250 gr Tahin
400 gr Ebe Gömeci
200 gr Kuru soğan
10 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**
100 gr Karabuğday
400 gr **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
5 gr Tuz
30 gr **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
15 gr Kimyon
1 tutam Mikrofiliz(turp & tere filizi)
50 gr Portakal
50 gr Limon
50 gr Zeytinyağ
200 gr Ayçiçek Yağı
340 ml su

YAPILIŞI

- **TEMPURA FASULYE**
- **Knorr Çıtır Kaplama Harcının** yarısını suyla açıp harcımızı hazırlıyoruz. Kalan yarısını da kaplama için bir tepsiye koyalım.
- Blanch edilmiş fasulyeleri önce sıvı sonra toz harca batırarak hazırlayalım.
- 175 dereceye ısıtılmış ayçiçek yağında kızartalım.
- **ILIK EBEGÜMECİ KARABUĞDAY SALATASI**
- Doğranan ebegümecini soğan ile üzerine yarım limon, yarım portakal suyunu ve **Knorr Sebzeli Çeşni**'yi ilave edip soteliyoruz.
- Daha sonra içerisine haşlanan karabuğdayı ilave edip kenara alıyoruz.
- **TAHİN TARAMA**
- Tahin, **Knorr Sarımsak Çeşni**, sıkılan yarım limon ve yarım portakal suyunu, ve kimyonu karıştırarak taramayı hazırlıyoruz.
- Tabağın en altına Tahin taramayı yerleştiriyoruz.
- Üzerine Ilık Ebegümeci Karabuğday Salatasını, en üstte de kızarttığımız fasulyelerle tabaklamayı bitiriyoruz.

Sahnenin Yıldızı Bitkiler» kategorisinde daha çok yemek yapabilmek için Knorr Sebzeli Çeşni ve Knorr Sarımsaklı Çeşni kullandım.

Sebze Kulesi

Miramare Otel Executive Chef - Ünal Sönmez

Miramare Otel Exevutive Chef - Ünal Sönmez

MALZEMELER (10 Kişilik)

ÇITIR SEBZELER İÇİN

- 500 gr havuç
- 500 gr patlıcan
- 500 gr kök kereviz
- 500 gr kırmızı pancar
- 340 ml su
- 20 gr Nişasta
- 20 gr Karbonat
- 20 gr Elma Sirkesi
- 10 gr Şeker
- 10 gr Kekik
- 500 gr **Knorr Napoliten Sos**

YOĞURT SOS

- 300 gr süzme yoğurt
- 5 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 400 ml **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 20 gr zeytinyağı
- 5 gr tuz

KNORR TARHANA ÇORBASI

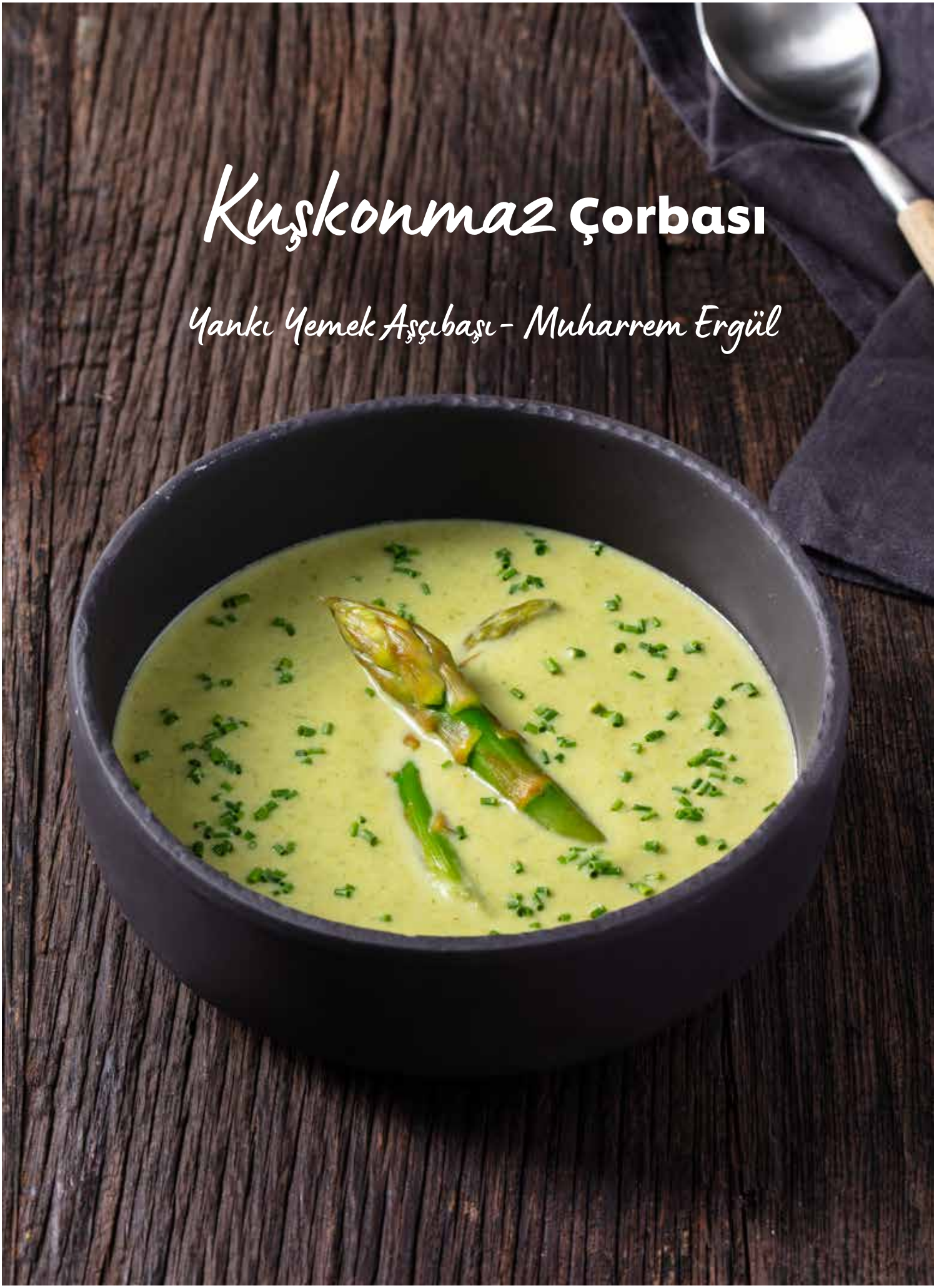
- 200 gr Haşlanmış Buğday
- 100 gr süzme yoğurt
- 100 gr **Knorr Tarhana Çorbası**
- 5 gr kuru kekik
- 10 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**

YAPILIŞI

- **ÇITIR SEBZELER**
- Sebzelerimizi ince ince dilimliyoruz buzlu karbonatlı sodaya yatırıyoruz.
- Sebzelerimizi kuruttuktan sonra kenara alıyoruz.
- **Knorr Çıtır Kaplama Harcının** yarısını su ile karştırıp kaplama sıvımızı hazırlıyoruz.
- Kalan **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'nın geri kalanını toz olarak bir tepsiye boşaltıyoruz.
- Sebzelerimizi önce sıvı sonra kuru harca batırarak paneliyoruz. 175 dereceye ısıtılmış ayçiçek yağında kızartıyoruz.
- **DOMATES SOS**
- tüm malzemeleri bu sos tenceresinde kıvam alana kadar pişiriyoruz.
- **YOĞURT SOS**
- tüm malzemeyi bir mayonez tenceresinde karıştırıp kenara alıyoruz.
- **TARHANA CİPSİ**
- Tüm malzemeyi boza kıvamına gelecek şekilde su ekleyerek blenderdan çekiyoruz.
- Bir spatula yardımıyla silpata serelim.
- Üzerine kekik serperek önce 110 derecede 30 dk sonrasında 140 derecede 10 dk fırınlıyoruz. İstediğimiz çıtırlığı yakalayınca servise hazır.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- En alta domates sosunu ve yoğurt sosunu koyalım.
- Üzerine kızarttığımız sebzeleri ve tarhana cipsini kule şeklinde dizelim ve servis edelim.

Kuşkonmaz Çorbası

Yankı Yemek Aşçıbaşı - Muharrem Ergül



Yankı Yemek Aşçıbaşı - Muharrem Ergül

MALZEMELER (10 Kişilik)

- 200 gr kuru soğan
- 10 gr sarımsak
- 350 gr kuşkonmaz
- 250 gr patates
- 120 gr havuç
- 50 gr parmesan
- 20 gr taze soğan
- 2 gr maydanoz
- 8 gr limon suyu
- 150 gr bitkisel krema
- 150 gr zeytinyağ
- 150 gr tereyağı
- 3 gr tuz
- 10 gr **Knorr Tikka Masala Çeşni**
- 15 gr **Knorr Et Suyu Toz Bulyon**
- 1000 ml su
- 2 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 2 gr tane kişniş
- 2 gr köri
- 2 gr karabiber
- 10 gr rende parmesan peyniri
- 15 gr **Knorr Et Suyu Bulyon**

YAPILIŞI

- Tereyağını eritip üzerine zeytinyağı ekleyin.
- Soğan ve sarımsağı yağda soteledikten sonra patates ve havucu ilave edin.
- **Knorr Tikka Masala Çeşnisi** ilave edip kavurun.
- 15 gr **Knorr Et Bulyonu** 1000 ml su ile açarak kavrulan karışıma ilave edin.
- Limon suyunu ekleyip kaynatın.
- Kuşkonmazın doğranan kök kısımlarını ekleyin ve 20 dakika daha kaynatın.
- Kaynayan karışımı blenderdan geçirin.
- İçerisine kuşkonmazın doğranmış üst kısımlarını ve taze
- soğanı ekleyin ve 10 dakika daha kaynatın.
- İçerisine krema ekleyerek 2 dakika daha kaynatın.
- En son parmesan peynirini ekleyip dinlenmeye bırakın.
- Kaseye koyduğunuz çorbanın üzerine frenk soğanı ile servis edin.

GELENEKTEN GELECEĞE *Lezzetler*

Geleneksel olanın monoton ve öngörülebilir olması şart değil...

GELENEKTEN GELECEĞE LEZZETLER zamana meydan okumuş yemeklere modern dokunuşlarda bulunurken o yemeğin kültürle bağlantısını hissettirmeye devam edilen trend.

Misafirler, «ev yemeğine, memleketteki yemeklere» benzer yemekleri istemelerine rağmen yeni ve lezzetli tat eşleşmeleri de istiyorlar. Geleneksel yemeklere malzeme ekleyip çıkarıp bir iki daha klasik tekniği kullanarak ya da geleneksel yemeğin lezzet ve dokusunu geliştiren teknikler kullanarak yeni birşey ortaya çıkarmak mümkün.

Bu *bölümde*

Sodexo Koordinatör Aşçıbaşı Ahmet Kibar Gelenekten Geleceğe Lezzetler trendi geleneksel Türk Mutfağını çağrıştırıyor. UFS ürünleri ile şeflerin bilgi dağarcığı ve hayali bir araya gelince Türk mutfağına eşsiz reçeteler katacağı kanaatindeyim.

Yıldız Malzemeler: Tavuk, balık, dana, patates, makarna
Yıldız Teknikler: Izgara, terbiye etme, tavada çevirme, fırınlama, buharda pişirme

İşkembe Cipsleri

Alaf Restoran Kurucu Şefi - Murat Deniz Temel

"**Gelenekten geleceğe bir tarif** ile ifade etmeye çalıştığımız yemek. Hepimizin Doğu Akdeniz'e yolu düşünce uğradığı humusçulara ithafen klasik bir humus üstüne, dokular ile oynadığımız bir çıtır işkembe cipsi. Hem Antakya'yı hatırlatacak hem de çıtır işkembeyle dokusal oyunlar verecek bir deneyim. "

Alaf Restoran Kurucu Şefi-
Murat Deniz Temel

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

İŞKEMBE CİPSLERİ

- 1 kg kuzu işkembe pişmiş
- 300 gr un
- 500 gr **Knorr Panko**
- 20 yumurta sarısı
- 8 gr tuz

HUMUS

- 200 gr **Knorr Pratik Humus**
- 200 gr tahin
- 600 ml su
- 10 gr limon suyu
- 10 gr sarımsak

YAPILIŞI

•İŞKEMBE CİPSLERİ

İşkembeleri temizleyin ve kare parçalar kesin.

Önce un sonra yumurta sarısı ardından Knorr Panko'ya batırın.

170C⁰ ısıtılmış ayçiçek yağında kızartın.

HUMUS

Knorr Pratik Humus'u 80C⁰ ısıttığınız sıcak su ile açtıktan sonra soğuması için kenara alın.

Soğuyan karışımınıza diğer malzemeleri ekleyin ve humusunuzu bitirin.

TABAKLAMA ÖNERİSİ

Hazırladığınız humusu tabağın en altına yerleştirin. Üstüne kızarttığınız işkembeleri dizin.

Tereyağ ve kırmızı toz biberi kızdırıp işkembelerinizin üzerine servis etmeden önce dökebilirsiniz.

Sebzeli Peynirli
Fırın Makarna

Sodexo Koordinatör Aşçıbaşı - Ahmet Kibar

"**Gelenekten Geleceğe Lezzetler trendi** geleneksel Türk Mutfağını çağrıştırıyor. Toplu yemek sektörüne katkısı olabilecek reçetelerin oluşmasına yardım edebileceğinden dolayı destekliyorum. UFS ürünleri ile şeflerin bilgi dağarcığı ve hayali bir araya gelince Türk mutfağına eşsiz reçeteler katacağı kanaatindeyim. Sizin oluşturduğunuz trendler doğrultusunda farklı reçeteler yaratmaya çalışarak Gelenekten Geleceğe trendini kullanmaya çalışıyorum. UFS ürünleri bizim sektörümüzün vazgeçilmezleri olduğu gibi iş gücümüzü azaltıp üretimlerimizde standardizasyonu sağlamamızda da büyük rol oynamaktadır. Buna ilave olarak bu trend doğrultusunda daha özgün reçeteler ortaya çıkabileceği gibi catering sektörü için de sanki biçilmiş kaftan."

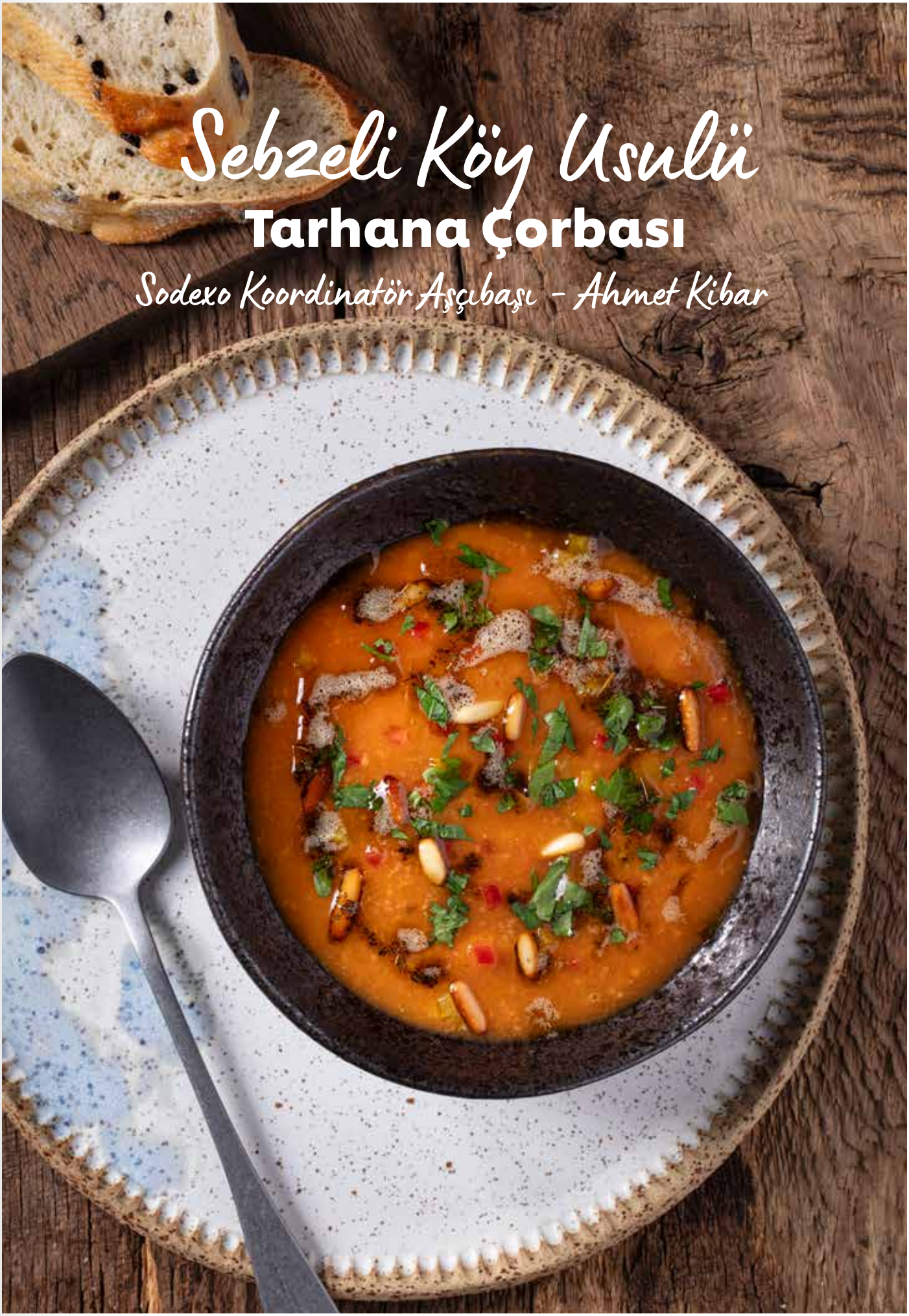
Sodexo Koordinatör Aşçıbaşı - Ahmet Kibar

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

50 gr Ayçiçek Yağı
55 gr un
700 ml su
80 gr **Knorr Mac&Cheese**
50 gr **Knorr Soyalı Yemek Harcı**
25 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**
400 ml süt
50 gr **Knorr Soyalı Yemek Harcı**
100 gr kuru soğan
100 gr kapya biber
5 gr dereotu
1 kg dirsek makarna (haşlanmış)
200 gr **Hellmann's Cheddar Sos**

YAPILIŞI

- Ayçiçek yağını ısıtın, unu ekleyin ve kavurun. Üzerine 700 ml su ekleyin.
- **Knorr Mac & Cheese Çok Amaçlı Peynir Sosunu, Knorr Soyalı Yemek Harcını ve Knorr Sebzeli Çeşni**'yi sütün içinde açın ve ocaktaki beşamelinizin içine ekleyin.
- Soğan ve kapya biberi sırasıyla kavurun.
- Hazırladığınız sosun içine kavrurduğunuz sebzeleri, dereotunu ve haşlanmış makarnayı ekleyip karıştırın.
- Karışımı pişirme kabına alın ve üzerine **Hellmann's Cheddar Sos** koyarak 180C⁰ fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



Sebzeli Köy Usulü
Tarhana Çorbası

Sodexo Koordinatör Aşçıbaşı - Ahmet Kibar

"**Gelenekten Geleceğe Lezzetler trendi** geleneksel Türk Mutfağını çağrıştırıyor. Toplu yemek sektörüne katkısı olabilecek reçetelerin oluşmasına yardım edebileceğinden dolayı destekliyorum. UFS ürünleri ile şeflerin bilgi dağarcığı ve hayali bir araya gelince Türk mutfağına eşsiz reçeteler katacağı kanaatindeyim. Sizin oluşturduğunuz trendler doğrultusunda farklı reçeteler yaratmaya çalışarak Gelenekten Geleceğe trendini kullanmaya çalışıyorum. UFS ürünleri bizim sektörümüzün vazgeçilmezleri olduğu gibi iş gücümüzü azaltıp üretimlerimizde standardizasyonu sağlamamızda da büyük rol oynamaktadır. Buna ilave olarak bu trend doğrultusunda daha özgün reçeteler ortaya çıkabileceği gibi catering sektörü için de sanki biçilmiş kaftan."

Sodexo Koordinatör Aşçıbaşı - Ahmet Kibar

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

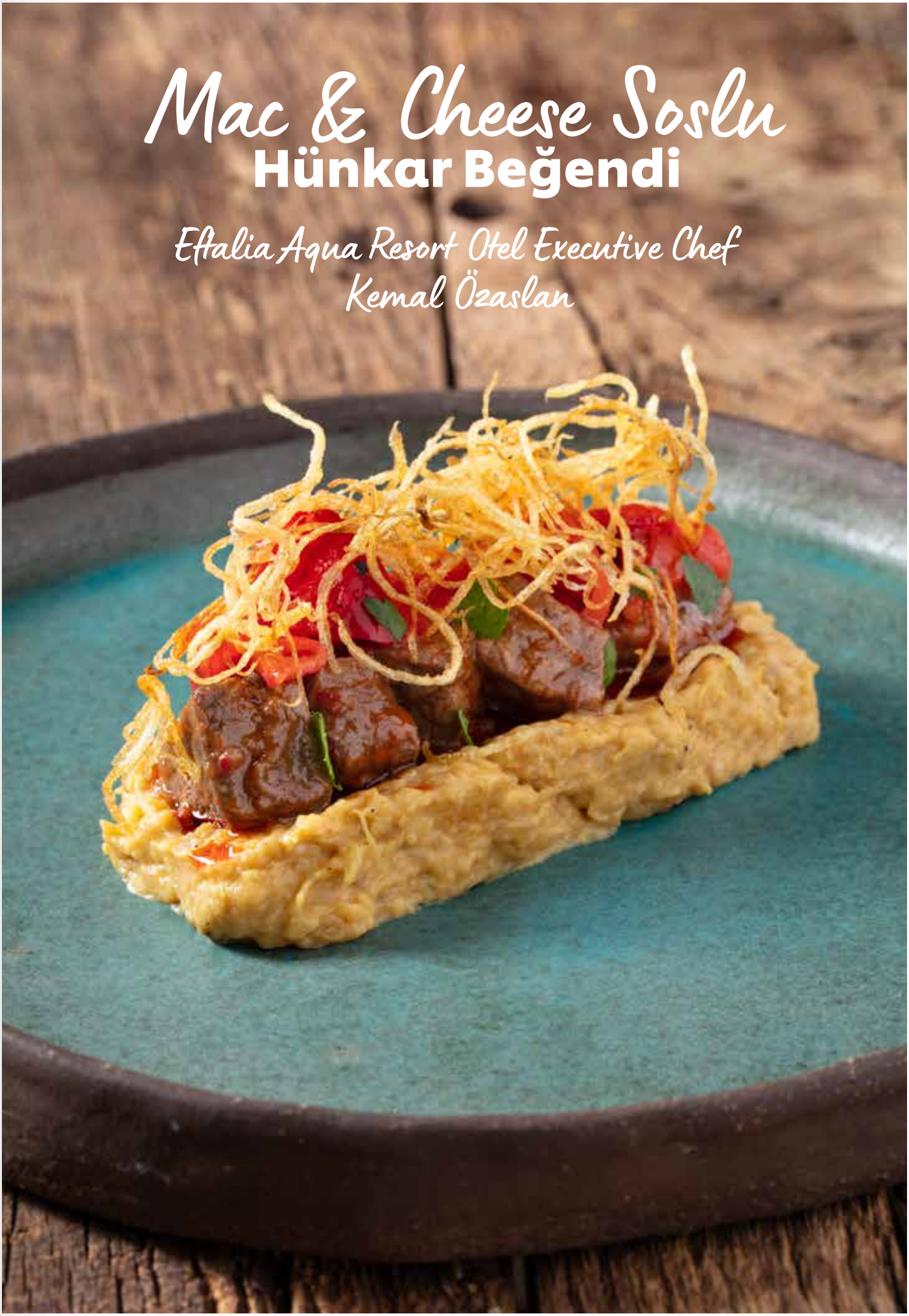
5 diş Diş Sarımsak
100 gr Kuru Soğan
10 gr Dolmalık Fıstık
50 gr Kırmızı Dolma Biber
50 gr Sarı Dolma Biber
10 gr Kuru Nane
2000 ml Su
20 gr **Knorr Tarhana Çorbası**
30 gr **Knorr Demi Glace Sosu**
20 gr **Knorr Soyalı Yemek Harcı**
50 gr Tereyağ
50 gr Maydanoz

YAPILIŞI

- Sarımsak, kuru soğan, dolmalık fıstık, renkli biberler sırasıyla sıvıyağ ile kavrulur ve içine kuru nane eklenir, karıştırılır.
- Su ile açılan **Knorr Tarhana Çorbası**, **Knorr Demi Glace Sos** ve **Knorr Soyalı Yemek Harcı** ocağa alınıp kaynatılır.
- Ardından ocaktaki çorba karışımının içerisine kavrulan malzemeler ilave edilip bir taşım kaynatılır.
- En son üzerine kızdırılmış tereyağı ve maydanoz atılıp servis edilir.

Mac & Cheese Soslu
Hünkar Beğendi

Eftalia Aqua Resort Otel Executive Chef
Kemal Özaslan



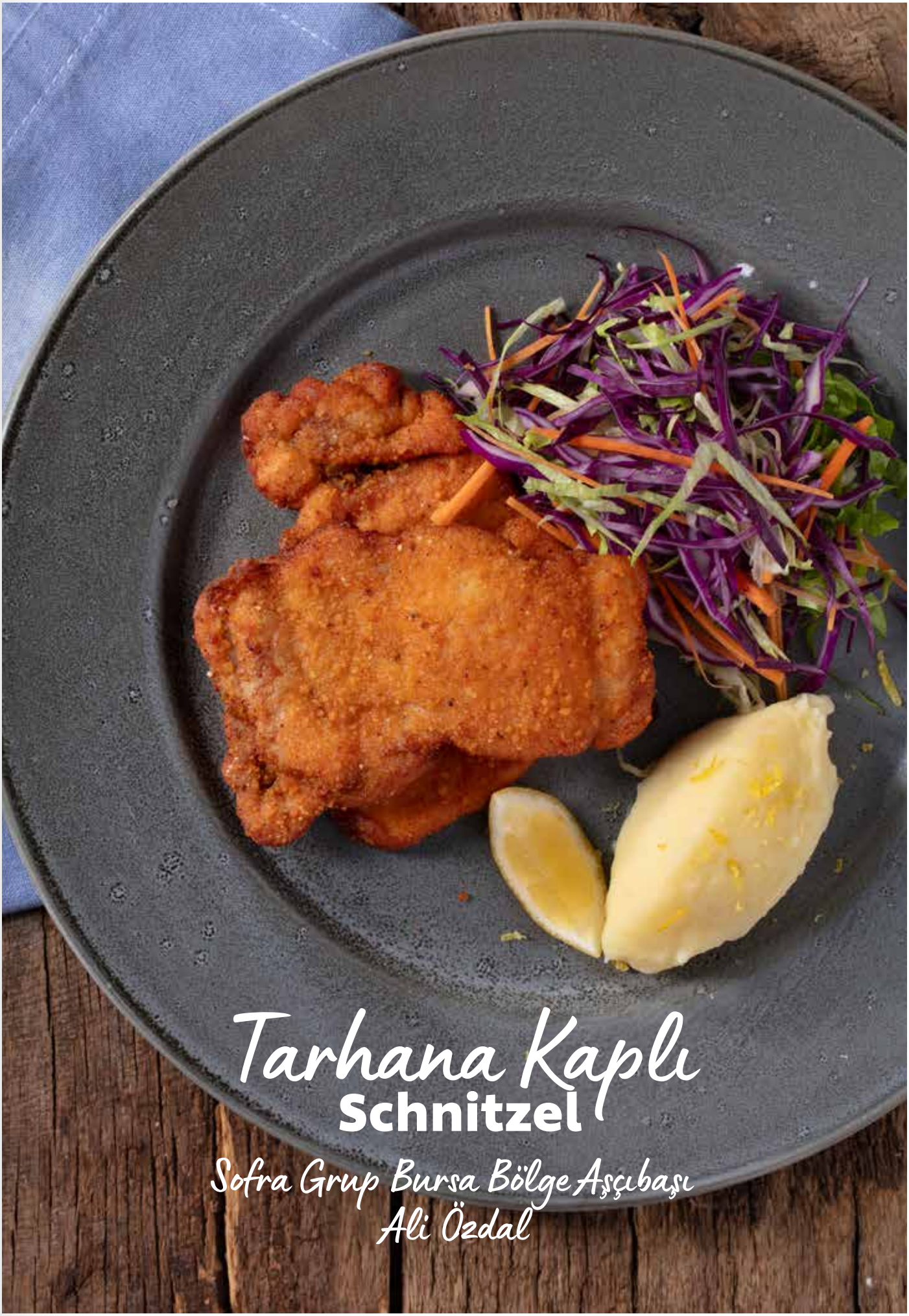
Eftalia Aqua Resort Otel Executive Şefi - Kemal Özaslan

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

PRATİK TAS KEBABI
2000 gr Kontrafile
700 gr **Knorr Napoliten Sos**
25 gr **Knorr Domates Soğan Çeşnisi**
MARİNE KAPYA BİBER
400 gr Kapya Biber
50 gr **Knorr Akdeniz Salata Sosu**
50 gr Light Soya sos
100 ml Zeytinyağı
50 gr Narekşisi
350 ml Su
4 gr **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
MAC & CHEESE SOSLU BEĞENDİ
600 gr Köz Patlıcan
100 gr Tereyağı
100 gr Un
600 ml Süt
120 gr **Knorr Mac & Cheese**
5 gr Tane Karabiber
2 gr Muskat

YAPILIŞI

- **PRATİK TAS KEBABI**
- Kontrfileleri ızgarada mühürlüyoruz ve bir gastronoma yerleştiriyoruz.
- Üzerine **Knorr Napoliten Sos**'u ve **Knorr Sarımsaklı Çeşni**'yi karıştırarak döküyoruz.
- Üstünü kapatarak 180 derece fırında etler yumuşayana kadar 45 dakika pişiriyoruz.
- **MARİNE KAPYA BİBER**
- Biber dışındaki tüm malzemeyi bir mayonez tenceresinde homojenize olacak şekilde çırpıyoruz.
- Hazırladığımız sosu közleyip soyduğumuz biberlerin üzerine döküp, dinlendirmek üzere dolaba kaldırıyoruz.
- **MAC & CHEESE SOSLU BEĞENDİ**
- Tereyağı ve unu kavuruyoruz.
- Üzerine köz patlıcanları ilave edip kavurmaya devam ediyoruz.
- Kenarda **Knorr Mac & Cheese Çok Amaçlı Peynir Sosu** ve süt ile açıyoruz ve patlıcanların üzerine ilave ederek pişiriyoruz.
- İstediğimiz kıvama geldiğinde karabiber ve muskat ilave ederek bitiriyoruz.
- **PATATES CİPSİ**
- Patates kabuklarını jülyen kesiyoruz ve buzlu suda kıvrılana kadar bekletiyoruz.
- Peçeteye çıkarıp iyice kuruttuğumuz patatesleri 175 derece yağda kızartıyoruz.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- En alta beğendiyi yerleştirelim.
- Üzerine fırından çıkan etleri yerleştirelim. Üzerine marinelenmiş köz biber ve çıtır patatesleri koyarak bitirelim.



Tarhana Kaplı Schnitzel

Sofra Grup Bursa Bölge Aşçıbaşı
Ali Özdal

"Tarih boyunca yemek kültürel bir miras olmuştur. Bunu koruyan bir nesil olarak görev ve sorumluluk almalıyız. Sizin gibi bu kültürü destekleyen ve koruyan firmaların olması, aynı zamanda sektördeki şeflere bu yönde ilham olmanız olumlu sonuçlar doğuracaktır diye düşünüyorum. Mutfaklarımızın dinamiklerine, müşteri portföyüne, fiziki yapısına göre yemeklerimizin müfredatı birçok yönden yeniliğe açılmıştır. Örneğin patlıcan musakka fiziken uygun olan mutfaklarda kızartma yönteminden fırında pişirme yöntemine geçmiştir veya mücver artık derin kızarma yerine fırında pişirilerek yapılıyor. Buna benzer birçok yöntemle geleceğin menülerini oluşturmaya hepimiz çaba gösteriyoruz. Mutfaklarımız bir nevi inovasyon merkezlerine dönmüş durumda. **Tüketicilerimizden "Nerede o eski yemekler?" cümlesini duymamak için mutfaklarda geleneksel reçeteler güncellenerek modern hale getirilmeli.** "

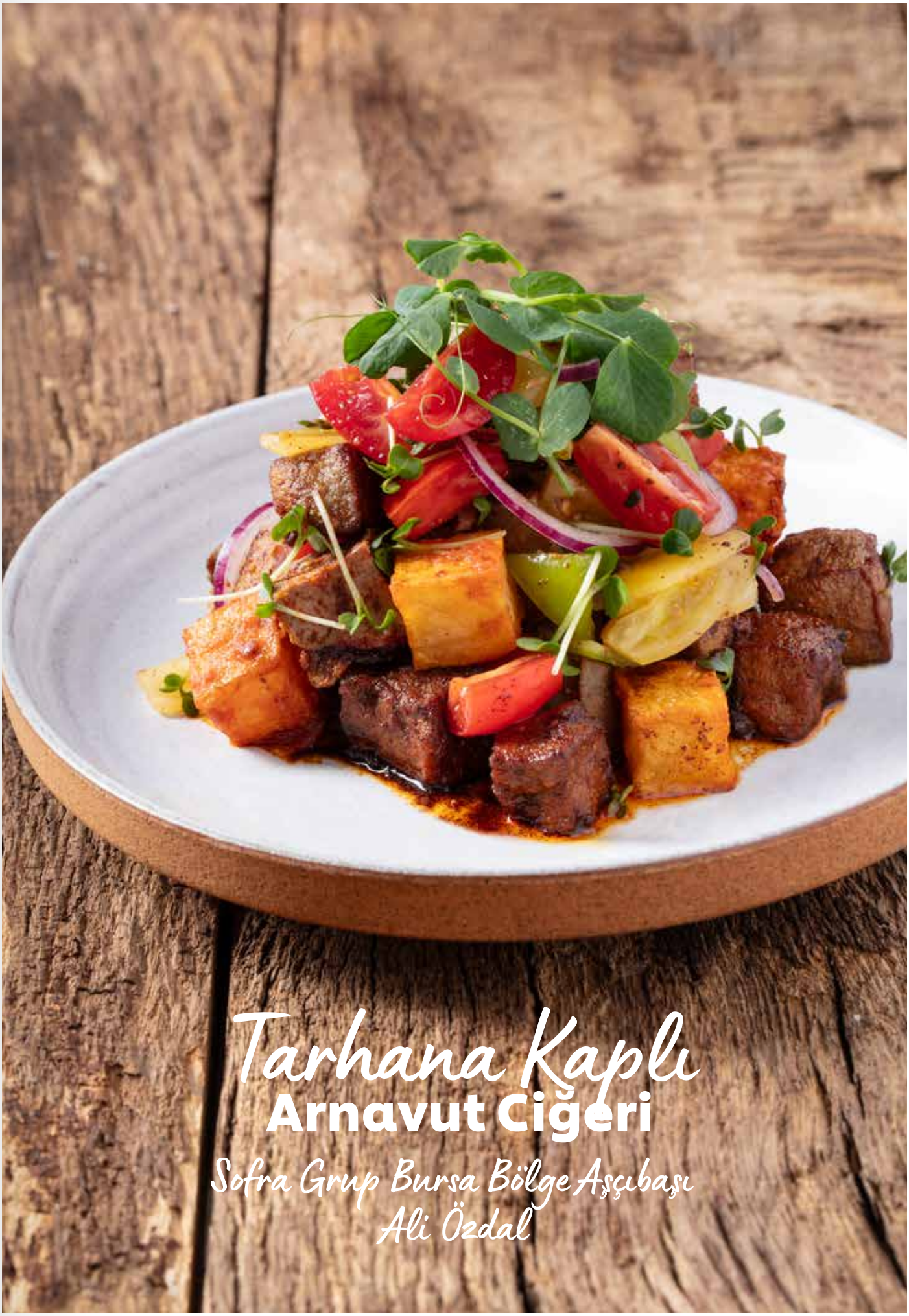
Sofra Grup Bursa Bölge Aşçıbaşı - Ali Özdal

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

1200 gr Piliç Bonfile
30 gr Knorr Tavuk Çeşni
100 gr **Knorr Tarhana Çorbası**
30 gr **Knorr Pane Harcı**
100 gr Tereyağı
1 adet yumurta
10 gr **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
3 adet Limon (rende için)
100 gr **Knorr Sütlü Patates**
550 gr Su
2 lt Ayçiçek Yağı

YAPILIŞI

- Piliç bonfileyi ortadan ikiye açıp ince şekilde dövün ve **Knorr Tavuk Çeşnisi** ile marine edin.
- **Knorr Tarhana Çorbası**, **Knorr Pane Harcını** harmanlayarak bir karışım hazırlayın.
- Tavuklarınızı hazırladığınız harç karışımı ile paneleyin.
- Ayrı bir kapta oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı yumuşadığında **Knorr Sarımsaklı Çeşni**, 1-2 damla limon suyu ve limon kabuğu rendesi ile karıştırarak lezzetlendirin ve buzdolabına alın.
- **Knorr Pratik Patates Püresi** harcını 550 gr su ile hazırlayın ve içine limon kabuğu rendeleyin.
- Panelediğiniz piliç bonfileyi 170 derece yağda kızartın.
- Kızarttığınız şinitzeli üzerine hazırladığınız tereyağını ekleyip
- patates püresi ile servis edin



Tarhana Kaplı
Arnavut Ciğeri

Sofra Grup Bursa Bölge Aşçıbaşı
Ali Özdal

"Tarih boyunca yemek kültürel bir miras olmuştur. Bunu koruyan bir nesil olarak görev ve sorumluluk almalıyız. Sizin gibi bu kültürü destekleyen ve koruyan firmaların olması, aynı zamanda sektördeki şeflere bu yönde ilham olmanız olumlu sonuçlar doğuracaktır diye düşünüyorum. Mutfaklarımızın dinamiklerine, müşteri portföyüne, fiziki yapısına göre yemeklerimizin müfredatı birçok yönden yeniliğe açılmıştır. Örneğin patlıcan musakka fiziken uygun olan mutfaklarda kızartma yönteminden fırında pişirme yöntemine geçmiştir veya mücver artık derin kızarma yerine fırında pişirilerek yapılıyor. Buna benzer birçok yöntemle geleceğin menülerini oluşturmaya hepimiz çaba gösteriyoruz. Mutfaklarımız bir nevi inovasyon merkezlerine dönmüş durumda. **Tüketicilerimizden "Nerede o eski yemekler?" cümlesini duymamak için mutfaklarda geleneksel reçeteler güncellenerek modern hale getirilmeli.** "

Sofra Grup Bursa Bölge Aşçıbaşı - Ali Özdal

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

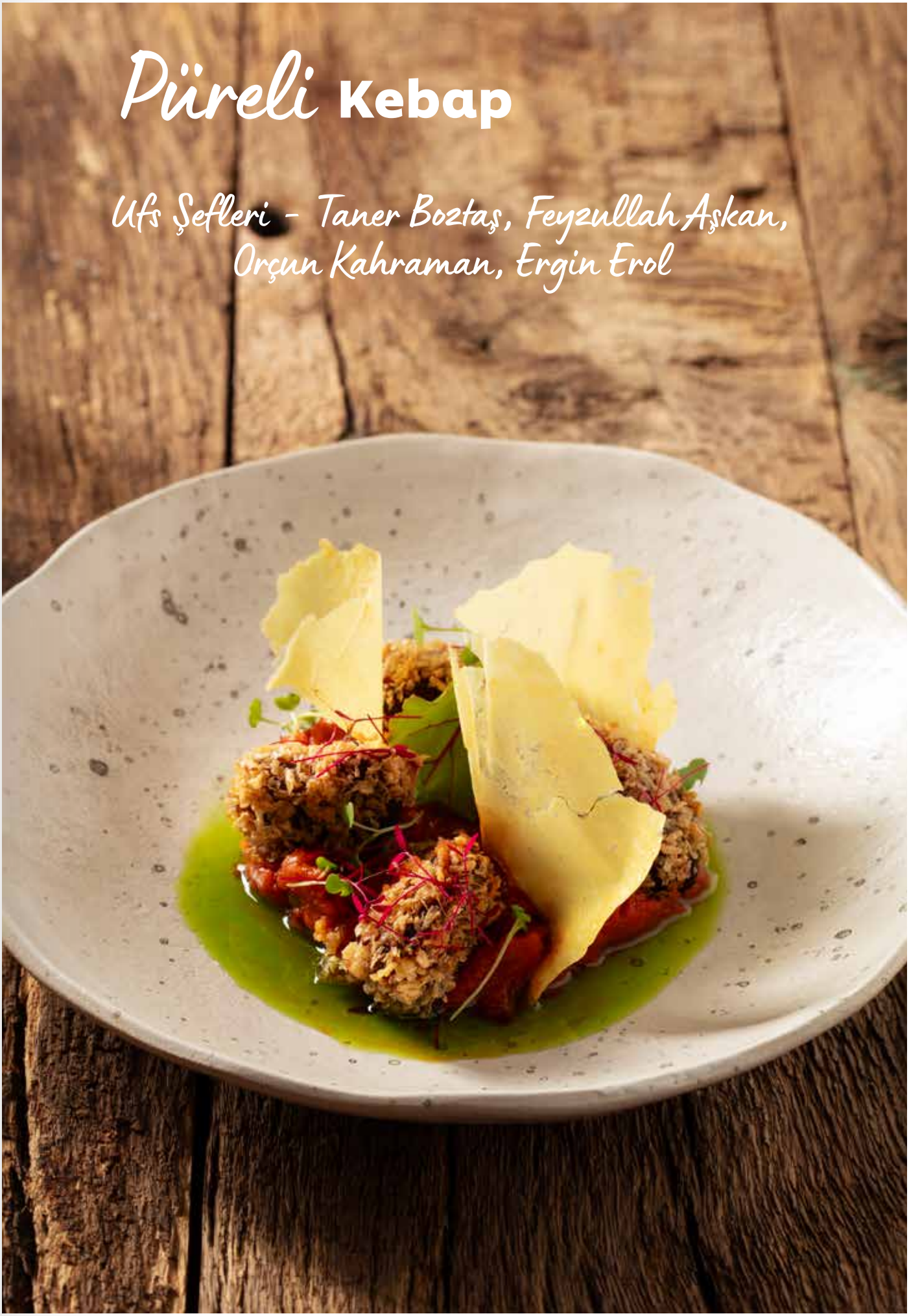
1000 gr karaciğer
300 gr un
10 gr karbonat
3 gr karabiber
200 gr **Knorr Sofrabaşı Tarhana Çorbası**
500 gr Kuru Soğan
500 gr cherry domates
100 gr Maydanoz
10 gr sumak
1000 gr Patates
2000 ml Ayçiçek Yağı
300 gr **Knorr Arabbiatta Sos**

YAPILIŞI

- Karaciğeri sinir ve zarından ayıkladıktan sonra küp küp doğrayın ve kevgire koyun.
- Un, karbonat, karabiber ve **Knorr Sofrabaşı Tarhana Çorbasını** birleştirerek bir karışım hazırlayın.
- Küp şeklindeki ciğerleri hazırladığınız tarhana karışımına buladıktan sonra 170 derece yağda kızartın.
- Piyazlık doğranmış soğanları ve cherry domatesleri, kıyılmış maydanoz ve sumak ile karıştırın.
- Küp şeklinde doğradığınız patatesleri 170C^0 yağda kızartın.
- Bir tavada ısıttığınız **Knorr Arrabbiata Sos**'un içine küp patatesleri alarak kısık ateşte 5 dakika pişirin.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Son olarak sosladığımız küp patatesi, soğan domates piyazını ve ciğerleri bir tabağa alarak ile servis edin.

Püreli Kebap

Ufs Şefleri - Taner Boztaş, Feyzullah Aşkan, Orçun Kahraman, Ergin Erol



UFS Şefleri - Taner Boztaş, Feyzullah Aşkan, Orçun Kahraman, Ergin Erol

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

DOMATES TARTAR

1l **Knorr Arrabbiata sos**

20 gr Kapari çiçeği

20 gr Kornişon turşu

50 gr Tereyağı

1 gr Dereotu

ÇITIR TAS KEBABI

800 gr Dana eti

150 gr Kuru soğan

50 gr **Knorr Demi Glace**

5 gr Tuz

2 gr Karabiber

100 gr Tereyağı

300 ml Su

300 gr **Knorr Panko**

200 ml Ayçiçek yağı

PATATES ÇITIRI

75 gr **Knorr Sütlü Patates Püresi**

20 gr Patates Nişastası

500 ml Su

YAPILIŞI

- **DOMATES TARTAR**
- **Knorr Arrabbiata Sos**'u kaynatın, terayağı ile bağlayın.
- Turşuları brunoise doğrayın.
- Turşu, kapari ve ince doğranmış dereotunu sosa ekleyin ve kaynatın.
- **ÇITIR TAS KEBABI**
- Mire poix doğranmış dana etlerini soteleyin.
- Brunoise doğranmış soğanları ekleyip soteleyin.
- **Knorr Demi Glace sos** ile bağlayın.
- Tuz ve karabiber ile lezzetlendirip etler pişince etleri süzdürün.
- **Knorr Panko** ile kaplayıp 170C⁰ ısıtılmış ayçiçek yağında kızartın ve kenara alın.
- **PATATES ÇITIRI**
- **Knorr Sütlü Patates Püresi**'ni pişirip kenara alın ve patates nişastasını ekleyin.
- Silpat üzerine serin ve 100 derece fırında 2 saat pişirin, veya fırının kurutma ünitesinde crispy olana kadar kurutun.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Tabağın altına domates tartarı serin.
- Üzerine pankolanmış etleri ve crispy patates dizin.
- Mikro bitkiler ile tabağı dekore ederek yemeği tamamlayın.

DÜŞÜK-ATIKLI *Menüler*

Yiyecek atığını önlemek (ve de maliyetleri düşürmek) için malzemeleri akıllıca kullanın.

DÜŞÜK ATIKLI MENÜLER trendinde amaç, malzeme atığını azaltmak ve yemeğin lezzetini maksimuma çıkarmak.

Eldeki yiyeceği en etkili şekilde kullanması gerektiğinden hayvanın tamamını ya da bitkinin bütününü kullanarak yemek yapan uluslardan öğrenecek çok şeyimiz var. Başka şekilde ifade edilirse, bir malzemeden maksimum şekilde faydalanmak ve hayvanın sadece «en iyi kesimlerini» değil diğer parçalarını da kullanmak gerek. Bu tutum, kârınıza da pozitif yansıyacaktır, tam bir kazan kazan durumu!

Yüzlerce yıldır uygulanan fermantasyon, turşulama, işleyerek saklama gibi teknikler, malzemelerin ömrünü uzattığı gibi katmanlı bir lezzet oluşumunu da sağlar. En önemlisi, bu teknikler uygulandığında mutfakta ön hazırlık ve son aşamadaki iş akışı azaldığından yiyecek atığı dikkate değer şekilde azalır.

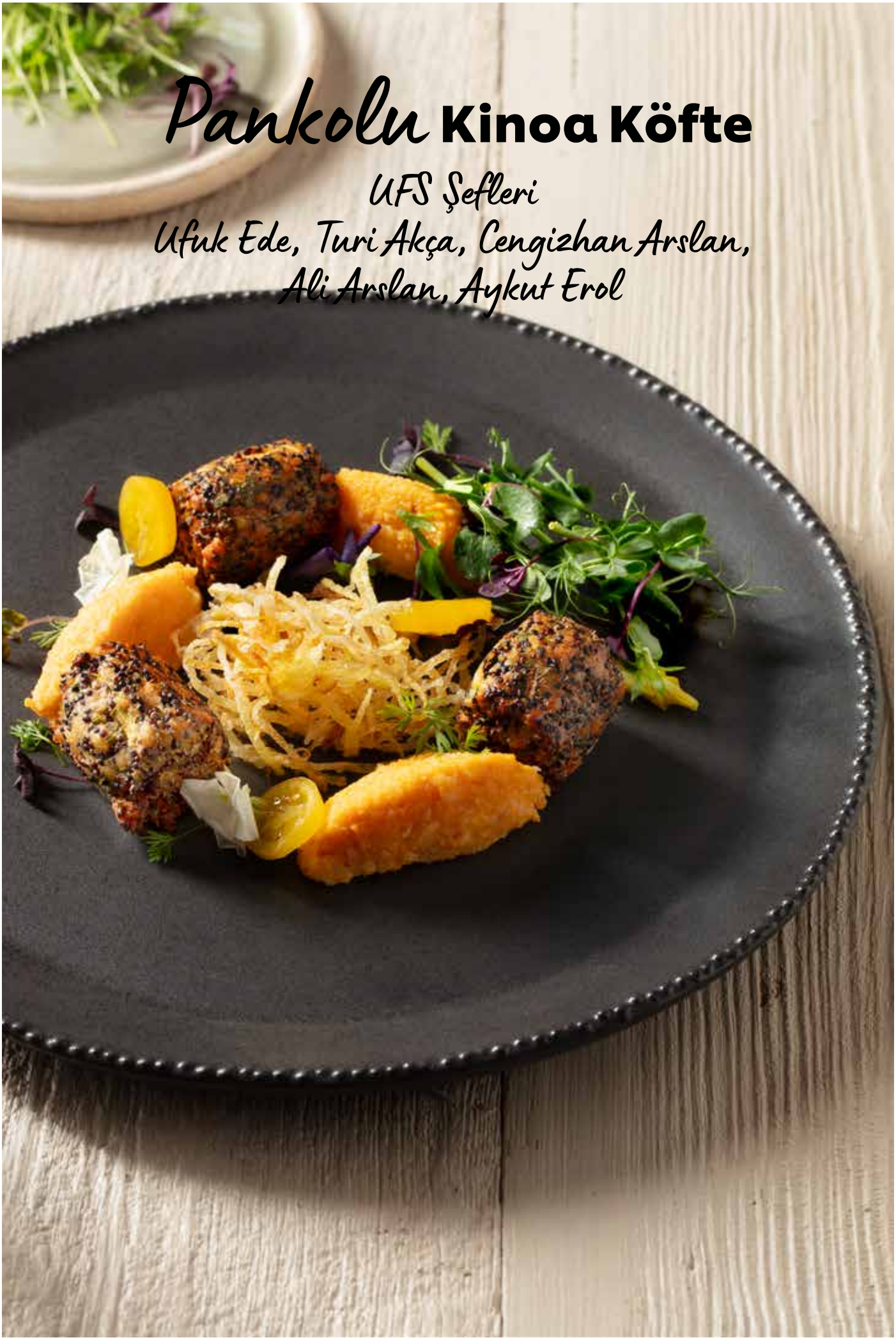
DÜŞÜK ATIKLI MENÜ KAHRAMANLARI

Bu bölümde, **BigChefs Mutfak Koordinatörü Murat Aslan** Bizler kültür olarak malzemelerimizi atıksız şekilde kullanmaya, birden fazla yerde değerlendirmeye alışkın bir toplumuz. Sürdürülebilir bir dünya hepimizin yaşamı için önemli olmakla beraber ekonomiye de katkı sağlamakta. Bizler gibi zincir restoranlar başta olmak üzere, sektörde var olan büyük ve küçük ölçekli işletmelerin düşük atık trendini benimsemeleri ile kaynaklarımızı daha verimli kullanmış olacağız. Bu sayede sektörde ürünlerin sürdürülebilirliğini arttırmış oluruz.

Yıldız Malzemeler: Sebzeler, çorbalar, et suyu vb, kırmızı et, yeşil yapraklı sebzeler
Yıldız Teknikler: Haşlama, ızgara, kavurma, fırınlama, ezme

Pankolu Kinoa Köfte

UFS Şefleri
Ufuk Ede, Turi Akça, Cengizhan Arslan,
Ali Arslan, Aykut Erol



UFS Şefleri - Ufuk Ede, Turi Akça, Cengizhan Arslan, Ali Arslan, Aykut Erol

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

KİNOA KÖFTE

800 gr **Knorr Panko**

100 gr **Knorr Domates Soğanlı Çeşni**

300 gr Kabak İç Kısım

300 gr Maydanoz Sapları

200 gr Dereotu Sapları

250 gr Yumurta

800 gr Kinao

HAVUÇ PÜRESİ İÇİN

350 gr Havuç Kabukları

150 gr **Knorr Panko**

150 ml Süt

PATATES KABUĞI CİPSİ

500 ml ayçiçek yağı

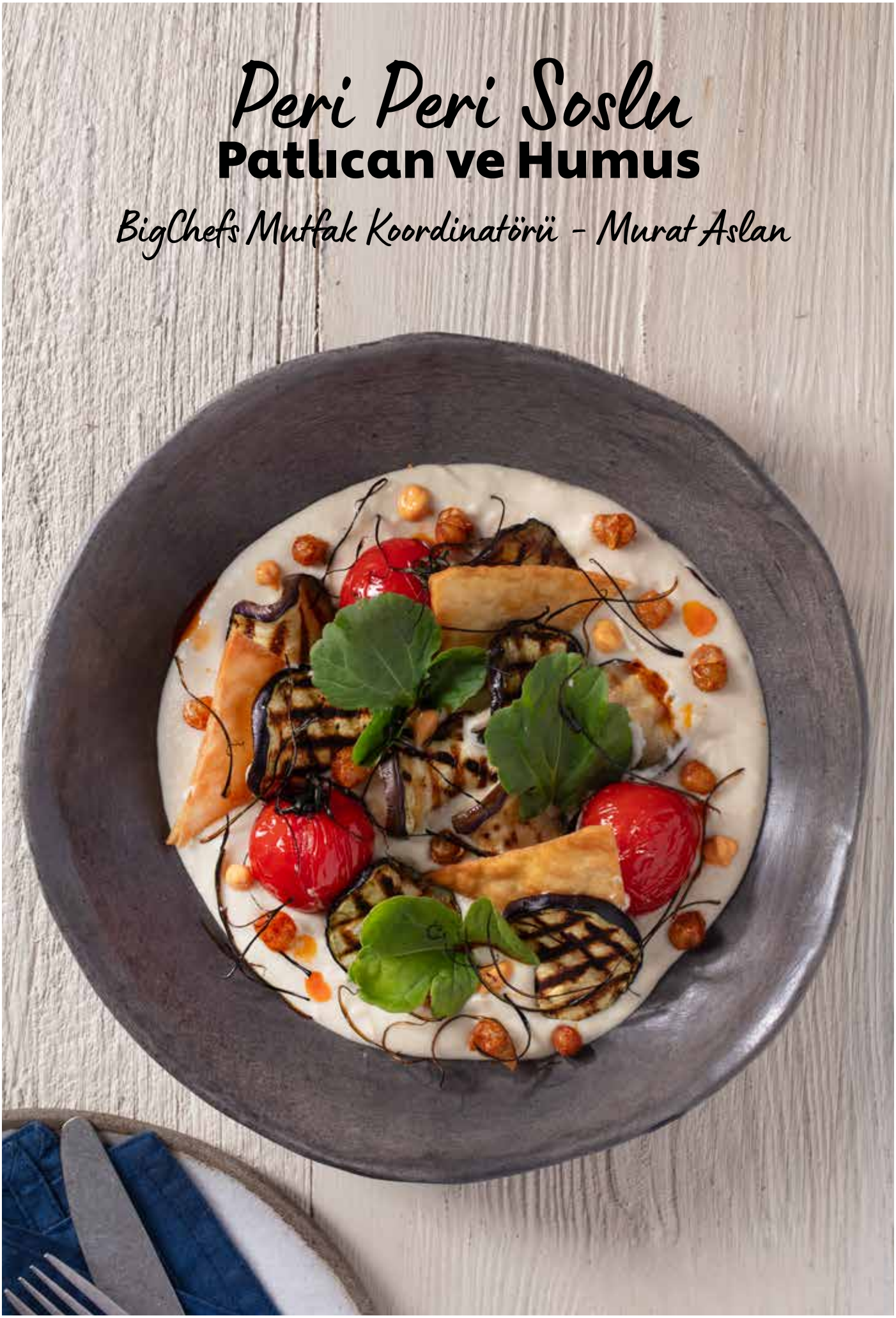
150 gr Patates Kabukları

YAPILIŞI

- **KİNOA KÖFTE**
- Kinoaları haşlayıp bir kabın içerisine alın.
- İçerisine **Knorr Panko**, **Knorr Domates Soğanlı Çeşni**, doğranmış kabakların iç kısımı, dereotu, maydanoz sapları ve yumurtayı alıp karıştırarak yoğurun ve harç kıvamına getirin.
- Ardından köfteleri silindir şekline getirerek 180C⁰ önceden ısıtılmış fırında 15 dk pişirin.
- **HAVUÇ PÜRESİ**
- Havuç Püresi için hazırladığınız havuç kabuklarını haşlayıp süt ve **Knorr Panko** ile birlikte robottan çekip püre kıvamına getirin.
- **PATATES KABUĞU CİPSİ**
- Patates cips için hazırladığınız patates kabuklarını julyen doğrayarak kızartın.

Peri Peri Soslu
Patlıcan ve Humus

BigChefs Mutfak Koordinatörü - Murat Aslan



"Düşük atıklı menüler ve sürdürülebilirliğe dair başlayan trendler geleceğimize katkı sağlayacaktır. Bizler kültür olarak malzemelerimizi atıksız şekilde kullanmaya, birden fazla yerde değerlendirmeye alışkın bir toplumuz. Hızlı tüketim trendi ne kadar yaygınlaşmış olsa da hepimiz aslında 'ürünleri değerlendirme' bilincindeyiz. Türkiye'de yürütülen proje ve uygulamaların başlangıç olarak yeterli olduğunu ve insanlarda sorumluluk bilincini oluşturduğunu düşünmekteyim. Satın alma aşamasından müşteriye servis edilene kadar geçen sürede kullanılan her malzemeyi minimum atık çıkarma düşüncesiyle, birden fazla üründe doğru nitelikte kullanmak üzere menüler tasarlıyoruz. Bu sayede hem atığı en aza indirmiş oluyoruz hem de aynı materyalin kullanılmayan sapı, yaprağı veya kabuğu ile farklı ürünlerde farklı tatlar yakalayabiliyoruz. Sürdürülebilir bir dünya hepimizin yaşamı için önemli olmakla beraber ekonomiye de katkı sağlamakta. Bizler gibi zincir restoranlar başta olmak üzere, sektörde var olan büyük ve küçük ölçekli işletmelerin düşük atık trendini benimsemeleri ile kaynaklarımızı daha verimli kullanmış olacağız. Bu sayede sektör de ürünlerin sürdürülebilirliğini arttırmış oluruz. Bu durum hem üreticilere hem de tüketicilere ekonomik olarak da pozitif yönde katkı sağlayacaktır. "

BigChefs Mutfak Koordinatörü - Murat Aslan

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

PERİ PERİ SOSLU IZGARA PATLICAN

300 gr Kemer patlıcan

140 gr **Hellmann's Peri Peri Sos**

HUMUS

300 gr **Knorr Pratik Humus**

16 gr Limon suyu

450 ml Su

150 gr Tahin

90 ml Zeytinyağı

TABAKLAMA ÖNERİSİ

6 adet Çeri domates

5 adet Tortilla 15 cm

150 gr Roka

50 gr Zeytinyağı

10 gr Tuz

5 gr Karabiber

5 gr Kırmızı toz biber

100 gr Tereyağı

100 gr Kızarmış nohut

50 gr Pulbiberli yağ

5 gr Kimyon

YAPILIŞI

- **PERİ PERİ SOSLU IZGARA PATLICAN**
- Kemer patlıcanları alacalı bir şekilde soyun ve kabukları ayırın.
- Soyduğunuz patlıcanları 1,5 cm genişliğinde yuvarlak halkalar şeklinde kesin.
- Enlemesine şişlere takılarak baklava şeklinde hafif kesikler olacak şekilde çizikler atılır.
- Zeytinyağı, tuz, toz karabiber ile marine edilir ve ızgarada iz verilir.
- Fırın tepsisine alınır her bir parçanın üzerine peri peri sos sürülerek fırında kızartılır.
- Ayırdığınız kabukları ince şekilde doğrayarak 170C^0 ayçiçek yağında kızartın ve kenera alın.
- **HUMUS**
- Humus karıştırma kabına alınır ve üzerine 450 ml su eklenerek karıştırılmaya başlanır.
- içerine limon suyu, tahin ve zeytinyağı eklenerek kıvam alana kadar karıştırılır.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Humus servis tabağına yayılır.
- Derin yağda kızartılmış çeri domatesler ve fırında pişirilmiş patlıcan halkaları görselde olduğu gibi humusun üzerine dizilir.
- Tortilla üçgen şekiller halinde kesilir. Derin yağda kızartılır.
- Roka yaprakları, kızarmış nohut ve tortilla cipsleri tabağa yerleştirilir.
- Tereyağı ile kırmızı toz biber tavada kızdırılır ve yemeğin üzerine gezdirilir.
- En son patlıcan kabuğu cipsi eklenir ve zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

Cajun Patates Dip ve Patates Kabuğu Cipsi

UFS Lead Chef -
Osman Bahadır

"Profesyonel bir şef olarak amacım kullandığım malzeme ile en az zayiyi vererek maksimum lezzeti ortaya çıkarmaktı. Düşük zayi felsefesinin yaratıcılıkla doğru korelasyonda olduğunu düşünüyorum. Bu reçete üzerinden düşünecek olursak, patates ve havucun kabuklarını farklı bir pişirme tekniği uygulayarak tabağa farklı ve besin değeri yüksek bir yorum katmak istedim. "

UFS Türkiye Lead Şef Osman Bahadır

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

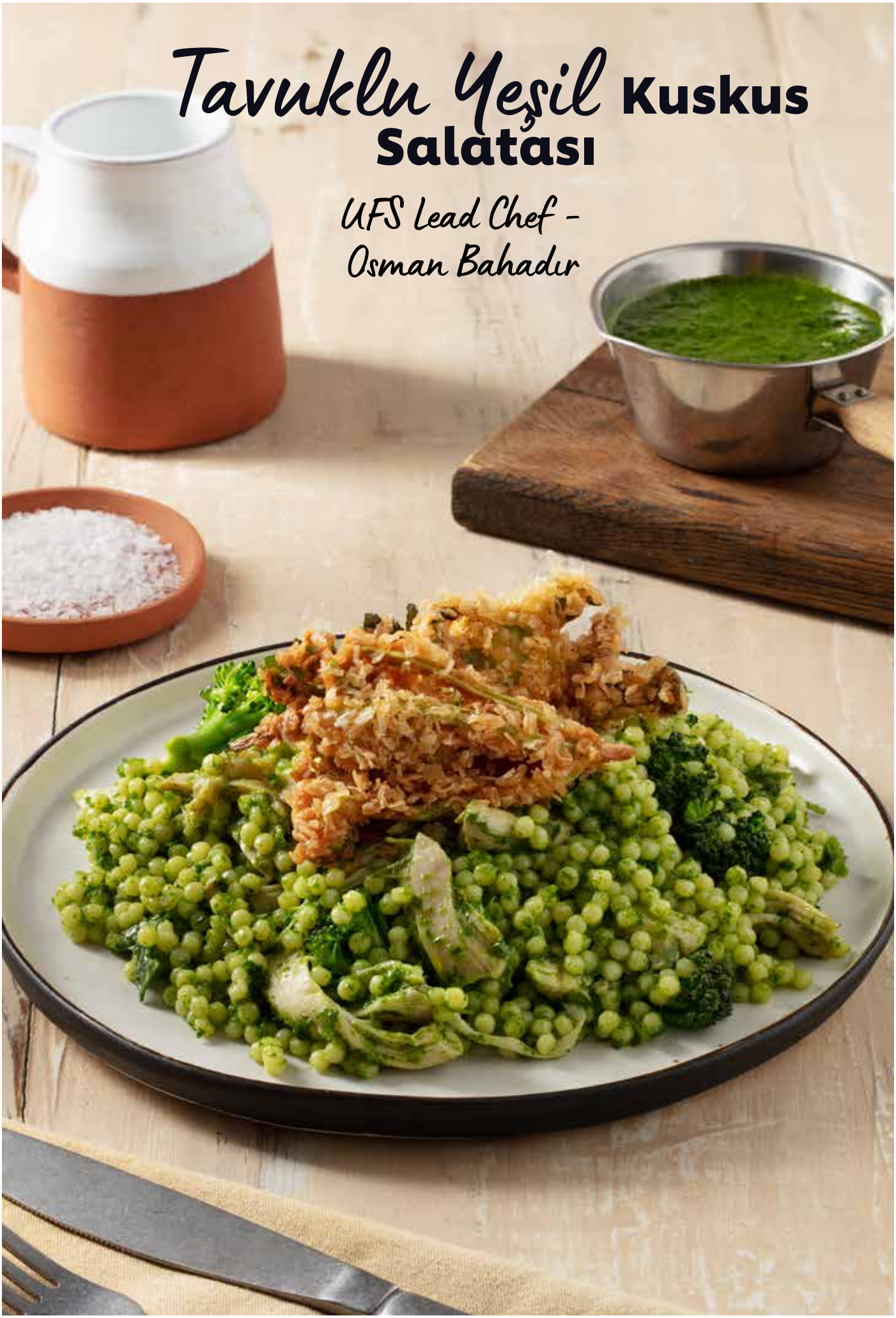
8 adet orta boy patates
2 adet limon, suyu
2 adet havuç
4 diş sarımsak, püre
20 gr **Knorr Cajun Çeşni**
20 gr **Hellmann's Mayonez**
40 ml zeytinyağı
200 gr yoğurt
8 dal taze soğan
400 ml ayçiçek yağı
2 gr tuz ve karabiber

YAPILIŞI

- Patates ve havucu akan suyun altında mutfak fırçası yardımıyla üzerinde kir kalmayacak şekilde fırçalayın.
- Kurutun ve soyacak yardımıyla kalın kabuklar çıkaracak şekilde soyun.
- Kabukları kağıt havlu arasına alarak buzdolabında en az 10 dakika kurumalarını sağlayın.
- Kabukları tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Derin yağda önce patates kabuklarını 3-4 dakika, ardından havuç kabuklarını 2-3 dakika kızartın. Kızaran kabukların fazla yağını almak için kağıt havlunun üzerine koyun.
- Soyulmuş patatesleri ve havucu 3 cm büyüklüğünde küp olacak şekilde haşladıktan sonra süzdürün.
- Sebzelerin kurumaları için oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.
- Sebzeleri bir çatal yardımıyla ezin.
- Ince dilimlenmiş taze soğan, limon suyu, sarımsak püresi, **Knorr Cajun Çeşni**, **Hellmann's Mayonez**, zeytinyağı ve yoğurdu ezilmiş sebzelerle harmanlayın.
- Sebze cipsleriyle patates dip'i servis edin.

Tavuklu Yeşil Kuskus Salatası

UFS Lead Chef - Osman Bahadır



"Profesyonel bir şef olarak amacım kullandığım malzeme ile en az zayiyi vererek maksimum lezzeti ortaya çıkarmaktı. Düşük zayi felsefesinin yaratıcılıkla doğru korelasyonda olduğunu düşünüyorum. Bu reçete üzerinden düşünecek olursak, portakalın kabuğunu kızartma hamuru lezzetlendirmek ve ferahlık vermek için kullandım. Aynı zamanda suyunu salata sosunun baz olarak kullandım. "

UFS Türkiye Lead Chef Osman Bahadır

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

10 adet tavuk but
750 gr kuskus
750 gr brokoli
2,5 bağ ıspanak
1,5 bağ maydanoz
1500 ml su
2,5 adet portakal
200 ml zeytinyağı
10 gr Tuz ve karabiber
250 gr **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
500 gr **Knorr Panko**
375 ml ayçiçek yağı

YAPILIŞI

- Brokolilerin saplarını ve çiçekleri ayırarak daha sonra kullanılmak üzere kenara alın.
- Maydanozun yapraklarını ayıklayın. Saplarını daha sonra kullanılmak üzere kenara alın.
- Ispanakların saplarını ve yapraklarını ayırarak daha sonra kullanılmak üzere kenara alın.
- Portakalın kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın.
- Tencereye suyu koyup tavuk butlarını, brokoli saplarını ve maydanoz saplarını yaklaşık 40 dakika kaynatın ve süzün.
- Tavuğu, kemiğinden ayırarak etini didikleyin.
- Çıkan tavuk suyunu kenara ayırın.
- Tavuk suyunda brokoli çiçeklerini yaklaşık 3-4 dakika haşlayın ve buzlu suya çıkarın.
- Aynı tavuk suyunun içinde kuskusu pişirme talimatına göre haşlayın.
- Mutfak rondosunun içine maydanoz yaprakları, ıspanak yaprakları, portakal suyu ve zeytinyağını ilave ederek sos kıvamına getirene kadar püre yapın.
- **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'nı soğuk su ile açın ve içine rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin. Yarı akışkan bir sulu hamur kıvamına getirin. Ispanak saplarını bu hamurun içine batırdıktan sonra, **Knorr Panko** ile çevresini tamamen kaplayın. Kaplanan sapları buzdolabında 10 dakika dinlendirin.
- Derin yağda yaklaşık 2-3 dakika kızartın.
- Haşlanan kuskusu, didiklenmiş tavuk, haşlanmış brokoli çiçekleri ve yeşil sosla harmanlayarak salata kasesine alın.
- Üzerine çıtır ıspanak saplarını koyarak servis edin.

Keçi Peynirli **Mus**

Rixos Otel Executive Chef - Ümit Çelikkaya

Düşük atıklı menüler trendinin içinde bulunduğumuz ekonomik sıkıntılar ve fazla israfın önüne geçmekte fayda sağlayacağını düşünüyorum. Özellikle pandemi sürecinde insanlar elindeki ürünler ile neler yapabileceğini, el becerilerini geliştirerek yemek yapmayı öğrenmeye başladı, bu da toplumun sürdürülebilirlik konusuna olan dikkatini arttırdı. Türk halkı alışkanlıklarından biraz zor vazgeçen bir toplum. Fakat artık insanlar sağlıklı beslenmeye ve vejeteryan, vegan beslenme tipine geçiş yapmaya başladı. Geleceğin Menüleri gibi mutfaktaki gerçek israfın boyutunu aktarılabilecek görsel, yazılı ve uygulamalı çalışmalar sonucu insanların konuya olan ilgisinin artacağına inanıyorum.

Rixos Otel Executive Şefi - Ümit Çalikkaya

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

PEYNİR MUS

1000 gr Keçi peyniri

30 gr **Knorr Akdeniz Salata Sosu**

10 gr Adaçayı

25 gr Maydanoz

LİMON ÇİÇEĞİ YAĞI

Limon Çiçeği

100 gr Limon Kabuğu

100 gr Üzüm çekirdeği yağı

LİMON KÖPÜĞÜ

10 gr **Knorr Sarımsak Çeşni**

50 gr Limon Suyu

1 gr Soya Lesitini

PANCAR TOPRAĞI

90 gr Pancar kabuğu

15 gr Kakao

30 gr Zeytinyağı

9 gr Deniz Tuzu

PANCARLI DONDURMA

150 gr Pancar

200 ml Süt

50 ml Krema

50 gr **Carte d'Or Buffet Çilekli Mus**

TABAKLAMA ÖNERİSİ

Mikro Filizler

50 gr Frenk üzümü

25 gr Rezene

YAPILIŞI

- **PEYNİR MUS**
- Keçi peynirini, **Knorr Akdeniz Salata sosunu**, ince doğranmış adaçayını ve blend edilmiş maydanoz bir mayonez tenceresinde çırpın ve kenara alın.
- **LİMON ÇİÇEĞİ YAĞI**
- Limonların kabuğunu beyaz kısmı gelmeyecek şekilde kesin.
- Kabukları, limon ciçeği ve ayçiçek yağı ile beraber blend edin ve boneden süzün.
- **LİMON KÖPÜĞÜ**
- Kabuğu alınmış limonların suyunu sıkalım. Limon suyu ve soya lesitini 60-62 derece sıcaklığa gelene kadar kaynatılır. Servis sırasında çırpma teli veya el blenderı yardımıyla köpürtülür ve üstündeki aromalı köpük alınarak servis edilir.
- **PANCAR TOPRAĞI**
- Soyduğunuz pancarın kabukları kakao, zeytinyağı, deniz tuzu ile harmaladıktan sonra 90 derece ısıda 75-80 dakika kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi bittikten sonra irili ufaklı şekilde toz haline getirilir.
- **PANCARLI DONDURMA**
- Haşlanmış pancar püresi, **Carte d'Or Buffet Çilekli Mus**, krema, süt hızlı devirde çırpın ve dondurma makinasında dondurmanızı bitirin.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Ürünler servise hazır olunca tabak kombinasyonu mikro filizler, frenk üzümü ve rezene ile beraber servis ediniz.

PAYLAŞMA *Hazzı*

Herkesin davetli olduğu bir ortamda yiyecek etrafında biraraya gelmiş insanların hayatı kutlaması.

PAYLAŞMA HAZZI ruha iyi gelen, bol bereketli yemeklerin başında buluşmaya dair bir trend.

Dünyanın dört bir yanında paylaşmanın kültürünün bir parçası olduğu mutfaklar var. Güveçler, şarküteri ürünleri ve sıcak tencere yemekleri, akla geliyor. Türkiye'de meze Kore'de barbekü, İspanya'da tapas, Brezilya'da rodizio gibi yiyecekleri belirtebiliriz. Bu trend, dünyanın dört bir yanındaki, hayatın çeşitli kulvarlarından herkesin çok ihtiyaç duyduğu sağaltıcı bir yönteme dair.

Bu trend, harika yiyeceklerle bedeni beslemenin yanı sıra harika insanlarla bir araya gelip paylaşmanın verdiği hazla yürekleri de ısıtmaya dair.

UFS R&D ve Marketing Şef - Pınar Balpınar'ın tarifi, Anadolu'daki paylaşma kültürünü modernize ederek şehir sofralarına taşıyor.

Yıldız Malzemeler: Pizza, ortadan paylaşım tabakları, şarküteri çeşitleri, yerli peynirler, tapas
Yıldız Teknikler: Izgara, fırınlama, taze, çiğ, közleme, kızartma

Baharatlı Panko Kaplı Sebzeli Köfteler

Eataly Executive Şefi ve Direktörü - Claudio Chinali

"Akdeniz'in sıcak insanları olarak, Türk ve İtalyan yemek kültüründe bir tabağı paylaşmanın sadece lezzetleri değil; aynı zamanda anıları, hikayeleri ve duyguları da paylaşmak anlamına geldiğine inanıyorum. Paylaşma Hazzı' trendi, bu kavramın evrensel bir öneme sahip olduğunu ve yemeklerin insanları bir araya getirdiğini teyit ediyor. Baharatlı Panko Kaplı Sebzeli Köfteler tarifimi seçmemin sebebi tam da bu; bir yandan Knorr Panko'nun çıtır dokusunu, Knorr Sebzeli Çeşni'nin derin aromalarını ve Hellmann's Acı Sos'un canlı notasını barındırırken, diğer yandan da kolayca paylaşılabilir bir formatı temsil ediyor. Benim için yemek, birlikte olmanın ve paylaşmanın en güzel yoludur. Afiyet olsun!"

Eataly Executive Şefi ve Direktörü - Claudio Chinali

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

2 su bardağı karışık rendelenmiş sebzeler (havuç, kabak, lahana, kırmızı soğan vb.)

1/2 su bardağı **Knorr Panko**

2 yemek kaşığı **Knorr Sebzeli Çeşni**

1 yemek kaşığı **Hellmann's Acı Sos**

1/4 su bardağı un

1/2 çay kaşığı tuz

Kızartmak için sıvı yağ

ACILI RICOTTA DİP SOS

100 gr ricotta peyniri

1 kaşık **Hellmann's Acı sos**

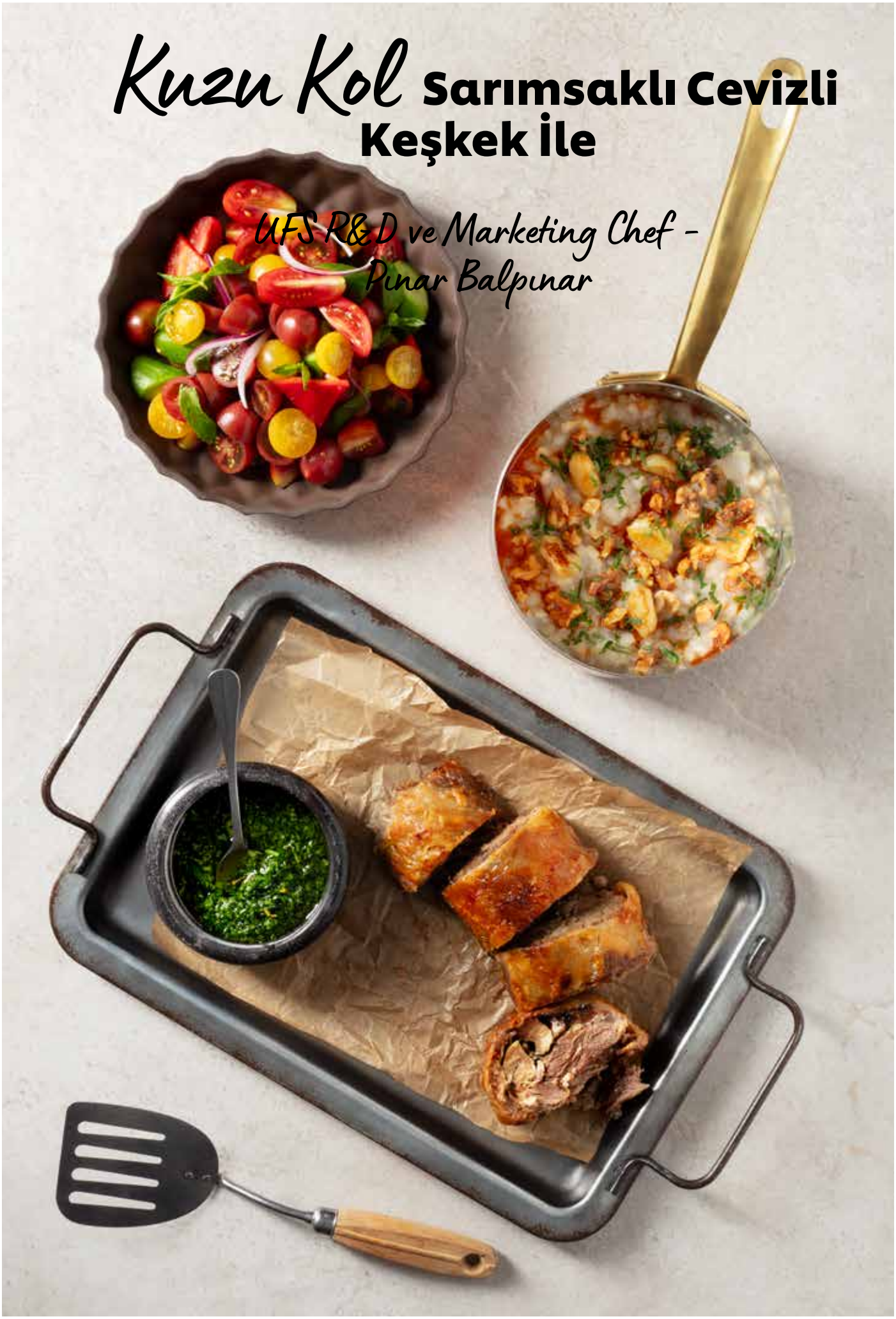
YAPILIŞI

- Bir karıştırma kabında rendelenmiş sebzeleri, **Knorr Panko**
- **Knorr Çıtır Kaplama Harcı'**nı, **Knorr Sebzeli Çeşni** karışımını, **Hellmann's Acı Sos**, un ve tuzu bir araya getirin.
- Malzemelerin homojen bir şekilde dağılması için iyice karıştırın.
- Karışımdan yaklaşık 5 cm çapında küçük köfteler elde edin ve şekillendirin.
- Orta ateşte bir tavada ayçiçek yağını ısıtın.
- Köfteleri altın rengi ve her iki tarafı da çıtır çıtır olana kadar kızartın.
- Köfteleri tavadan alıp fazla yağını süzmek için üzerine kağıt havlu serilmiş bir tabağa yerleştirin.
- **ACILI RICOTTA DİP SOS**
- Tüm malzemeyi bir mayonez tenceresinde karıştırın ve kenara alın.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Baharatlı sebze köftelerini paylaşımlı bir meze veya atıştırmalık olarak servis edin.
- İsteğe bağlı olarak acılı bir ricotta sosuyla sunabilirsiniz.

Hem göze hitap eden hem de besin değeri yüksek bir tarif olduğundan paylaşma hazzını hakikaten hissettiren bir tarif.

Kuzu Kol Sarımsaklı Cevizli Keşkek İle

UFS R&D ve Marketing Chef - Pınar Balpınar



"Keşkek ve kuzu yemekleri Anadolu kültüründe kutlamaların en önemli yemeklerinden biridir. Düğünlerin, şenliklerin, kısacası tüm kutlamaların. Bu reçeteyle Anadolu'daki paylaşma kültürünü modernize ederek şehir sofralarına taşımak istedim. "

UFS R&D ve Marketing Şef - Pınar Balpınar

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

KUZU KOL

- 1 kg Kuzu Kol
- 8 gr **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 400 Kuru soğan
- 250 gr Havuç
- 100 gr Sap kereviz
- 150 gr Su

SARIMSAKLI CEVİZLİ KEŞKEK

- 300 gr aşurelik buğday
- 600 gr süt
- 600 gr su
- 35 gr **Knorr Tuzu Azaltılmış Et Bulyon**
- 60 gr **Knorr Mac & Cheese**
- 20 gr **Knorr Doğal Sebzeli Çeşni**
- 60 gr tereyağı
- 80 gr Bergama tulumu
- 1 baş sarımsak
- 100 gr ceviz

CHIMICHURRI

- 1 bağ (ayıklanmış, yaprak)
- 1 bağ Nane (ayıklanmış, yaprak)
- 10 gr **Knorr Akdeniz Salata Sosu**
- 70 ml su
- 70 gr Zeytinyagı
- 1 diş Sarımsak
- 2 gr Tuz
- 25 ml Beyaz Sarap Sirkesi

YAPILIŞI

-
- **KUZU KOL**
- Kuru soğan, havuç ve sap kerevizi gelişi güzel büyük parçalar halinde doğrayarak gastronoma alın. Kuzu kolun alt kısmını **Knorr Fajita Çeşni** ile ovun ve kuzu kolu gastronomdaki sebzelerin üstüne yerleştirin.
- Sebzelerin üzerine suyu gezdirin, yağlı kağıt ve folyo ile üzerini kapatarak, 180c⁰ derece fırında 3 saat pişirin.
- Suyunu çekip, eti yumuşayan kuzu kolun kemiğini çıkartın. Formunu bozmadan sıkıca streçleyerek dinlenmeye bırakın.
- **SARIMSAKLI CEVİZLİ KEŞKEK**
- Sarımsağı zeytinyağı ve tuzla bütün olarak folyoya sararak 180C⁰ derecede 20 dk fırına verin. Yumuşayan ve karamelize olan sarımsakları soyun ve kenara alın.
- Aşurelik buğdayı su ile haşlayın.
- Süt, **Knorr Mac & Cheese Çok Amaçlı Peynir Sosu, Knorr Tuzu Azaltılmış Et Suyu Bulyon, Knorr Sebzeli Çeşniyi** bir kasede açın ve ocaktaki haşlanan buğdaylarınızın üzerine ekleyin.
- Bir tahta kaşıkla kıvam alıp buğdaylar patlayana kadar karıştırarak pişirin.
- Keşkeğiniz hazır olduğunda tereyağı ve rendelenmiş Bergama tulumunu ekleyin ve bitirin.
- Servis ederken üzerine kavrulmuş ceviz ve fırınladığınız sarımsakları koyarak servis edin.
- **CHIMICHURRI**
- Tüm malzemeyi robottan cekin ve kenara alın.

Hem göze hitap eden hem de besin değeri yüksek bir tarif olduğundan paylaşma hazzını hakikaten hissettiren bir tarif.

Humus Beğendili ve Peri Peri Soslu

Surf & Turf

Happy Moons Restaurant ArGe Chef - Batu Anlı

"Türk mutfağı gibi zengin bir kültürü, geçmişi ve reçete havuzunu ufak dokunuşlarla modernleştirip günümüz içinde anlaşılır ve sevilebilir lezzetler yaratmak son derece keyifli ve bizler içinde öğretici ve geliştirici bir deneyim. Son yıllarda birçok başarılı şefimiz bu trende uygun reçeteler çalıştı ve çalışmaya devam ediyor. Karşılığını ise Michelin yıldızı alarak görüyorlar bu bile bu trendin önemini vurguluyor. Ben bu trendi casual dining dediğimiz daha gündelik bir konseptte herkese ulaşabilecek bir şekilde pizzalar, burgerler ya da birçok ana yemeğe garnitür olarak uygulayarak her neslin deneyimlemesini ve beğenmesini istiyorum. Bütün dünyanın odaklandığı belli başlı mutfaklardan uzaklaşıp farklılaşmamıza, kültürel zenginliğimizi göstermemize, kullanmamıza ve bunu dünyaya modern bir şekilde sunabilmemize imkân sağlayacak çok önemli bir trend."

Happy Moons Restoran ArGe Şefi-
Batu Anlı

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

250 gr sucuk

100 gr tereyağı

40 adet karides 16/20

400 gr kuzu Karski

HUMUS BEĞENDİ

1800 ml su

10 gr **Knorr Tavuk Suyu Bulyon**

600 gr **Knorr Pratik Humus**

1 kg patlıcan

PASTIRMA TOZU

200 gr pastırma

600 gr **Hellmann's Peri Peri Sos**

YAPILIŞI

-
- Sucukları tereyağı ile beraber soğuk tavada kısık ateşte çevire çevire yağlarını çıkartın.
- Tavadaki sucukları alıp aynı tavada temizlenmiş karideslerimizi ve kuzu karskiyi pişirin.
- **HUMUS BEĞENDİ**
- 1800 ml suya **Knorr Tavuk Suyu Bulyonu** ekleyin ve ocakta 85 dereceye kadar ısıtın.
- **Knorr Pratik Humus**'u ısıtığınız tavuk suyuyla birleştirin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Patlıcanları çatal tardımı ile delip ızgarada yumuşayana kadar pişirin, sonrasında soyup içlerini bir kaba alın.
- Közlenmiş patlıcanı çırpıcı yardımı hazırladığınız humusa karıştırıp limon suyu ekleyin ve kenara alın.
- **PASTIRMA TOZU**
- Pastırmayı yaplı kağıt ile bir fırın tepsisine koyuyoruz. 200 derece fırında kuruyana kadar pişirip sonrasında tepsi ile soğutmaya alıyoruz.
- Soğuyan pastırmayı blendera atıp toz haline getiriyoruz.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Tabağa beğendiyi koyup üstüne karides ve dilimlenen kuzu karskiyi ilave ediyoruz. En son toz pastırma ve **Hellmann's Peri Peri Sos** ile servis ediyoruz.

Hem göze hitap eden hem de besin değeri yüksek bir tarif olduğundan paylaşma hazzını hakikaten hissettiren bir tarif.

Crostini

UFS Marketing Lead Chef - Arif Güneş

"Humus crostini reçetesinde; geleneksel olarak özellikle kebap restoranlarının vazgeçilmez mezelerinden biri olan ılık pastırmalı humus reçetesini, **UFS Pratik humus ile yaparak,** italyan usulü sarımsaklı ve biberiyeli fırınlanmış baget ekmeğinin üzerine sürerek, paylaşımlı bir tabak haline getirmeyi düşündüm. "

UFS Marketing Lead Şef - Arif Güneş

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

- 1 adet Baget ekmeği
- 1 adet Ekşi maya ekmeği
- 1 adet Kepekli baget ekmeği
- 150 gr **Knorr Pratik Humus**
- 200 gr Ispanak
- 200 gr Pancar
- 100 ml Tahin
- 10 gr Sarımsak
- 100 ml Zeytinyağı
- 450 ml Su
- 10 ml Limon suyu
- 100 gr Tofu
- 100 gr Mini mozarella
- 100 gr Cherry domates
- 100 gr Sarı cherry domates
- 10 gr Taze fesleğen
- 100 gr Pastırma
- 100 gr Biberli rozbif
- 150 gr Kabak
- 100 gr Ricotta peyniri
- 200 gr Kestane mantarı
- 100 gr İstiridye mantarı
- 10 gr **Knorr Sebzeli Çeşni**

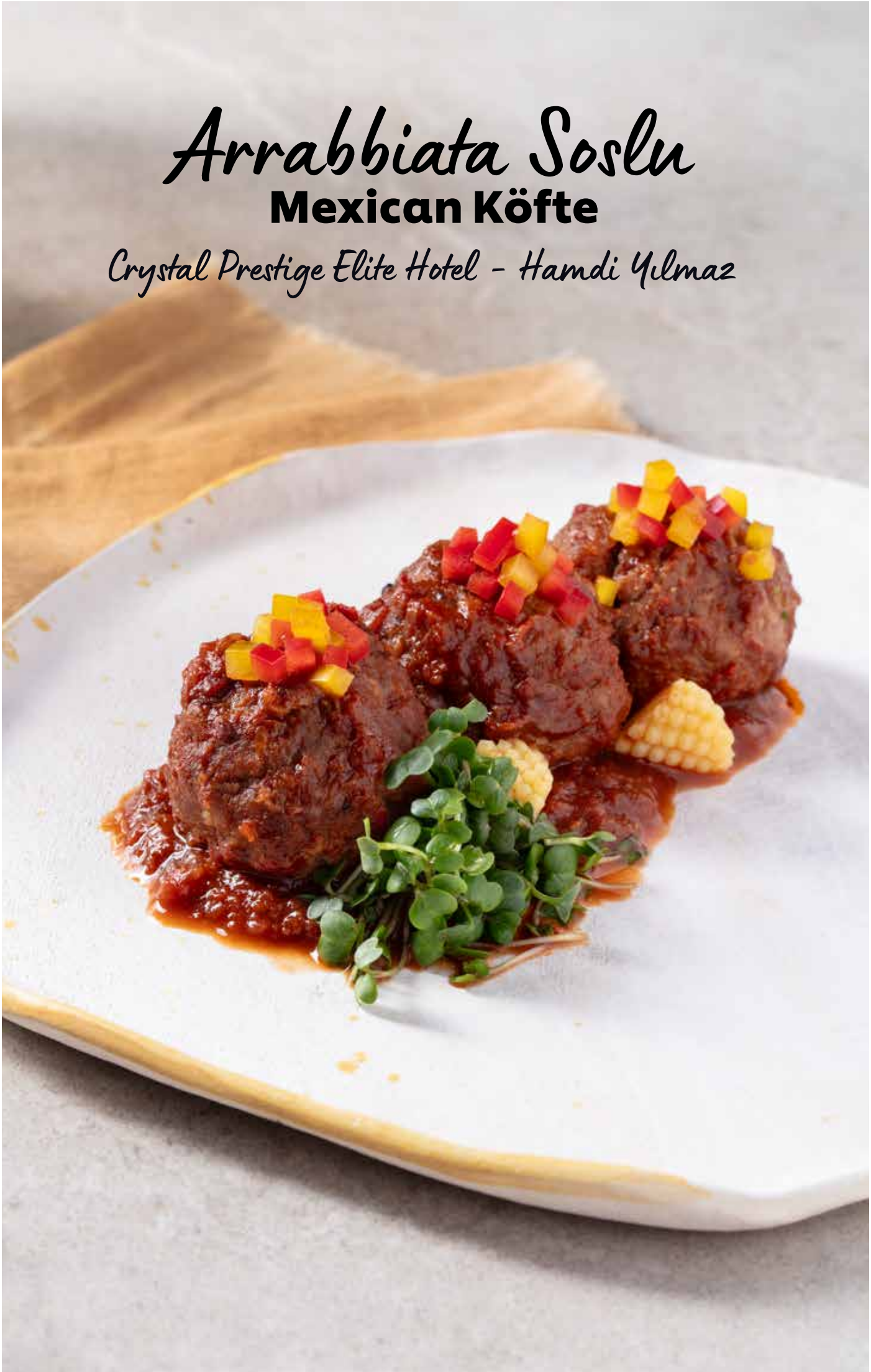
YAPILIŞI

- Pancarları tek tek alüminyum folyoya sarıp 180C⁰ derece fırında 1 saat pişirin ve soyup blenderda tuz karabiber ekleyip püre haline getirin. Ispanakları yıkayın ve blanch edin.
- Blenderda tuz karabiber ekleyip püre haline getirin.
- Üç farklı kapta 50'şer gr **Knorr Pratik Humus** ve 150'şer ml sıcak suyu karıştırın.
- Tahin, limon suyu, zeytinyağı ve sarımsak ilave derek üç farklı kapta humus elde edin. Birine pncar püresini, birine ıspanak püresini ilave ederek karıştırın.
- Hazırladığınız humusları sıkma torbasına koyun. Ekmekleri ince doğrayarak tepsiye dizin ve sarımsak püresi ve zeytinyağı karışımını ekmeklere sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında 10 dakika kızartın. Ispanaklı humusu ekmeğe sıkın ve üzerine doğrsamış tofu koyun.
- Pastırmayı küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin, sade humusu sıktığınız ekmeğin üzerinde servis edin. Mini mozarella ve renkli cherry domatesleri karıştırıp taze fesleğen, karabiber, zeytinyağı ilave edin ve ekmeğin üzerinde servis edin.
- Kabağın dış kısımlarını brunoise doğrayın ve soteleyip ricotta peyniri ile karıştırarak pancarlı humusu sıktığınız ekmeğin üzerinde servis edin.
- Kestane ve istiridye mantarını doğrayın yüksek ısıda soteleyin ve ekmeğin üzerine koyun, biberli rozbifi mantarların üzerine koyarak servis edin.

Hem göze hitap eden hem de besin değeri yüksek bir tarif olduğundan paylaşma hazzını hakikaten hissettiren bir tarif.

Arrabbiata Soslu
Mexican Köfte

Crystal Prestige Elite Hotel - Hamdi Yılmaz



Crystal Prestige Elite Hotel - Hamdi Yılmaz

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

1200 gr kıyma
100 gr **Knorr Köfte Harcı**
190 ml su
75 gr jalapeno Biber
MOLE
200 gr kuru Soğan
70 gr ayçiçek yağı
1000 gr **Knorr Arrabbiata Sos**
25 gr **Knorr Demi Glace Sos**
400 ml su
25 gr taze Kekik
75 gr konserve Mısır
25 gr Knorr Fajita Çeşnisi
10 adet baby Mısır Turşusu
200 gr kırmızı dolmalık biber
200 gr sarı dolmalık biber

YAPILIŞI

- 100 g **Knorr Köfte Harcını**, 190 ml soğuk su ile karıştırınız ve 1-2 dakika bekletiniz.
- 1200 gr orta yağlı dana kıyma ve küp doğranmış jalapeno biberlerini ilave ederek köfte hamurunu hazırlayınız.
- **Knorr Köfte Harcı** ile hazırlanmış köftelerinizi 50 grlık yuvarlak köfteler halinde porsiyonlayın ve 180C^0 derece fırında 15 dakika pişirin.
- **MOLE**
- Kuru soğanı ayçiçek yağı ile soteleyin.
- İçerisine **Knorr Arrabbiata Sosu** ve suyla açtığınız **Knorr Demi Glace** sosunu ve taze kekiği ekleyin.
- Soğanlar yumuşayıp eriyene kadar pişirin.
- En son konserve mısır ve Knorr Fajita Çeşni'yi ekleyerek molenizi bitirin.
- Fırında pişirdiğiniz köfteleri molenizin için koyun ve pişirmeye devam edin.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Tabağınıza molenizi ve köftelerinizi yerleştirin.
- Baby mısır turşusu ve brunoise doğranmış renkli biberler ile servis edin.

Hem göze hitap eden hem de besin değeri yüksek bir tarif olduğundan paylaşma hazzını hakikaten hissettiren bir tarif.

LEZZET *Kontrastı*

Çok yetenekli şeflerin yaratıcılığını vurgulayan umulmadık lezzet, renk ve doku eşleştirmeleri...

LEZZET KONTRASTI, umulmadık, çoklu-duyu temelli yemek deneyimlerindeki lezzet patlaması

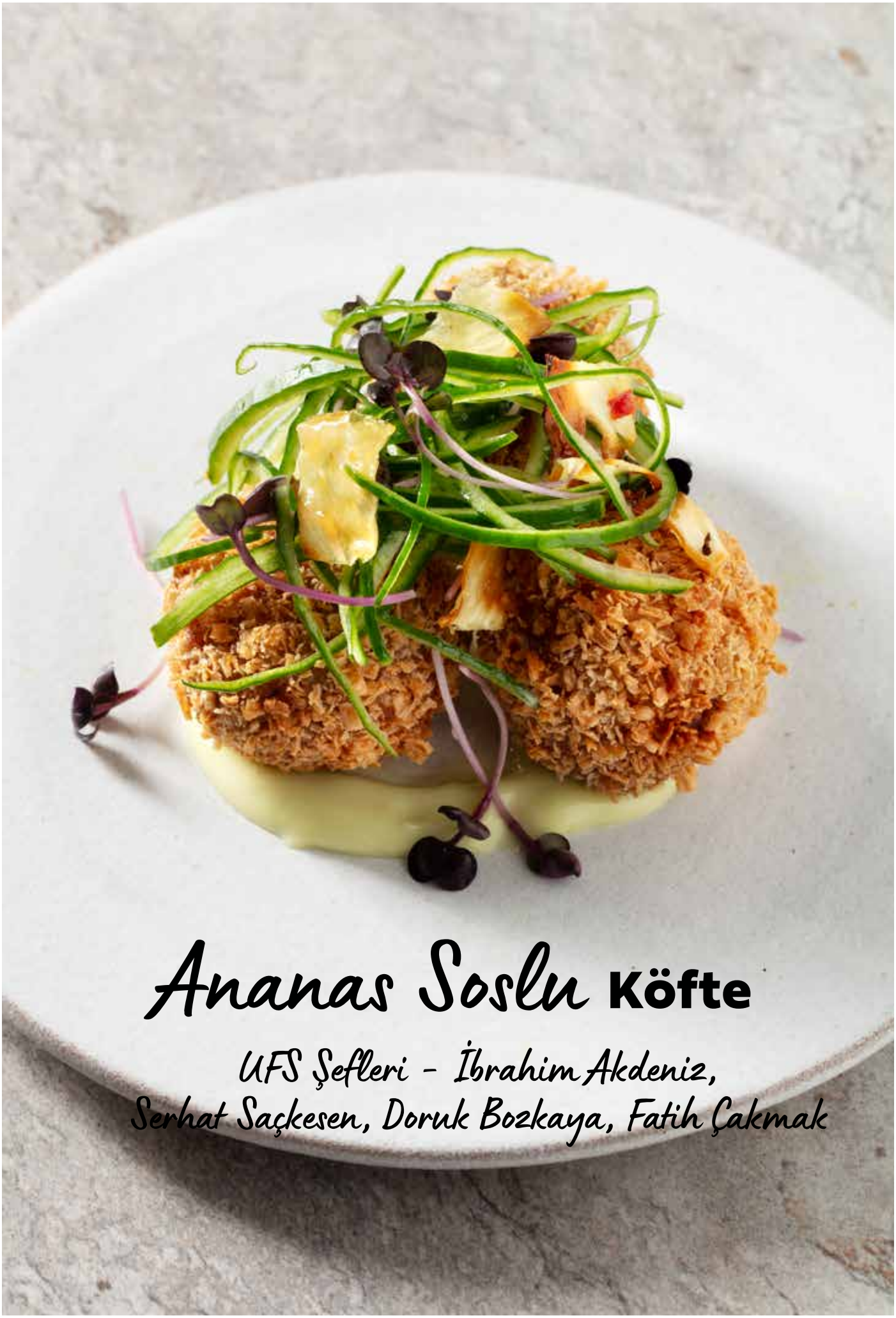
Acı biberli çikolatadaki gibi sıcak-soğuk ve acı-tatlı kontrastını, çıtır ve yumuşak, pürüzsüz ve kremamsı dokuların, renklerin eğlenceli karışımını düşünün. Bitter ve ekşi yiyecekler, Mersin Lamas limonu gibi farklı narenciye türleri bir etki yaratır. Bu trend, duyuları asla unutulmaz şekilde tetiklemek için!

Lezzet Kontrastı, yemekleri tamamlayan, insanı kendisine çeken çoklu-duyu temelli görsel-işitsel bir gastronomi deneyimi sunuyor.

Bu *trendde*

UFS R&D ve Marketing Şef - Pınar Balpınar
Ezine Peynirini ve reçeli birleştirerek hafızalara kazınacak ekmek peynir ve reçel tabağını bizlere sunuyor.

Yıldız Malzemeler: Zencefil, sivri biber, limonotu, siyah sarımsak, çeşnilendirilmiş sirkeler
Yıldız Teknikler: Terbiye etme, ızgara, baharatla çeşnilendirme, taze, çiğ, fırınlama



Ananas Soslu Köfte

UFS Şefleri - İbrahim Akdeniz,
Serhat Saçkesen, Doruk Bozkaya, Fatih Çakmak

UFS Şefleri - İbrahim Akdeniz, Serhat Saçkesen Doruk Bozkaya, Fatih Çakmak

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

.

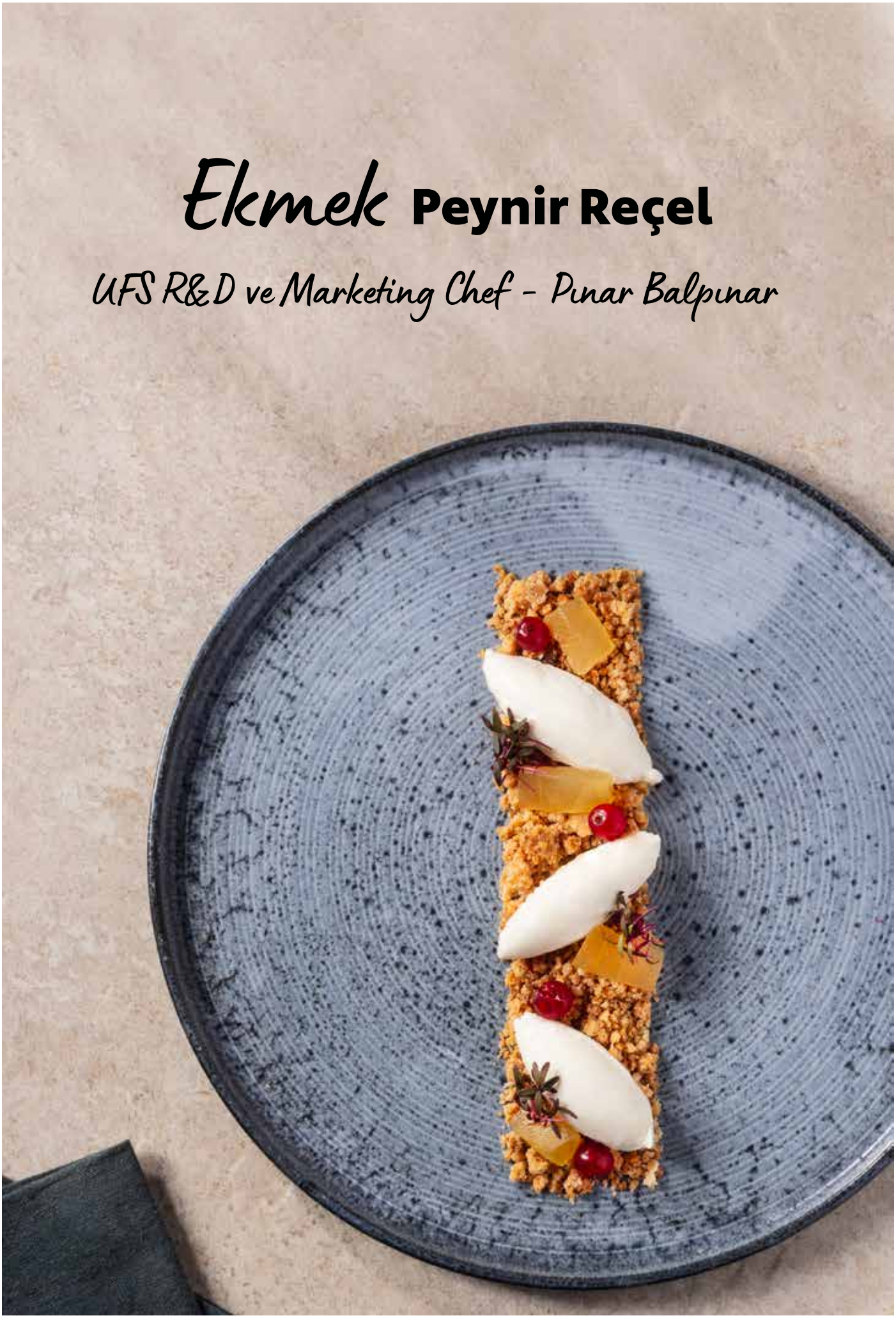
1 kg Kıyma
200 gr Ananas
158 ml Su
0,3 gr Tuz
0,3 gr Karabiber
85 gr **Knorr Köfte Harcı**
400 gr **Knorr Panko**
200 gr Un
250 gr Yumurta
1 kg **Knorr Sweet Chilli**
SALATALIKLI MAYONEZ
600 gr **Hellmann's Mayonez**
400 ml Su
400 gr avokado
200 gr Salatalık

YAPILIŞI

- **Knorr Köfte Harcı'**nı bir kaba alıp 158 gram su ile karıştırın ve kıymayı ilave edip yoğurun.
- Tavaya brunoise doğranmış anansları atın ve üstüne **Knorr Sweet Chilli So**s'u ekleyip kıvam alana kadar karıştırın.
- Kıymayı yuvarlak şekilde açın.
- Hazırladığınız ananas sosunu içine doldurun ve köfteye yuvarlak bir şekil verin.
- Köfteyi önce un sonra yumurta ardından **Knorr Panko**'ya bulayın.
- Önceden ısıtılmış fritöze köfteleri atıp altın sarısı olana kadar kızartın.
- **SALATALIKLI MAYONEZ**
- Sosu için avakadoları püre haline getirin ilave olarak salatalıkları soyup brunoise kesin ve **Hellmann's Mayonez** ile avokado püresini ve salatalıkları karıştırın.
- Süsleme için salatalıkları jülyen kesip soğuk suda bekletin.
- **TABAKLAMA ÖNERİSİ**
- Tabağın altına mayonez sosumuzu koyup üzerine köfteyi ve onun üzerine de doğranan salatalıkları koyun ve servise hazır.

Ekmek Peynir Reçel

UFS R&D ve Marketing Chef - Pınar Balpınar



"Ezine Peynirli Dondurma, Karpuz Reçeli ve Tereyağlı Ekmek Kıtırı ile: Türk kahvaltısının olmazsa olmazı: ezine peyniri, tereyağlı ekmek, ve reçel. Bir çoğumuz belki de çocukken yediğimiz bu lezzetlerle ilk tatlı tuzlu lezzet çarpışmasıyla tanıştık. Çocukluğumdan hafızama yerleşen ve ilk lezzet kontrastını deneyimlediğim bu malzemeleri bir tatlı tabağı olarak sunmak istedim. Ezine peynirinin tuzluluğuyla, karpuz reçelinin tatlılığını ve anasonumsu lezzetini çarpıştırdım. Knorr Panko ile sadece lezzetde değil dokularda da zıtlık yaratmayı hedefledim.

UFS R&D ve Marketing Şef - Pınar Balpınar

MALZEMELER (10 KİŞİLİK)

.

EZİNE PEYNİRLİ DONDURMA

200 ml Süt

50 ml Su

120 gr Ezine Peyiniri

70 gr **Carte D'or Vanilyalı Mus**

TEREYAĞLI KITIR EKMEK

120 gr Un

120 gr **Knorr Panko**

90 gr Esmer şeker

25 gr Şeker

2 gr Tuz

160 gr Tereyağ

KARPUZ KABUĞU REÇELİ

1 kg Karpuz Kabuğu

3 gr Karbonat

800 gr Şeker

1000 ml Su

2 adet Yıldız Anason

YAPILIŞI

- **EZİNE PEYNİRLİ DONDURMA**
- Ezine peyinirini ve sütü ocakta peyinir eriyene kadar karıştırarak ısıtın.
- Soğuması için kenara kaldırın.
- Soğuyan karışıma su ekleyin ve bir el mikseri ile homojenize edin. Homojenize olan sıvınıza **Carte D'Or Vanilyalı Mus'**u ekleyin ve karıştırın.
- Dondurma makinanızda dondurmanızı bitirin.
- **TEREYAĞLI KITIR EKMEK**
- **Knorr Panko**, un, esmer şeker, normal şeker ve tuzu karıştırın.
- Tereyağını soğutun ve rendeleyin. Rendelediğiniz tereyağını kuru malzemeyle kum haline getirecek şekilde elinizle karıştırın.
- Karışımı silpatlı bir fırın tepsisine alın ve 180 derece fırında altın rengi olana kadar pişirin.
- **KARPUZ KABUĞU REÇELİ**
- Karpuz kabuklarının yeşil kısımlarını soyacak ile soyun ve beyaz kısmını küp doğrayın.
- Doğranan karpuz kabuklarını karbonatlı suda 24 saat bekletin.
- Kabukları karbonatlı sudan süzün ve 5 dk blanch edin.
- Su, şeker ve yıldız ile bir şerbet hazırlayın.
- Hazırladığınız şerbete blanch ettiğiniz karpuz kabuklarını atın ve 45 dakika şerbetin içinde pişirin.
- Limon tuzunu ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Ardından soğumaya bırakın ve servis edin.

UFS Malzemeleri

Bu raporun hazırlanmasına katkıda bulunan şeflerin raporda yer alan tariflerde kullandıkları ürünleri listeledik. UFS'nin faaliyet gösterdiği ülkelerde bu ürünlerin muadilleri çoğunlukla bulunabilir. Muadil ürünlere erişim konusunda desteğe ihtiyaç duyarsanız şef ekiplerimizle temas kurabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için ziyaret

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.TR

Knorr Professional Çıtır Pane Harcı

Knorr Professional Pratik Patates

Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni

Knorr Professional Domates Soğan Çeşni

Knorr Professional Sebzeli Çeşni

Knorr Professional Arabiatta Sos

Knorr Professional Knorr Sofrabaşı Tarhana Çorbası

Knorr Professional Cajun Çeşnisi

Hellmann's Cheddar Sos

Knorr Professional Pratik Humus

Hellmann's Peri Peri sos

Knorr Professional Tavuk Suyu Toz Bulyon

Knorr Professional Napoliten makarna Sos

Hellmann's Mayonez

Knorr Professional Demi Glace Sos

Knorr Professional Tavuk Çeşni

Knorr Professional Mac & Cheese Çok Amaçlı Peynir Sosu

Knorr Professional Acısso Acı Biber Sosu

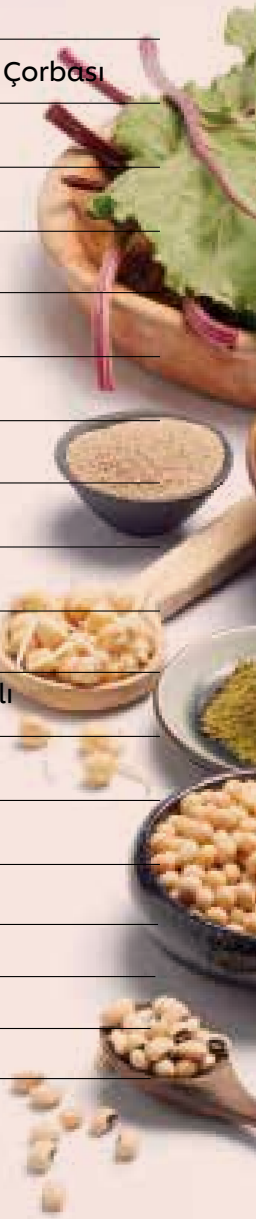
Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu

Knorr Fajita Çeşni

Hellmann's Acı Sos

Knorr Professional Panko

Knorr Professional Tarhana Çorbası



Unilever Food Solutions

Sürdürülebilirliğe ADANMIŞLIK

FUTURE 50 FOODS

Unilever, sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmak konusunda adanmışlığı yüksek bir şirket. Bu rapordaki tariflerde Geleceğin 50 Yiyeceği (F50F) listesinde yer alan pekçok malzeme var.

Geleceğin 50 Yiyeceği listesi, global bir bakış açısıyla en yaygın tüketilen yiyeceklere göre daha sürdürülebilir oldukları için daha sık pişirilip yenmesi gereken yiyeceklerin listesi. Bu listedeki 50 yiyecek, biyoçeşitlilik açısından daha geniş bir yelpazede olan, daha az enerjiyle yetiştirilebilen, daha besleyici ya da eşsiz tat ve dokularıyla tariflere yenilik katan yiyecekler.

Geleceğin 50 Yiyeceği listesi, sağlık ve beslenme konusundaki uzmanlar, WWF uzmanları ve Knorr işbirliğiyle, şeflerin daha çeşitli malzemeyle daha çok sayıda bitki bazlı tarif ortaya koymalarını kolaylaştıran bir liste. **Geleceğin 50 Yiyeceği listesinin tamamını görmek ve daha fazla bilgi için aşağıdaki bağlantıya tıklayınız.**

F50F List
www.unilever.co.za

Executive Chef
Ergin Erol

HAKKIMIZDA

Force for Good

Force for Good In Food ile ilgili daha fazla bilgi için

Net Zero Com

Net Zero Com hedefimiz için buraya tıklayınız.

UFS bünyesindeki sayıları 250'yi aşan profesyonel şefin çalışmalarıyla ortaya çıkan inovatif ve yüksek kaliteli profesyonel gıda malzemeleri ve katma değerli servis hizmetleri, 50 ülke mutfağında günde 200 milyon yemekte kullanılmakta.
UFS markaları, hepsi de Chefs for Chefs ekibi tarafından çıkarılmış **Knorr Professional, Hellmann's, Carte d'Or ve Calve** markalarını kapsar.

'Geleceğin Menüleri' Raporunun açıklanmasıyla, UFS trendleri belirliyor ve tarifler, teknikler, eğitimler aracılığıyla şeflere bu trendlere uygun hareket etmeleri için destek oluıyor. Lezzetli menü çözümlerimizi trendler ve misafirlerin beklentilerinden ilham alarak oluşturduk. Bu menüler, size bugün gündemi yakalamış bir menü oluşturmak ve yarına hazırlanmak için ilham verebilir.
Unilever Gıda Kategorisi'nin bütünleşik bir parçası olan UFS, "İyi Gıdada Dünya Çapında Lider Güç' olma amacına katkıda bulunuyor. Bu, finans açısından üstün bir performans gösterirken global gıda zincirinin çevre üzerindeki etkisini azaltmak için kişilerin daha sağlıklı bir beslenme düzenine geçişlerinde yardımcı olmak anlamına gelir. Değer zincirimizde 2039 yılına kadar net sıfır hedefimize erişmek de amaçlarımız arasında.
'Geleceğin Menüleri' gıda hizmet sektöründe sürdürülebilirliğin artması, mutfak profesyonellerinin güçlendirilmesi, bugünün ve yarının yemekleri için ilham olmak vermek ileriye doğru bir alan açıyor.

Bağlantıda Kalmak İçin *ziyaret*

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.TR

@ufsturkiye

@UFSTurkiye

@Unilever Food Solutions Türkiye

Unilever Food Solutions

Bugünün Şeflerine Geleceğin Menüleri

GELECEĞİN MENÜLERİ 2023

UFS.COM

Unilever Food Solutions