



HELLMANN'S SUNAR:

DOLU DOLU MAÇ HEYECANI.

ŞAMPİYONLARIN LEZZETLİ ATIŞTIRMALIKLARI REÇETE KİTAPÇIĞI



UEFA
EURO2024
GERMANY

UEFA EURO 2024™ RESMİ SPONSORU

Unilever
Food
Solutions



HELLMANN'S SUNAR: DOLU DOLU MAÇ HEYECANI.

MAÇLAR BAŞLIYOR, ÖZEL LEZZETLERLE HEYECAN KATLANIYOR.

Heyecanlı ve büyük maçlar demek, kalabalık masalar ve art arda sipariş edilen atıştırmalıklar demek.

Maç keyfine eşlik edecek lezzet dolu tarifleri keşfedin,
menünüze UEFA EURO 2024™ heyecanına özel nefis atıştırmalıklar katın.
Hem maç heyecanını hem de siparişleri katlayın.

MİSAFİRLERİNİZE
DOLU DOLU MAÇ
KEYFİ YAŞATAÇAK
HELLMANN'S
MAYONEZ

YENİLENEN
KIVAM,
EŞSİZ
LEZZET



İdeal kıvama sahip Hellmann's dolu dolu mayonez lezzeti, yemeklerin her lokmasında alınan keyfi artırır.



Tüketicilerin tat, görüntü ve renk olarak tercih ettiği mayonezdır.*



Özel ambalaj tasarımıyla masalarda şık bir sunum sağlar. Damlama yapmayan temiz kapakları sayesinde hijyeni artırır.



Serbest geçen tavuklardan elde edilen yumurtalarla, yüksek kaliteli malzemeler kullanılarak, eşsiz tat için ideal kıvamda üretilmiştir.

HELLMANN'S
LEZZETLERİNİ
KEŞFEDİN.



*IPSOS, Hellmann's Mayonez Tüketici Araştırması,
232 tüketici ile karşılaştırılabilir olarak test edilmiştir, Ekim2023.

Reçeteler

MISIR TEMPURA

04

KIMCHI PATSO

05

HAT-TRICK ÇITIR
SEBZELER

06

ANANASLI TAVUK TACO

07

PEYNİRLİ KÖRİ SOSİS

08

TAVUK PİLAV TOPLARI

09

BALIK KÖFTE

10

DEMI GLAÇE SOSLU
ISLAK MİNİ BURGER

11

MAC&CHEESE VE HUMUS
TOPLARI SOS REÇETELERİ

12

MISIR TEMPURA

10 Kişilik

Malzemeler

- 570 g Konserve Mısır
- 15 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 60 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 120 g Soda
- 40 g Un
- Kızartmak için Ayçiçek Yağı

Sos

- 35 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 15 g Limon Suyu
- 250 g **Hellmann's Mayonez**
- 3 g Susam Yağı

Hazırlanışı

- Konserve mısırı süzün.
- Un, **Knorr Sebzeli Çeşni** ve **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'ni birleştirin ve mısırla karıştırın.
- Yavaş yavaş sodayı ilave edin ve yaklaşık 1 dakika boyunca karıştırın.
- Mücver kızartır gibi tavada her iki tarafını altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Fazla yağın almak için peçetenin üzerine alın.
- Sos için tüm malzemeleri homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.
- Mısır tempura'yla beraber sosunuzu servis edin.

KIMCHI PATSO

5 Kişilik

Malzemeler

Kimchi

- 280 g Beyaz Lahana, orta boy küp küp doğranmış
- 10 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 20 g **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 35 g Soğan, brunuaz doğranmış
- 40 g Havuç, rendelenmiş
- 10 g Fish Sos ya da Limon Suyu
- 40 g Taze Soğan, kabaca dilimlenmiş
- 50 g **Knorr Arrabiata Sos**
- 100 g (1 Adet) Dana Bratwurst Sosis
- 500 g Patates Kızartması

Sos

- 100 g **Hellmann's Mayonez**
- 50 g **Hellmann's Cheddar Sos**
- 7 g Limon Suyu
- 1 g Sumak

Hazırlanışı

- İlk sekiz malzemeyi mayonez tenceresine alın. Yaklaşık iki dakika elinizle yoğurarak malzemeleri ezin.
- Streç filmle kapatın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin. Buzdolabında üç gün muhafaza edebilirsiniz.
- 2-3 cm kalınlığında dilimlediğiniz sosisleri fırın, tava ya da ızgarada pişirin.
- Patatesleri kızartın.
- Sosu homojen bir kıvam alana kadar çırpın.
- Patatesleri servis tabağına alın. Üzerine kimchi, sosis ve sos koyarak servis edin.





HAT-TRICK ÇITIR SEBZELER

3 Kişilik

Malzemeler

- 250 g (1 Adet) Kabak
- 100 g Taze Fasulye
- 10 Adet Yeşil Kokteyl Zeytin (çekirdeksiz)
- 140 g Su
- 4 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 120 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 30 g Un

Sos

- 50 g **Hellmann's Ketçap**
- 5 g Dereotu, ince kıyılmış
- 15 g **Hellmann's Peri Peri**
- 40 g **Hellmann's Mayonez**
- 5 g Zeytinyağı
- 2 g Limon Suyu

Hazırlanışı

- Kabakları uzunlamasına dörde kesin. Çekirdekli beyaz kısmını tıraşlayın.
- Her dilimi uzunlamasına tekrar ikiye kesin.
- Taze fasulyeyi ayıklayın. Uzunlamasına ortadan ikiye kesin.
- Zeytinler tuzluysa 15 dakika suda bekletin.
- Un ve sebzeli çeşniyi mayonez tenceresinde birleştirin. Tüm sebzeleri ilk önce unlayın ve kenara alın.
- Su ve çıtır kaplama harcını homojen hale getirin.
- Harca sebzeleri batırarak derin yağda kızartın. Kızaran sebzelerin fazla yağını almak için peçeteye koyun.
- Sos için tüm malzemeleri homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. Kızarmış sebzelerle servis edin.

Malzemeler

Salsa

- 70 g Kırmızı Soğan, brunuaz doğranmış
- 100 g Ananas, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış
- ½ Adet Lime Suyu
- 4 Dal Taze Kişniş, kıyılmış

Tavuk

- 400 g Tavuk Göğsü, ufak küp doğranmış
- 15 g **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 100 g **Knorr Jalapeno Salsa Sos**
- 10 Adet Küçük Boy Tortilla Ekmeği

Sos

- 200 g **Hellmann's Mayonez**
- 10 g **Hellmann's Hardal**
- 1 Adet Meksika Biberi

Hazırlanışı

- Salsayı hazırlamak için ananas, kırmızı soğan, kişniş ve lime suyunu bir kabın içinde karıştırın ve buzdolabında bekletin.
- Tavukları **Knorr Fajita Çeşnisi** ile harmanlayın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Tavukları 24 saat boyunca buzdolabında bekletebilirsiniz.
- Teflon tavayı kızdırın ve tavukları ilave edin. Hızlı bir şekilde soteleyin. Ardından **Knorr Jalapeno Salsa Sos'u** ilave edin, iki dakika boyunca soteleyin ve ateşten alın.
- Ekmekleri dört eşit parçaya kesin. Derin yağda ekmekleri kızartın.
- Sosu hazırlamak için Meksika biberini közleyin.
- Közlenmiş biberi soymadan ve çekirdeklerini çıkarmadan mayonez ve hardalla beraber blender'dan geçirin.
- Ekmeklerin üzerine tavuk, ananas salsa ve sos gezdirerek servis yapın.

ANANASLI TAVUK TACO

10 Kişilik



PEYNİRLİ KÖRİ SOSİS

3 Kişilik



Malzemeler

- 200 g (2 Adet) Dana Bratwurst Sosis
- 350 g Su
- 15 g **Knorr Café de Paris Sos**
- 5 g **Knorr Tikka Masala Çeşni**
- 10 g **Hellmann's Ketçap**
- 20 g Kaşar Peyniri, rendelenmiş

Hazırlanışı

- Tavaya su, **Knorr Café de Paris Sos**, **Knorr Tikka Masala Çeşni** ve **Hellmann's Ketçap**'i ilave edin. Çırpma teliye karıştırın ve ocağın altını orta ateşte açın.
- Ardından 2-3 cm kalınlığında dilimlenmiş sosisleri ilave edin ve sos kıvam alana kadar pişirin.
- Rendelenmiş kaşar peynirini sosislerin üzerine ilave edin ve beş dakika fırınlayarak servis edin.

TAVUK PİLAV TOPLARI

10 Kişilik



Malzemeler

- 125 g Tavuk Göğsü
- 200 g Pirinç
- 400 ml Su
- 20 g Tereyağı
- 3 g Tuz
- 6 g **Knorr Tavuk Suyu Bulyon**
- 3 g **Knorr Tavuk Çeşnisi**
- 40 g **Hellmann's BBQ Sos**

Paneleme

- 50 g Un
- 2 Adet Yumurta
- 80 g **Knorr Panko Çıtır Kaplama**
- 150 ml Ayçiçek Yağı

Sos

- 70 g **Hellmann's Mayonez**
- 35 g **Hellmann's Ketçap**
- 25 g Kornişon Turşu, brunuaz doğranmış
- ½ Adet Portakal Suyu

Hazırlanışı

- Tavuk göğsünü haşlayın, soğutun ve didikleyin.
- Didiklenmiş tavukları **Hellmann's BBQ Sos** ve **Knorr Tavuk Çeşnisi** ile karıştırın.
- Pirinç pilavını **Knorr Tavuk Suyu Bulyon** ile pişirin ve soğutun. (Artık pilav ile de yapabilirsiniz.)
- Pirinç pilavını 30 g'lık toplar yaparak tavuk karışımı içine doldurun ve yuvarlayın.
- Hazırlanan pilav-tavuk lokmalarını sırasıyla un, yumurta ve **Knorr Panko Çıtır Kaplama** ile kaplayarak 175°C'de derin yağda kızartın. Fazla yağı almak için peçete üzerine koyun.
- Sos için tüm malzemeleri karıştırın ve tavuk-pilav toplarıyla servis edin.

BALIK KÖFTE

6 Kişilik

Malzemeler

- 370 g Donuk Mezgit Balığı ya da Mutfakta Olan Deniz Ürünleri
- 50 g **Hellmann's Mayonez**
- 50 g Kıpıya Biber, brunuaz doğranmış
- 50 g Köy Biberi, brunuaz doğranmış
- 100 g **Knorr Panko Çıtır Kaplama**
- 15 g **Knorr Fajita Çeşni**
- 10 g Tuz

Sos

- 40 g Alabaş Turp, brunuaz doğranmış
- 40 g Alabaş Turp, püre haline getirilmiş
- 100 g **Hellmann's Mayonez**
- 2 g Kimyon
- 40 g Dövülmüş Ceviz
- 2 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**

Hazırlanışı

- Balıkları çözdürün. Mutfak robotundan püre olmayacak şekilde geçirin ve balıkları elinizle hafifçe sıkarak fazla suyunu alın.
- İki çeşit biber, **Hellmann's Mayonez**, **Knorr Panko Çıtır Kaplama** ve çeşnilerle beraber balığı harmanlayın ve yoğurun. Harcı buzdolabında en az bir saat dinlendirin.
- 30 g'lık porsiyonlara ayırın ve yassı formatta olacak şekilde köfteler yapın.
- Köfteleri kızartın.
- Alabaş turpun yarısını brunuaz, yarısını da mutfak robotundan geçirerek püre yapın.
- Sos için tüm malzemeleri homojen oluncaya kadar karıştırın. Kızarmış balık köfteleri ile servis edin.

DEMI GLACE SOSLU ISLAK MİNİ BURGER

22 Kişilik

Malzemeler

- 1250 g Dana Kıyma (%20 yağlı)
- 105 g **Knorr Köfte Harcı**
- 10 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 190 g Soğuk Su

Sos

- 37 g **Knorr Demi Glace Sos**
- 8 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 150 g **Hellmann's Ketçap**
- 700 g Su
- 220 g Dana Bratwurst Sosis, 1 cm kalınlığında dilimlenmiş
- 22 Adet Mini Burger Ekmeği
- Turşu, ince ince dilimlenmiş
- Hellmann's Cheddar Sos**

Hazırlanışı

- Bir tencereye **Knorr Demi Glace Sos**, **Knorr Sarımsaklı Çeşni**, **Hellmann's Ketçap** ve suyu ilave edin. Çırpma teliyle karıştırın. Ocağın altını açın ve kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.
- 1 cm kalınlığında dilimlenmiş sosları sosun içine ilave edin ve iki dakika daha pişirin ve kenara alın. Sosu süzün ve sosları kenara alın.
- Knorr Köfte Harcı**'ni soğuk su ile karıştırın ve 1 dakika dinlenmeye bırakın. Kıyma ve **Knorr Sarımsaklı Çeşni**'yi harca ilave edin. Yoğurun ve 55 g'lık porsiyonlar şeklinde yuvarlayın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
- Köfteleri ızgarada pişirin.

- Hamburger ekmeklerinin her 2 parçasını sos ile ıslatın. Arasına bir köfte koyun.
- Köftenin üzerine 10 g kenara ayırdığınız sosilerden koyun.
- Delikli gastronomi hamburgerleri koyun ve fırının buhar özelliğinde 10 dakika boyunca pişirin.
- Turşu dilimleri ve **Hellmann's Cheddar Sos** ile servis edebilirsiniz.

MAC&CHEESE VE HUMUS TOPLARI! SOS REÇETELERİ



PORTAKALLI MAYONEZ Malzemeler

- 1 Adet Portakal Suyu
- 3 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- ½ Adet Portakal Kabuğu Rendesi
- 200 g **Hellmann's Mayonez**

Hazırlanışı

- Tüm malzemeleri homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.

ACILI CHEDDAR SOS Malzemeler

- 100 g **Hellmann's Cheddar Sos**
- 50 g Yoğurt
- 5 g **Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni**
- 5 g Elma Sirkesi
- ½ Çay Kaşığı Pul Biber
- 5-6 Damla **Knorr Acisso**

Hazırlanışı

- Tüm malzemeleri homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.





HELLMANN'S SUNAR: DOLU DOLU MAÇ HEYECANI.



UEFA EURO 2024™ RESMİ SPONSORU

GRUP AŞAMASI

SON 16

ÇEYREK FİNAL

YARI FİNAL

YARI FİNAL

FİNAL

A	B	C	D	E	F
<p>ALMANYA ___ : ___ İSKOÇYA 14.06.2024 Saat: 22.00 Münih</p> <p>MACARİSTAN ___ : ___ İSVİÇRE 15.06.2024 Saat: 16.00 Köln</p> <p>İSKOÇYA ___ : ___ İSVİÇRE 19.06.2024 Saat: 22.00 Köln</p> <p>ALMANYA ___ : ___ MACARİSTAN 19.06.2024 Saat: 19.00 Stuttgart</p> <p>İSVİÇRE ___ : ___ ALMANYA 23.06.2024 Saat: 22.00 Frankfurt</p> <p>İSKOÇYA ___ : ___ MACARİSTAN 23.06.2024 Saat: 22.00 Stuttgart</p>	<p>İSPANYA ___ : ___ HIRVATİSTAN 15.06.2024 Saat: 19.00 Berlin</p> <p>İTALYA ___ : ___ ARNAVUTLUK 15.06.2024 Saat: 22.00 Dortmund</p> <p>HIRVATİSTAN ___ : ___ ARNAVUTLUK 19.06.2024 Saat: 16.00 Hamburg</p> <p>İSPANYA ___ : ___ İTALYA 20.06.2024 Saat: 22.00 Gelsenkirchen</p> <p>HIRVATİSTAN ___ : ___ İTALYA 24.06.2024 Saat: 22.00 Leipzig</p> <p>ARNAVUTLUK ___ : ___ İSPANYA 24.06.2024 Saat: 22.00 Düsseldorf</p>	<p>SİRBİSTAN ___ : ___ İNGİLTERE 16.06.2024 Saat: 22.00 Gelsenkirchen</p> <p>SLOVENYA ___ : ___ DANİMARKA 16.06.2024 Saat: 19.00 Stuttgart</p> <p>DANİMARKA ___ : ___ İNGİLTERE 20.06.2024 Saat: 19.00 Frankfurt</p> <p>SLOVENYA ___ : ___ SİRBİSTAN 20.06.2024 Saat: 16.00 Münih</p> <p>İNGİLTERE ___ : ___ SLOVENYA 25.06.2024 Saat: 22.00 Köln</p> <p>DANİMARKA ___ : ___ SİRBİSTAN 25.06.2024 Saat: 22.00 Münih</p>	<p>POLONYA ___ : ___ HOLLANDA 16.06.2024 Saat: 16.00 Hamburg</p> <p>AVUSTURYA ___ : ___ FRANSA 17.06.2024 Saat: 22.00 Düsseldorf</p> <p>POLONYA ___ : ___ AVUSTURYA 21.06.2024 Saat: 19.00 Berlin</p> <p>HOLLANDA ___ : ___ FRANSA 21.06.2024 Saat: 22.00 Leipzig</p> <p>HOLLANDA ___ : ___ AVUSTURYA 25.06.2024 Saat: 19.00 Berlin</p> <p>FRANSA ___ : ___ POLONYA 25.06.2024 Saat: 19.00 Dortmund</p>	<p>BELÇİKA ___ : ___ SLOVAKYA 17.06.2024 Saat: 19.00 Frankfurt</p> <p>ROMANYA ___ : ___ UKRAYNA 17.06.2024 Saat: 16.00 Münih</p> <p>SLOVAKYA ___ : ___ UKRAYNA 21.06.2024 Saat: 16.00 Düsseldorf</p> <p>BELÇİKA ___ : ___ ROMANYA 22.06.2024 Saat: 22.00 Köln</p> <p>SLOVAKYA ___ : ___ ROMANYA 26.06.2024 Saat: 19.00 Frankfurt</p> <p>UKRAYNA ___ : ___ BELÇİKA 26.06.2024 Saat: 19.00 Münih</p>	<p>PORTEKİZ ___ : ___ ÇEKYA 18.06.2024 Saat: 22.00 Leipzig</p> <p>TÜRKİYE ___ : ___ GÜRCİSTAN 18.06.2024 Saat: 19.00 Dortmund</p> <p>GÜRCİSTAN ___ : ___ ÇEKYA 22.06.2024 Saat: 16.00 Hamburg</p> <p>TÜRKİYE ___ : ___ PORTEKİZ 22.06.2024 Saat: 19.00 Dortmund</p> <p>ÇEKYA ___ : ___ TÜRKİYE 26.06.2024 Saat: 22.00 Hamburg</p> <p>GÜRCİSTAN ___ : ___ PORTEKİZ 26.06.2024 Saat: 22.00 Gelsenkirchen</p>
1. 1A	1. 1B	1. 1C	1. 1D	1. 1E	1. 1F
2. 2A	2. 2B	2. 2C	2. 2D	2. 2E	2. 2F
3. 3A	3. 3B	3. 3C	3. 3D	3. 3E	3. 3F
4.	4.	4.	4.	4.	4.
1F ___ : ___ 3A/B/C 01.07.2024 Saat: 22.00 Frankfurt	1B ___ : ___ 3A/D/E/F 30.06.2024 Saat: 22.00 Köln	1E ___ : ___ 3A/B/C/D 02.07.2024 Saat: 19.00 Münih	1C ___ : ___ 3D/E/F 30.06.2024 Saat: 19.00 Gelsenkirchen	1D ___ : ___ 2F 02.07.2024 Saat: 22.00 Leipzig	2A ___ : ___ 2B 29.06.2024 Saat: 19.00 Berlin
2D ___ : ___ 2E 01.07.2024 Saat: 19.00 Düsseldorf	1A ___ : ___ 2C 29.06.2024 Saat: 22.00 Dortmund	1D ___ : ___ 2F 02.07.2024 Saat: 22.00 Leipzig	1C ___ : ___ 3D/E/F 30.06.2024 Saat: 19.00 Gelsenkirchen	1E ___ : ___ 3A/B/C/D 02.07.2024 Saat: 19.00 Münih	2A ___ : ___ 2B 29.06.2024 Saat: 19.00 Berlin
___ : ___ 05.07.2024 Saat: 22.00 Hamburg	___ : ___ 05.07.2024 Saat: 19.00 Stuttgart	___ : ___ 06.07.2024 Saat: 22.00 Berlin	___ : ___ 06.07.2024 Saat: 19.00 Düsseldorf	___ : ___ 06.07.2024 Saat: 22.00 Berlin	___ : ___ 06.07.2024 Saat: 19.00 Düsseldorf
___ : ___ 09.07.2024 Saat: 22.00 Münih	___ : ___ 14.07.2024 Saat: 22.00 Berlin	___ : ___ 14.07.2024 Saat: 22.00 Berlin	___ : ___ 10.07.2024 Saat: 22.00 Dortmund	___ : ___ 10.07.2024 Saat: 22.00 Dortmund	___ : ___ 10.07.2024 Saat: 22.00 Dortmund



HELLMANN'S SUNAR: DOLU DOLU MAÇ HEYECANI.



UEFA
EURO2024
GERMANY

UEFA EURO 2024™ RESMİ SPONSORU



@hellmannsclub