



EL CHIPOTLE

MALZEMELER

- Hellmann's Cheddar Sos 175 g
- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 20 g
- Knorr Professional Jalapeno Salsa Sos 50 g
- Su 150 ml
- Konserve Chipotle (püre) 25 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



TARHANA AIOLI

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 250 g
- Knorr Professional Tarhana Çorbası 30 g
- Knorr Professional Pratik Domates Sosu 20 g • Su 150 ml
- Limon Suyu 7 ml
- Elma Sirkesi 50 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



URFA DUMANI

MALZEMELER

- Ayçiçek Yağı 200 ml
- Hellmann's Mayonez 150 g
- Hellmann's Peri Peri Sos 100 g
- Knorr Professional Fajita Çeşnisi 10 g
- İsot 25 g
- İsot Yağı 50 g
- İsot Taneleri (süzülmüş) 50 g
- Süzme Yoğurt 100 g

HAZIRLANIŞ

Yağı 120°C'ye kadar ısıtın. İsotu, **Knorr Sarımsaklı Çeşni**'yi ve **Knorr Fajita Çeşnisi**'ni ısıya dayanıklı bir kaba alın. Üzerine kızgın yağı gezdirin ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Aynı bir kaptaki **Hellmann's Peri Peri Sos** ile **Hellmann's Mayonez**'i pürüzsüz olana kadar karıştırın. Ardından hazırladığınız isotlu yağı yavaş yavaş ekleyerek çırpın; bu aşamada yağın sosla emülsiyon oluşturmasına izin verin. 30 g isot tanelerini ilave edip nazikçe yedirin. Son dokunuş olarak limon suyuyla lezzet dengesini ayarlayın. Sosu, isot aromasının kremamsı yapıya tamamen geçmesi için buzdolabında 1 saat dinlendirin.



@hellmannsclub



EN SEVDİĞİN LEZZETLER SOSSUZ OLMAZ.



GOCHUJANG BANG

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 100 g
- Knorr Professional Acisso 25 g
- Knorr Professional Cajun Çeşnisi 10 g
- Knorr Professional Teriyaki Sos 60 ml
- Calvé Ketçap 240 g
- Gochujang/Biber Salçası 50 g
- Elma Sirkesi 20 ml
- Susam Yağı 30 ml
- Susam (kavrulmuş) 50 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



MISO TOKYO DİP

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 400 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 10 g
- Elma Sirkesi 50 ml
- Pekmez 15 g
- Miso 10 g
- Tahin 60 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.





MATMAZEL

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 200 g
- Carte d'Or Krem Şanti 80 g
- Süt 150 ml
- Süzme Yoğurt 200 g
- Mavi Haşhaş 15 g
- Blue Cheese 80 g
- Elma Sirkesi 10 ml

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



ALOHA SOS

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 140 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 3 g
- Knorr Professional Sweet Chili Sos 90 g
- Calvé Hardal 30 g
- Calvé Barbekü Sos 20 g
- Elma Sirkesi 25 g
- Mango Püresi 140 g
- Salatalık Turşusu 100 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



LIME AILOI

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 175 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 4 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 2 g
- Şeker 5 g
- Pirinç Sirkesi 6 ml
- Lime (zest için) 1 adet

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



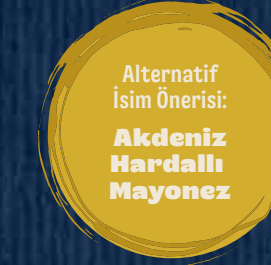
AKDENİZ ESİNTİSİ

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 300 g
- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 15 g
- Calvé Hardal 40 g
- Bal 60 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



ALABAMA SOS

MALZEMELER

- Hellmann's Mayonez 200 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 2 g
- Calvé Barbekü Sos 25 g
- Calvé Hardal 10 g
- Elma Sirkesi 20 g
- Tane Karabiber 1 g
- Şeker 20 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.



MIDNIGHT MELT

MALZEMELER

- Hellmann's Trüflü Mayonez 400 g
- Hellmann's Cheddar Sos 350 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 10 g
- Siyah Sarımsak Püresi 50 g
- Karabiber 2 g
- Aktif Karbon 3 g

HAZIRLANIŞ

Tüm malzemeleri karıştırın.

