

KNORR PROFESSIONAL PRATİK DOMATES SOSU REÇETE KİTAPÇIĞI



#geleceğindomatesi





Bugünün mutfakları

hızlı, verimli ve
yaratıcı birer makine
gibi işlemeli.

Peki işler
yoğunlaştığında,
daha azla daha
fazlasını nasıl
çıkırırsınız?

İşte karşınızda...

Knorr Professional Pratik Domates Sosu

Domates içeren reçetelere özel yeni nesil bir lezzet çözümü. Yarının mutfaklarında daha fazla olasılık yaratmak için, bugünün şefleri düşünülerek geliştirildi.





Mevsiminde hasat edilen 6 kg domates...

Güneşte olgunlaşmış domateslerin o canlı lezzetini düşünün. Şimdi hepsi elinizin altındaki bu pratik kutuda. Özenle kurutulularak elde edilen konsantre domates lezzeti sayesinde artık yıl boyunca standart domates sosu elde edebilirsiniz.

1 Hasat Etme



Sezonun en verimli döneminde, güneş alan tarlalardan hasat edilir.

2 Yıkama



Tüm kir ve yabancı maddelerden arındırılacak şekilde iyice yıkanır.

3 Kesme & Pişirme



Kesilir, kabuk ve çekirdeklerden arındırılır. Lezzeti yoğunlaştırmak için pişirilir.

4 Kurutma & Parçalama



Lezzet ve besin değerlerini korumak için özenle kurutulur, ardından ince parçalar halinde ufalanır.

... 750 gramlık tek bir kutuda.

Daha fazla fayda için özenle kurutuldu...

Bu küçük ve pratik kutunun mutfakta karşılaştığınız tüm zorluklarda size nasıl destek olacağını keşfedin.

Yüksek verim

750 gram paket ile 6,6 kg yoğun domates sosu elde edilir.

x9
kat sos



Daha az ambalaj

Domates konservelerine göre depolama alanı avantajı sağlar. Geleneksel yöntemlere göre operasyon yükünü azaltır.



Yıl boyu standart lezzet

Dengeli, yoğun ve pürüzsüz bir domates sosu elde edilir. İhtiyaca göre kıvamı ayarlanabilir.



Yaratıcı fikirlerle uyum

Yemeğin her aşamasında şef dokunuşu yapmanıza imkân verir.


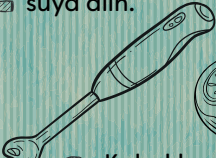
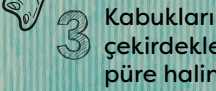



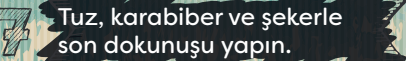


Operasyonel kolaylık ve zaman tasarrufu sağlar.

Mutfağınızda Knorr Professional Pratik Domates Sosu varsa, aynı lezzele çok daha az eforla sahip olursunuz.






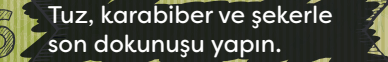


Sıfırdan sos yapmak

- 1 Taze domatesleri 1 dakika kaynar suda haşlayın.
- 2 Ardından soğuk suya alın.
- 3 Kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve püre haline getirin.
- 4 Geniş bir tavaya zeytinyağı koyun ve soğanları ilave edin.
- 5 Baharat ve sarımsak ekleyin.
- 6 Domates püresini ekleyin ve kısık ateşte pişirin.
- 7 Tuz, karabiber ve şekerle son dokunuşu yapın.






Konserve domatesle sos yapmak

- 1 Domates konservesini açmaya çalışırken parmağınızı kesin.
- 2 Parmağınızı sarın ve başka bir konserve açın.
- 3 Geniş bir tavaya zeytinyağı koyun ve ilave edin.
- 4 Baharat ve sarımsak ekleyin.
- 5 Konserve domatesi tavaya ekleyip karıştırın.
- 6 Tuz, karabiber ve şekerle son dokunuşu yapın.



Knorr Professional Pratik Domates Sosu ile sos yapmak

- 1 Paketi açın.
- 2 125 g toza 1 litre su ekleyin.
- 3 Tercihe göre çeşni ve baharat ilave edebilirsiniz.



= 6,6 kg sos

Raf ömrü: 12 ay



İçindekiler: Domates tozu (%50), nişasta, şeker, bitkisel yağ (palm), iyotlu tuz, kırmızı pancar tozu, kurutulmuş öğütülmüş soğan, kurutulmuş öğütülmüş sarımsak. İz miktarda gluten, süt ve süt ürünleri, yumurta, hardal, soya, antep fıstığı, fındık, kereviz, badem ve susam içerebilir.

Pratikliği ile sadece 1 dakikada hazır:

- 1 litre kaynar suya 125 gram ekleyin.
- Yoğun bir domates sos elde etmek için 1 dakika kaynatın.
- Soslar, çorbalar ve çeşnilendirme için miktarı ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.



Mutfağınıza eklenen pratik avantajlar

- Mevsimsellikten etkilenmeden yıl boyunca standart domates lezzeti sağlar.
- Paket üstü tarif uygulandığında 1 dakikada hazırlanır.
- Soğuk su ile blend edildiğinde pürüzsüz soğuk domates sosu elde edilir.
- Makarna sosu, pizza taban sosu, tencere yemekleri ve mezelerde kullanılabilir.
- Çok amaçlı kullanımı sayesinde mutfakta operasyonel kolaylık ve çeşitlilik sağlar.
- İdeal domates sosu lezzeti ve kıvamı elde edilir.
- 1 paket Knorr Professional Pratik Domates Sosu 50 adet (6 kg) domatesten elde edilmiştir.*
- 6 kg domatesin sosa dönüşme süresi geleneksel yöntemle 72 dk iken; Knorr Professional Pratik Domates Sosu ile 12 dk sürer. 6 kat zaman tasarrufu sağlar.**
- Geleneksel yöntemle domates sos yapımına göre %83 daha verimlidir.**

*1 adet domates 120 g kabul edilerek hesaplanmıştır.

**İki uygulamaya da soğuk su ile başlanmıştır. Geleneksel maliyet hesabı; enerji, doğalgaz ve 1 personelin 72 dakika çalışması üzerinden asgari ücret ile hesaplanmıştır. UFS şeflerinin yaptığı teknik testlere göre belirlenmiştir. (Nisan, 2026)



6 KG DOMATES SOSU HAZIRLAMANNIN HIZ KARŞILAŞTIRMASI

Geleneksel Yöntem



Knorr Professional Pratik Domates Sosu



6 KAT ZAMAN TASARRUFU SAĞLAR.

*İki uygulamaya da soğuk su ile başlanmıştır. UFS şeflerinin yaptığı teknik testlere göre belirlenmiştir. (Nisan, 2026)

OPERATÖR BAZLI FAYDALAR

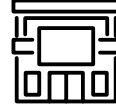
CAFÉ - BISTRO



- Soğuk su ile blend edildiğinde pürüzsüz soğuk domates sosu elde edilir.
- Kremalı yemeklerde kullanıldığında ayrışma yapmaz.
- Taş fırın ve konveksiyonel fırında kullanıma uygundur.



HER ŞEY DAHİL OTELLER



- Uzun pişirme gerektirmediği için ocak kullanımı ve enerji tüketimini önemli ölçüde azaltır.
- Daha az işçilik ve israf: doğrama yok, çekirdek ayıklama yok, karıştırma yok, uzun pişirme yok.
- Bulgur pilavı, kısır gibi nişastalı ve domatesli yemeklerde benmaride bekletildiğinde ekşimeyi önler.



CATERING



- Konserve domateslerde zamanla tat değişiklikleri gözlemlenebilir. Knorr Professional Pratik Domates Sosu ihtiyaç duyulduğunda sosa dönüştüğü için standart lezzet ve saklama kolaylığı sağlar.
- Daha az işçilik ve israf: doğrama yok, çekirdek ayıklama yok, karıştırma yok, uzun pişirme yok.
- Sulu yemeklerde yağ ayrışmasını önler.
- Fırında kullanıma uygundur.



BONUS: Piştikten sonra elde edilen sos dondurmaya; dondurduktan sonra çözdürüp kullanmaya uygun.

PRATİK DOMATES İPUÇLARI

Domates Salçası



125 g Knorr Professional
Pratik Domates Sosu

+



250 ml su

Pizza Sosu



125 g Knorr Professional
Pratik Domates Sosu

+



500 ml su

Çorba / Güveç



125 g Knorr Professional
Pratik Domates Sosu

+



1,5 l su

Çeşnilendirme



50 g Knorr Professional
Pratik Domates Sosu

+



1 kg protein veya sebze

Çok amaçlı.



Knorr Professional Pratik Domates Sosu Reçeteleri, yaratıcı fikirleri hayata geçirmeniz için hazır.

GELECEĞİN MENÜLERİ



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

Sokak lezzetleri rafine tekniklerle birer mutfak sanatına dönüşüyor.

SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

Cesur ve özgün lezzet eşleşmeleriyle kültürler arası köprüler kuran bir gastronomi anlayışı ortaya çıkıyor.

NEO GELENEK

Geleneksel hikâyeler modern dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor, mutfak kültürü geleceğe taşınıyor.

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

Yaratıcı fikirlerle, kişiselleştirilmiş misafir deneyimi ve yüksek operasyonel verimlilik bir araya geliyor.



**SOKAK
LEZZETLERİNE
ŞEF
DOKUNUŞU**

ISLAK SMASH BURGER

Malzemeler

Sarımsaklı Smash Köfte

800	g	Dana kıyma
60	g	Knorr Professional Köfte Harcı
10	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
150	ml	Su
40	g	Calvé BBQ Sos
25	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu

Islak Hamburger Sosu

125	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
1,1	l	Su
60	g	Tereyağı
20	g	Şeker
10	g	Tuz
10	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
60	g	Calvé BBQ Sos

1 Porsiyon Sunum

50 gx2	adet	Sarımsaklı smash köfte
1	adet	Brioche burger ekmeği
100	g	Islak hamburger sosu
10	g	Turşu (dilimlenmiş)
20	g	Hellmann's Cheddar Sos

Metot

- Knorr Professional Köfte Harcı ile suyu karıştırın ve 1-2 dakika bekletin.
- Kalan tüm malzemeleri ekleyip homojen olana kadar yoğurun.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin.
- 50 g'lık 20 adet köfte topu hazırlayın (1 burger = 2 köfte).
- Döküm tava veya plancha'yı çok yüksek ısıya alın.
- Köfte topunu tavaya koyup smash aparatı veya spatula ile bastırarak yassılaştırın.
- 1-2 dakika pişirip çevirin.

- Knorr Professional Pratik Domates Sosu ve suyu blender'da 30 saniye karıştırın.
- Karışımı tencereye alın.
- Tereyağını ekleyin.
- Orta ateşte kaynamaya bırakın.
- 5-7 dakika hafif koyulaşana kadar pişirin.
- Sarımsaklı çeşni ve BBQ sosu ekleyin.
- Kıvamı kontrol edin (gerekirse su ekleyin veya biraz daha kaynatın).
- Sıcak tutarak servis için hazır hâle getirin.

- Brioche ekmeğini plate'te hafifçe kızartın.
- Sıcak ıslak hamburger sosunun içine ekmeği tamamen batırın ve 1-2 dakika sosu emmesini sağlayın.
- Alt ekmeğin üzerine 2 adet smash köfte ve turşuyu yerleştirin.
- Üst ekmeği kapatın.
- Üzerine ekstra sos gezdirerek ve Hellmann's Cheddar Sos ile servis edin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

TOMATO FOCACCIA SANDWICH

Malzemeler

Ekmek Hamuru - 6 Porsiyon

500	g	Un (yüksek proteinli)
350	ml	Su
10	g	Instant maya
10	g	Tuz
30	ml	Zeytinyağı
60	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
5	g	Şeker

Ekmek Topping - 6 Porsiyon

30	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
120	ml	Su
20	ml	Zeytinyağı
5	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
3	g	Tuz
5	g	Biberiye

Acuka in Tokyo 15 Porsiyon

1 Porsiyon

100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
250	ml	Su
150	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
100	g	Ceviz içi (ince çekilmiş)
50	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama (ince çekilmiş)
5	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
2,5	g	Kimyon
15	g	Miso ezmesi
20	ml	Limon suyu
10	g	Kırmızı Acı Toz Biber
50	ml	Zeytinyağı

1 Porsiyon Sunum

35	g	Acuka in Tokyo
50	g	Mozarella
50	g	Tarla domatesi
5	g	Fesleğen
1	dilim	Focaccia

Metot

1. Hamur Hazırlığı

Tüm kuru malzemeleri bir kapta karıştırın. Üzerine su ve zeytinyağını ekleyin. Hamuru 8-10 dakika yoğurun. (Kıvam: Yumuşak, hafif yapışkan olmalı.) Hamuru 1 saat mayalandırın.

2. Tepsiyeye Alma

Zeytinyağı ile yağladığınız tepsiye hamuru alın. Elinizle bastırarak eşit şekilde yayın. Üzeri kapalı şekilde 20 dakika dinlendirin.

3. Topping Uygulama

Zeytinyağını hamur üzerine döküp yayın. Parmak uçlarınızla klasik focaccia çukurları oluşturun. Biberiyeyi serpin.

4. Pişirme

220°C fırında, 10 dakika pişirin ve üzerine hazırladığınız domates sosunu sürüp, 8-12 dakika daha pişirin. Yüzeyi kızarmış, altı hafif karamelize olmalıdır.

Tüm malzemeyi karıştırın ve macun kıvamına getirin ve dinlenmesi için +4°C dolaba kaldırın.

- Focaccia dilimini yatay olarak ikiye ayırın.
- Taban kısmına 35 g Acuka in Tokyo sürün ve eşit şekilde yayın.
- Üzerine 50 g peyniri yerleştirin.
- 50 g dilimlenmiş tarla domatesini peynirin üzerine dizin.
- 5 g taze fesleğen yapraklarıyla aromalandırın.
- Focaccia'nın üst kısmını kapatın ve hafifçe bastırarak servis edin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller







**SOKAK
LEZZETLERİNE
ŞEF
DOKUNUŞU**

HATAY USULÜ KÖFTE DÜRÜM

Malzemeler

Hatay Köfte - 10 Porsiyon

1000	g	Dana kıyma
120	g	Knorr Professional Köfte Harcı
280	ml	Su
25	g	İnce esmer bulgur
90	g	Kuru soğan (suyu sıkılmış)
80	g	Ev yapımı kebab baharatı

Ev Yapımı Kebab Baharatı

250	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
175	g	Knorr Professional Fajita Çeşnisi
60	g	Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
10	g	Çemen

Hatay Dürüm Sos - 10 Porsiyon

1	l	Su
40	g	Tereyağı
100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
15	g	Çemen Baharatı
1	g	Kekik
3	g	Kimyon
3	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
3	g	Knorr Professional Et Aromalı Toz Bulyon

1 Porsiyon Sunum

90 gx1	adet	Şiş köfte
1	adet	Lavaş
20	g	Kırmızı lahana (ince kıyım)
10	g	Marul (ince kıyım)
20	g	Köz domates
20	g	Köz biber
15	g	Sumaklı soğan
80	ml	Hatay dürüm sos

Metot

- **Knorr Professional Köfte Harcı**, su ve ince esmer bulguru aynı kaptaki karıştırın ve birlikte 1-2 dakika bekletin.
- Dana kıymayı ekleyin.
- Suyu sıkılmış kuru soğanı ve ev yapımı kebab baharatını ilave edin.
- Tüm malzemeleri homojen bir kıvam alana kadar yoğurun.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin.
- İsteğe göre porsiyonlayarak şekil verin ve pişirin.

Tüm malzemeyi karıştırın ve hava almayan bir kaptaki muhafaza edin.

1 litre suyu kaynatın. Kaynayan suya tereyağı, baharat, bulyon, çeşnileri ve **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu ilave edin. Bitmiş halinde 1,1 litre sos elde edeceksiniz.

- Lavaş ısıtın.
- İç yüzeyine sosun yarısını (40 ml) sürün.
- Köfteyi yerleştirin.
- Garnitürleri ekleyin.
- Lavaş sıkı şekilde sarın ve kalan sosu (40 ml) üzerine sürün.
- Teflon tavada ya da plancha'da renk alacak şekilde kızartın ve servis edin.





**SOKAK
LEZZETLERİNE
ŞEF
DOKUNUŞU**

BAHARATLI SAMOSA LOKMALARI, TAHİNLİ KIRMIZI MASALA SOS İLE

Malzemeler

İç Dolgu 4 Porsiyon

60	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
150	g	Knorr Professional Pratik Patates
500	ml	Su
5	g	Toz kimyon
10	g	Knorr Professional Cajun Çeşni
80	g	Donuk bezelye (blanched)
4	adet	Milföy

Red Masala Tahini Dip

300	g	Süzme yoğurt
100	g	Hellmann's Peri Peri Sos
120	g	Tahin
35	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
150	g	Su
10	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
4	g	Kimyon
2	g	Öğütülmüş kişniş

Metot

- Knorr Professional Pratik Patates ve Knorr Professional Pratik Domates Sosu'nu bir kâseye alın ve üzerine sıcak suyu ilave edin.
- Hamur kıvamına gelen ve soğuyan pürenize geri kalan malzemeleri ekleyin ve karıştırın.
- Milföyleri hafifçe açın (çok inceltmeyin).
- Kare milföyü dörde kesip kare elde edin.
- Kareyi üçgen katlayarak klasik samosa formu verin.
- İç harçtan yaklaşık 40-50 g koyun.
- Kenarları su veya yumurta ile kapatarak mühürleyin.
- 170°C yağda kızartın.

Tüm malzemeyi blend edin ve sosunuzu hazırlayın.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller





**SOKAK
LEZZETLERİNE
ŞEF
DOKUNUŞU**

KIMCHI PİZZA

Malzemeler

Ev Yapımı Kore Ketçap - 10 Porsiyon

80	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
20	g	Gochujang
200	ml	Su
100	g	Hellmann's Mayonez
10	g	Bal

Tavuk Sote - 10 Porsiyon

500	g	Tavuk göğüs (şerit doğranmış)
30	ml	Ayçiçek yağı
13	g	Umamito çeşni

Umamito Çeşni - 10 Porsiyon

70	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
30	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
30	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon

Pizza Taban Sosu - 10 Porsiyon

150	g	Knorr Pratik Domates Sosu
850	ml	Su
6	g	Limon otu
3	g	Karabiber
10	g	Tuz

1 Porsiyon Sunum

1	adet	Pizza hamuru
60	g	Kimchi (suyu süzölmüş)
50	g	Tavuk göğüs (sotelenmiş)
100	g	Mozarella peyniri
		Pizza taban sosu
20	g	Kore ketçap

Metot

Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara kaldırın.

- Ayçiçek yağı ve hazırladığınız umamito çeşniyi karıştırın ve içerisine tavukları ekleyin.
- Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
- Dinlenen tavukları tavada soteleyin ve kenara alın.

Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara kaldırın.

- Pizza hamuruna taban sosu sürün.
- Mozzarella ekleyin.
- Tavuk ve kimchi yerleştirin.
- 250°C fırında 6-8 dk pişirin.
- Fırından çıktıktan sonra Kore ketçap gezdirin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller







NEO
GELENEK

HİNDİLİ İSPIR FASULYE RAGU

Malzemeler

Hindili İspir Fasulye Ragu - 10 Porsiyon

800	g	Hindi göğüs (küp)
1	kg	Beyaz fasulye (haşlanmış)
250	g	Kuru soğan (piyazlık doğranmış)
50	g	Donuk ıspanak (çözülmüş suyu sıkılmış)
200	g	Kapya biber (jülyen)
100	g	Çekirdeksiz siyah zeytin
50	g	Ayçiçek yağı
120	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
120	g	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
80	g	Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu
2000	ml	Su

Metot

- Yağda soğan ve kapya biberi soteleyin.
- Hindi ekleyin, sotelemeye devam edin.
- **Knorr Professional Pratik Domates Sosu, Knorr Professional Pratik Peynir Sosu ve Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu**'nu kenarda su ile açın ve ocakta malzemenin üzerine ekleyin.
- Kaynayıp kıvam alana kadar pişirin.
- Haşlanmış fasulyeleri ekleyin ve 8-10 dakika daha pişirin.
- En son ıspanak ve zeytini ekleyin, 5 dakika daha pişirin.
- Altını kapatın ve az limon ekleyin.





NEO
GELENEK

NEO SANAYİ PİLAVI

Malzemeler

1 Porsiyon

20	ml	Sıvı yağ
10	g	Sarımsak (ince kıyım)
15	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
3	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon
200	ml	Su
150	g	Haşlanmış pirinç
20	g	Tereyağı
2	g	Reyhan (ince kıyım)

Çıtır Tavuk

1 Porsiyon

80	g	Tavuk göğüs (şerit kesilmiş)
12	g	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
20	ml	Su
20	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama

1 Porsiyon Sunum

1	porsiyon	Sanayi pilavı
1	porsiyon	Çıtır tavuk
10	ml	Turşu suyu
15	g	Biber turşusu (doğranmış)

Metot

- Sıvı yağda sarımsağı kısa süre çevirin.
- **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**, su ve bulyonu kenarda karıştırıp ocaktaki tavaya ekleyin.
- Haşlanmış pirinci ilave edip karıştırın.
- Kısık ateşte 3-4 dk çektirin.
- Hafif suluyken tereyağını ekleyin ve yedin.
- En son reyhan ekleyip dinlendirin.

- Şerit kesilmiş tavuk göğsünü hazırlayın.
- **Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı** ile suyu karıştırarak akışkan bir kaplama bulamacı hazırlayın.
- Tavuk şeritlerini önce kaplama harcı-su karışımına bulayın.
- Ardından **Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama**'ya iyice bastırarak kaplayın.
- 170°C kızgın yağda altın rengi ve tamamen çıtır olana kadar pişirin.
- Fazla yağı süzdürerek servis edin.

- Sanayi pilavını servis tabağına yerleştirin.
- Üzerine sıcak ve çıtır dokusunu koruyan çıtır tavuk parçalarını ekleyin.
- Turşu suyunu pilavın üzerine gezdirerek lezzetlendirin.
- Doğranmış biber turşusunu tavukların üzerine serpiştirin.
- Sıcak servis edin.



Café-Bistro



NEO
GELENEK

İSPANYOL USULÜ PALAMUT PİLAKİSİ

Malzemeler

12 Porsiyon

1800	g	Palamut (takoz dilimlenmiş)
250	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
1300	ml	Su
500	g	Kuru soğan (yuvarlak dilim)
4	diş	Sarımsak (ince dilim)
80	ml	Zeytinyağı
200	g	Siyah zeytin
30	g	Kapari
20	g	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu
2	g	Karabiber
1	g	Pul biber
5	g	Maydanoz

Metot

- GN tepsiye soğan ve sarımsağı yayın.
- Üzerine palamut dilimlerini yerleştirin.
- Ayrı bir kaptaki **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**, su, **Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu** ve baharatları karıştırın.
- Bu karışımı balığın üzerine dökün.
- Zeytinyağı gezdirin ve 180°C fırında 25-30 dakika üzeri kapalı şekilde pişirin.
- Servis etmeden önce zeytin ve kapari ekleyin.



Her Şey Dahil
Oteller



Catering







NEO
GELENEK

ÇITIR MANTI ÇORBASI

Malzemeler

Çıtır Manti - 10 Porsiyon

1500	g	Dondurulmuş mantı
500	ml	Ayçiçek yağı

Yoğurt Sos - 10 Porsiyon

600	g	Yoğurt
15	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
100	g	Hellmann's Mayonez
15	ml	Limon suyu

Susamlı Acı Yağ - 10 Porsiyon

180	ml	Ayçiçek yağı
20	ml	Susam yağı
15	g	Acı pul biber
20	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
5	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
5	g	Susam (kavrulmuş)

Gochujangli Manti Suyu - 10 Porsiyon

5	g	Knorr Professional Et Aromalı Toz Bulyon
5	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon
2000	ml	Su
120	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
40	g	Gochujang
40	ml	Soya sosu
15	ml	Susam yağı
15	g	Şeker

1 Porsiyon Sunum

150	g	Çıtır mantı
200	ml	Gochujangli mantı suyu
80	g	Yoğurt sos
5	g	Taze soğan (verev kesilmiş)
5	g	Susamlı acı yağ

Metot

- Dondurulmuş mantıları çözdürmeden kullanın.
- Yağı 170°C'ye ısıtın.
- Mantıları kızgın yağda 3-4 dakika, altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın.
- Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.
- Servise kadar kuru ve sıcak ortamda bekletin.

- Yoğurt, Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni, Hellmann's Mayonez ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın.
- Pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.
- Kıvam çok koyu ise az miktar su ile açabilirsiniz.

- Ayçiçek yağın hafif ısıtın (yakmadan).
- Acı pul biberi ekleyerek 1-2 dakika bekletin (rengini vermesi için).
- Ocaktan alın.
- Knorr Professional Pratik Domates Tozu ve Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni'yi ekleyip karıştırın.
- Susam yağı ve kavrulmuş susamı ekleyerek karıştırın.

- Su, Knorr Professional Et Aromalı Toz Bulyon ve Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon'u karıştırın ve pişirin.
- Knorr Professional Pratik Domates Sosu ve gochujang ilave edin.
- Soya sosu, susam yağı ve şekeri ekleyin.
- Hafif kaynatın ve homojen hale getirin.

- Servis tabağınıza mantılarınızı yerleştirin.
- Üzerine hazırladığınız mantı suyunu ekleyin.
- Yoğurt sosu üzerine drizzle şeklinde gezdirin.
- Taze soğan serpiştirin.
- Son olarak susamlı acı yağ gezdirerek servis edin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller





NEO
GELENEK

TATLI ACI ŞAKŞUKA

Malzemeler

100 Porsiyon

8	kg	Patlıcan
500	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
670	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
10	l	Ayçiçek yağı
30	g	Sarımsak
4,3	l	Su
1	bağ	Maydanoz

Metot

- Patlıcanları soyup tuzlu suya alın. Bir süre beklettikten sonra fazla suyunu alın ve derin yağda kızartın.
- Tencerede sıvı yağı ısıtın ve sarımsağı kavurun. Ardından 3 litre suyu ve **Knorr Professional Sweet Chili Sos**'unu ekleyip kaynatın.
- Ayrı bir kaptaki kalan 1.300 ml soğuk su ile **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu açın ve kaynamakta olan tencereye ilave edin.
- Sos hazır hâle geldikten sonra kızarttığınız patlıcanları sosun içine ekleyip 4-5 dakika birlikte kaynatın.
- İnce kıyılmış maydanozu ilave edin. +4°C'de soğuttuktan sonra servis edin.



Her Şey Dahil
Oteller



Catering



NEO
GELENEK

DOMATES MÜCVER, ACUKA IN TOKYO SOS İLE

Malzemeler

5 Porsiyon

100	g	Kırmızı soğan
200	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
500	ml	Su
100	g	Domates (çekirdekleri alınmış)
100	g	Hellim peyniri
65	g	Knorr Professional Pratik Patates
4	ea	Yumurta
140	g	Un
8	g	Kabartma tozu
10	g	Fesleğen (ince doğranmış)

Acuka in Tokyo - 10 porsiyon

100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
250	ml	Su
150	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
100	g	Ceviz içi (ince çekilmiş)
50	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama (ince çekilmiş)
5	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
2,5	g	Kimyon
15	g	Miso ezmesi
20	ml	Limon suyu
10	g	Kırmızı Acı Toz Biber
50	ml	Zeytinyağı

Sunum 1 Porsiyon

5	adet	Domates mücver
20	g	Ev yapımı acuka sos
20	g	Akdeniz yeşilliği

Metot

- **Knorr Professional Pratik Patates**'i sıcak suyla karıştırıp püre yapın.
- **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu suyla karıştırıp sos hazırlayın.
- Taze domatesi küp küp doğrayıp suyunu kontrol edin.
- Soğanı ince ince doğrayın.
- Püreyi, domates sosu ve yumurtayla birleştirin.
- Soğanı, taze domatesi ve fesleğeni ekleyin.
- Kuru karışımı ekleyip hamuru oluşturun.
- Kıvamı yoğun hâle getirin (gerekirse 10-20 g un ekleyin).
- Yağı 170°C'ye ısıtın.
- Kaşıkla döküp hafif bastırarak her yanını 3-4 dk kızartın.

Tüm malzemeyi karıştırın ve macun kıvamına getirin.

Tabağa yerleştirin ve servis edin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller



SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

MENEMEN MELT

Malzemeler

Menemen - 10 Porsiyon

300	g	Tereyağı
200	g	Sivri biber
70	gr	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
420	ml	Su
10	g	Tuz
10	adet	Yumurta

Cheesy Peri Peri Sos

300	g	Hellmann's Cheddar Sos
100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
100	g	Su
500	g	Hellmann's Peri Peri Sos

1 Porsiyon Sunum

2	dilim	Tost ekmeği
20	g	Hellmann's Cheddar Sos
50	g	Tost kařarı
1	porsiyon	Menemen
20	g	Sucuk (sotelenmiş)
20	g	Cheesy Peri Peri Sos

Metot

- Tereyađında biberi soteleyin.
- **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu su ile açın ve tavadaki malzemenizin üzerine ekleyin. Kıvam alana kadar pişirin.
- Yumurtayı ekleyin, karıştırın.
- Tuz ve karabiber ile dengeleyin.

Tüm malzemeyi bir blender yardımıyla homojenize edin ve servis için bir sos fişeğine alın.

- Plancha ya da tavayı orta ateşte ısıtın.
- Ekmeklerin iđ yüzeyine **Hellmann's Cheddar Sos** sürün.
- Alt dilime kaşarın yarısını koyun.
- Üzerine sıcak ve fazla sulu olmayan menemeni ekleyin.
- Sotelenmiş sucuđu yerleştirin.
- Kalan kaşarı ekleyip üst dilimi kapatın.
- Tostun dış yüzeyine Cheesy Peri Peri Sauce sürün.
- Plancha'ya alın, hafif bastırarak her iki tarafını altın rengi ve çıtır olana kadar pişirin.



SINIR
TANIMAYAN
MUTFAKLAR

KARPUZLU GAZPACHO, İZMİR TULUM PEYNİR KİTİRİ İLE

Malzemeler

Karpuzlu Gazpacho - 10 Porsiyon

600	g	Karpuz
200	g	Salatalık
100	g	Konserve köz kapyra biber
80	g	Beyaz soğan
10	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama
30	g	Elma sirkesi
40	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
250	ml	Su
6	g	Tuz
1	g	Karabiber

İzmir Tulum Peyniri Kıtırı

120	g	İzmir tulum peyniri (rendelenmiş)
-----	---	-----------------------------------

1 Porsiyon Sunum

220	ml	Karpuzlu gazpacho
1	adet	İzmir tulum peyniri kıtırı
50	g	Karpuz (orta boy küp)
1	adet	Fesleğen yaprağı

Metot

- **Knorr Professional Pratik Domates Sosu** ve **Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama**'yı bir karıştırma kabına alın ve üzerine sıcak su ekleyerek soğuması için kenara koyun.
- Soğuyan malzemeyi geri kalan tüm malzemeye birleştirin ve blender'da pürüzsüz hale getirin.
- Yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin.
- Çorbanızı süzün ve soğuyup dinlenmesi için +4°C dolaba kaldırın.

- Rendelenmiş İzmir tulum peynirini yağlı kağıt üzerine ince daireler halinde serin.
- 180°C fırında 6-8 dk altın rengi olana kadar pişirin.
- Soğuyunca kıtır form alır.

- 220 ml soğuk gazpacho'nun üzerine 1 adet İzmir tulum peynir kıtırını yerleştirin. Zeytinyağını gezdirin.
- Küp karpuz ve fesleğen yaprağı ile servis edin.



Café-Bistro



Her Şey Dahil
Oteller







SINIR
TANIMAYAN
MUTFAKLAR

KIRMIZI KÖRİ TÜRLÜSÜ

Malzemeler

Kırmızı Köri Macunu

300	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
350	ml	Ayçiçek yağı
50	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
50	g	Taze zencefil (rendelenmiş)
30	g	Kırmızı toz biber
20	g	Kimyon
2	g	Kişniş tozu
150	g	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu

1 Porsiyon

20	g	Kırmızı köri macunu
40	g	Brokoli (blanch edilmiş)
30	g	Havuç (blanch edilmiş)
30	g	Taze fasulye (blanch edilmiş)
30	g	Kapya biber (blanch edilmiş)
50	g	Tatlı patates (küp fırınlanmış ya da kızarmış)
100	ml	Su
100	ml	Hindistan cevizi sütü
1	g	Taze kişniş
1	adet	Lime dilimi

Metot

- Tüm kuru malzemeleri blender'dan geçirip ince toz haline getirin.
- Yavaş yavaş yağı ekleyerek çekin.
- Yoğun, sürülebilir paste kıvamına getirin.

- Tavada curry paste'i ısıtın ve kısa süre kavurun.
- Suyu ekleyerek paste'i açın.
- Hindistan cevizi sütünü ilave edin.
- Kaynatmadan, hafifçe çektirerek kıvamlandırın.
- Sebzeleri ekleyin.
- 1-2 dakika birlikte çevirin.
- Karışımı kâseye alın ve üzerine taze kişniş serpin.
- Yanında haşlanmış basmati pirinci ve lime dilimi ile servis edebilirsiniz.



Her Şey Dahil
Oteller



Catering







SINIR
TANIMAYAN
MUTFAKLAR

AKDENİZ KARİDES KÂSE

Malzemeler

Karides Şiş

80	ml	Zeytinyağı
20	g	Domatesli Akdeniz çeşni
800	g	Karides 16/20

Glütensiz Kinoa Kısır

600	g	Kinoa (haşlanmış, soğutulmuş)
125	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
250	g	Su
5	g	Kimyon
5	g	Sumak
60	ml	Zeytinyağı
20	g	Nar ekşisi
40	g	Taze soğan (ince doğranmış)
80	g	Kırmızı lahana turşusu (küçük kıyılmış)
120	g	Havuç (rendelenmiş)
50	g	Mısır (konserve)
1	bağ	Maydanoz (ince kıyım)

Akdeniz Çıtır Nohut

400	g	Nohut (haşlanmış, iyice kurulanmış)
40	g	Domatesli akdeniz çeşni

Domatesli Akdeniz Çeşni

40	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
25	g	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu
15	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni

1 Porsiyon Sunum

2	parça	Karides şiş
25	g	Akdeniz çıtır nohut
120	g	Glütensiz kinoa kısır
20	g	Kırmızı cherry domates
20	g	Salatalık (ince şerit dilim)
10	g	Yedikule marul

Metot

- Tüm malzemeyi bir kâsede karıştırın ve karideslerin üzerine dökün.
- Karidesleri en az 2 saat +4°C dolapta marine olması için muhafaza edin.
- Dolaptan çıkarın ve şişe takın
- 180°C fırında 15 dakika pişirin.

- Kinoaı haşlayın ve soğutun.
- **Knorr Professional Domates Sosu**'nu sıcak su ile birleştirin, zeytinyağı, nar ekşisi ve baharatları ekleyerek macun kıvamına getirin.
- Haşladığınız kinoa ile hazırladığınız macunu iyice yoğurun.
- Marul, havuç, kırmızı lahana turşusu ve taze soğanı ekleyin.
- Limon suyu ile son dengeyi verin.

- Nohutları 170°C yağda kızartın.
- Kağıt havluya alın.
- Sıcakken çeşni ile karıştırın.

- 120 g domatesli pilavı tabana alın.
- Üzerine 2 adet karides şiş ve diğer garnitürleri yerleştirin.
- Üzerine 25 g kızarmış nohut serpiştirin.
- İnce kıyılmış maydanoz ile tamamlayın.



Café-Bistro





SINIR
TANIMAYAN
MUTFAKLAR

ÇITIR KEÇİ PEYNİRLİ RUBY SALATA

Malzemeler

Domatesli Keçi Peyniri Topları

415	g	Keçi Büş Peyniri
85	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
85	ml	Krema

Dış Kaplama

150	g	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
255	ml	Su
40	g	Pratik Domates
150	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama

Domates Vinaigrette

80	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
30	g	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu
4	g	Sarımsak
700	ml	Su
150	ml	Zeytinyağı
50	ml	Kırmızı şarap sirkesi

Sunum 1 Porsiyon

30	g	Bebek ıspanak
20	g	Roka
40	g	Sarı cherry domates (ikiye kesilmiş)
40	g	Salatalık (peeler ile şerit kesilmiş)
20	g	Nar tanesi
10	g	Fındık (kavrulmuş, doğranmış)
30	ml	Domates vinaigrette
3	adet	Domatesli keçi peyniri topları

Metot

- Keçi peynirini yoğurarak yumuşatın.
- Knorr Professional Pratik Domates Sosu'nu sıcak su ile birleştirin ve soğuyana kadar bekleyin.
- Rehidrate domates, krema ve fesleğeni peynire ekleyip homojen bir kıvam elde edin.
- Karışımın kremamsı ve yoğun domates aromalı olmasını sağlayın.
- Karışımından 20 gramlık porsiyonluk toplar hazırlayın.
- Peynir toplarını en az 20-30 dakika dondurarak sıkılaştırın.
- Çıtır kaplama harcı ile suyu karıştırarak akışkan bir batter hazırlayın.
- Dondurulmuş peynir toplarını batter'a bulayın.
- Ardından panko ile tamamen kaplayın.
- Kızgın yağda altın rengi ve çıtır bir doku oluşana kadar kızartın.
- Fazla yağı süzdürerek sıcak servis edin.

Tüm malzemeyi blend edin ve kenara alın.

- Bebek ıspanak ve rokayı karıştırma kabına alın.
- Sarı cherry domatesleri ve salatalığı ekleyin.
- Nar tanelerini karışıma ilave edin.
- Domates vinaigrette'yi yeşilliklerin üzerine gezdirin ve hafifçe karıştırın.
- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine 3 adet domatesli keçi peyniri topunu yerleştirin.
- Kavrulmuş doğranmış fındığı en üste serpererek servis edin.



MAKARNA SOSUNU SEÇ: 3 FARKLI ŞEKİL & 3 FARKLI MOD

Blush Cream Orzo - 1 Porsiyon

120	g	Arpa şehriye (ön pişirilmiş)
20	g	Kuru soğan (küçük küp)
300	ml	Su
15	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
1	g	Biberiye
1	g	Limon kabuğu rendesi
2,5	g	Knorr Professional Sebzeli Çeşni
20	g	İzmir tulum (rendelenmiş)
20	g	Kurutulmuş domates (doğranmış)
1	adt	Burrata (25 gr)
20	ml	Hellmann's Mayonez

Metot

- Soğanı ve kurutulmuş domatesi zeytinyağında soteleyin.
- Arpa şehriyeyi ekleyip 2-3 dakika kavurun.
- Ardından sıcak su, **Knorr Professional Sebzeli Çeşni** ve **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu, sürekli karıştırarak ekleyin.
- Arpa şehriye al dente kıvama geldiğinde ocaktan alın.
- İzmir tulum peyniri ve taze biberiye ile bağlayın.
- Son dokunuş olarak **Hellmann's Mayonez**'i ekleyip iyice yedirin.
- Rendelenmiş İzmir tulumu, küp domates ve limon kabuğu rendesi ile servis edin.

Peri Peri Fire Spaghetti - 1 Porsiyon

120	g	Kabak (blanch edilmiş)
10	g	Sarımsak (dilimlenmiş)
300	ml	Su
15	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
5	g	Chili biber (dilimlenmiş)
20	g	Renkli biber (küp)
20	ml	Hellmann's Peri Peri Sos
80	g	Karides 16/20

- Tavayı ısıtın, zeytinyağını ekleyin.
- Sarımsağı 10-15 saniye kokusunu çıkana kadar soteleyin.
- Karidesi pişirin ve kenara çıkarın.
- Aynı tavaya kabak spagettiye ekleyin, 1,5-2 dakika hızlı çevirin (fazla pişirmeyin).
- Biberleri ekleyip 30 saniye daha soteleyin.
- 1 kepçe (120 ml) **Knorr Professional Pratik Domates Sosu** bazını ekleyin.
- Üzerine 10 g **Hellmann's Peri Peri Sos** ekleyip karıştırın.
- Tuz ve karabiber ile lezzeti tamamlayın.
- Kâseye alın, üzerine limon kabuğu rendesi ile servis edin.

Truffle Tomato Mac Cheese - 1 Porsiyon

15	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
15	g	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
100	ml	Süt
100	ml	Su
25	g	Hellmann's Trüflü Mayonez
50	g	Mısır
1	g	Ada çayı
10	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama
20	ml	Ayçiçek yağı
120	g	Pipet makarna (haşlanmış)
7	g	Sarımsak (dilimlenmiş)

- Tavayı ısıtın, çok az ayçiçek yağı ile dilim sarımsağı ve ada çayını kısa 10-15 sn aromalandırın (yanmasın).
- Domates sosunu, peynir sosunu süt ve su ile kenarda açın ve tavadaki malzemenizin üzerine ekleyin. Kıvama alana kadar pişirin.
- Haşlanmış makarnayı ve mısırı sosun içine alın, iyice karıştırın.
- **Hellmann's Trüflü Mayonez**'i ocağı kapamadan hemen önce ekleyin ki aroma kaybı olmasın.
- Küçük tavaya 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı alın.
- **Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama**'yı ekleyip altın rengi alana kadar kavurun.
- Servis için kenara alın.
- Makarnayı tabağınıza alın.
- Üzerine kavrulmuş panko serpin ve servis edin.





DİP SOSUNLA FARK YARAT

Malzemeler

Ev Yapımı Kore Ketçap - 10 Porsiyon

80	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
20	g	Gochujang
200	ml	Su
100	g	Hellmann's Mayonez
10	g	Bal

Metot

Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara kaldırın.

Acuka in Tokyo - 10 Porsiyon

100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
250	ml	Su
150	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
100	g	Ceviz içi (ince çekilmiş)
50	g	Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama (ince çekilmiş)
5	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
2,5	g	Kimyon
15	g	Miso ezmesi
20	ml	Limon suyu
10	g	Kırmızı Acı Toz Biber
50	ml	Zeytinyağı

Tüm malzemeyi karıştırın ve macun kıvamına getirin. Crostini ile servis edin.

Tahinli Kırmızı Masala Sos - 10 Porsiyon

300	g	Süzme yoğurt
100	g	Hellmann's Peri Peri Sos
120	g	Tahin
35	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
100	g	Su
15	g	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni
4	g	Kimyon
2	g	Öğütülmüş kişniş

Tüm malzemeyi blend edin ve sosunuzu hazırlayın.





Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

#YarınaHazırız



Daha fazlası için
unileverfoodsolutions.com'u
ziyaret edin veya QR kodu okutun.