

KNORR
DÜNYA
MUTFAKLARI

TARİF
FİKİRLERİ
KİTAPÇIĞI



SINCE 1839
Knorr
PROFESSIONAL

LEZZET YOLCULUĐU MUTFAĐINIZDA BAŐLASIN

Her gün yeniden keŐfedilmeyi bekleyen kocaman bir lezzet dünyası var ve lezzet tutkunları olarak biz, bu dünyada yaŐadığımız için çok Őanslıyız. Birbirinden  zel ve heyecan verici bu otantik lezzetler, farklı mutfakları harmanlamamız için bize ilham veriyor.

BambaŐka bir kültürden aromalar deneyimlemek, çok uzak ülkelerden bir tat ödünç almak veya sadece bir bölgeye özgü teknikleri denemek... Knorr dünyasında bunların hepsine yer var! Burada lezzetin sınırlarını aŐabilir, dilediğiniz an misafirlerinizi lezzet yolculuğuna çıkarabilirsiniz.



ÇÜNKÜ
KNORR MUTFAĞINDA
DAIMA LEZZET HÜKÜM
SÜRECEK!



Knorr

ASYA MUTFAĞI

SOSLARI İLE TARİFLER

- Sweet Chili Soslu Tavuk
 - Dana Etli Noodle
 - Sebze Wok
- Teriyaki Somon Bok Choy
 - Karidesli Pad Thai
- Teriyaki Tofulu Sebzeli Budha Bowl



Knorr

İTALYAN MUTFAĞI

ŞOSLARI İLE TARİFLER

- Napoliten Soslu Köfte
- Fırında Tavuklu Sebzeli Penne
 - Arrabiatta
- Tavuk Pizzaiola
 - Çıtır Balık
 - Karışık Pizza



LEZZET
inovasyon
YARATICILIK





OTANTİK AROMALAR,
SIRA DIŐI LEZZETLER:

ASYA MUTFAĞI SOSLARI

- Özenle seçilen malzemeler
- Dengeli tat
- Farklı yemekler yapmak için uygun
- Tavada ve fırında kullanıma uygun
- Yanma ve yapışma yapmayan formül





ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ	ADET BARKOD	KOLİ BARKOD
68226107	KNORR SWEET CHILI SOS 2485 ml	6	12 ay	8690637953644	8690637953491
68226126	KNORR NOODLE&WOK SOS 2285 ml	6	12 ay	8690637953798	8690637953521
68226130	KNORR TERİYAKI SOS 2600 ml	6	12 ay	8690637953774	8690637953545



SWEET CHILI SOSLU TAVUK

Kırmızı Soğan, Biber ve
Ananas ile





MALZEMELER

TAVUK MARİNE İÇİN MALZEME

TAVUK GÖÇÜS	1 kg
ZEYTİNYAĞI	100 ml
TUZ	2 g
KARABİBER	1 g

PANE İÇİN MALZEME

BUĞDAY NIŞASTASI	100 g
------------------	-------

PİLAV İÇİN MALZEME

YASEMİN PİRİNÇ	500 g
SU	700 ml
KNORR TAVUK SUYU BULYON	10 g

DİĞER MALZEMELER

ANANAS	100 g
KIRMIZI SOĞAN	150 g
KIRMIZI BİBER	120 g
TAZE SOĞAN	50 g
SUSAM	10 g
BABY TURP	50 g
SARI BİBER	120 g
KNORR SWEET CHILI SOS	600 g
AYÇİÇEK YAĞI	50 g

Küp doğranan tavukları bir kabin içinde zeytinyağı, tuz, karabiber ile marine edin. Sonrasında nişasta ile paneleyin ve firitözde kızartın. Tavadaki ayçiçek yağı ile sırasıyla kuru soğan, biberler, ananas, tavukları soteleyin ve Knorr Sweet Chili Sos ilave edin. Malzemeler sos ile özleşene kadar ocakta tutun.

Pilav için 700 ml su ve Knorr Tavuk Suyu Bulyon'u karıştırın, pirinci ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak ocakta pişirin. Servise hazır hale getirin.



DANA ETLİ NOODLE





MALZEMELER

ET MARİNE İÇİN MALZEME

DANA BONFİLE	800 g
ZEYTİNYAĞI	50 ml
KNORR WOK SOS	100 g



PİLAV İÇİN MALZEME

NOODLE	500 g
KABAK	150 g
HAVUÇ	150 g
SARI BİBER	120 g
KIRMIZI BİBER	120 g
KIRMIZI KURU SOĞAN	120 g
TAZE SOĞAN	50 g
SOYA FİLİZİ	100 g
AYÇİÇEK YAĞI	100 g
KNORR WOK SOS	800 g

Dana etini jülyen doğrayın, bir kabın içinde Knorr Wok Sos ve zeytinyağını karıştırın, etleri marine edin. Tavadan ayçiçek yağı ile sırasıyla dana bonfile, havuç, kabak, soğan ve biberleri soteleyin. Sotelenen malzemelerin içine haşlanan noodle, soya filizi, taze soğan ve Knorr Wok Sos'u ilave edin. Sos ile makarna özleşene kadar ocakta tutun ve servise hazır hale getirin.



SEBZE WOK





MALZEMELER

BROKOLİ	250 g
KARNABAHAAR	250 g
KÜLTÜR MANTARI	300 g
KABAK	150 g
KONSERVE KOÇAN MISIR	200 g
HAVUÇ	250 g
TAZE FASÜLYE	200 g
SARI BİBER	120 g
KIRMIZI BİBER	120 g
SUSAM	10 g
ŞİTAKİ MANTARI	250 g
TUZ	2 g
KARABİBER	1 g
KNORR WOK SOS	700 g
ZEYTİNYAĞI	100 ml

Kaynar suda sırasıyla karnabahaar, brokoli, fasulye, kabak ve havucu diri kalacak şekilde haşlayın. Mantarları, biberleri ve haşlanan sebzeleri zeytinyağı ile tavada soteleyin. Sotelenen sebzelere Knorr Wok Sos, tuz, susam ekleyin ve sos ile sebzeler özleşene kadar ocakta tutun. Servise hazır hale getirin.



TERİYAKİ SOMON

BOK CHOY

Buharda Pirinç ile





MALZEMELER

SOMON MARİNE İÇİN MALZEME

SOMON	1,8 kg
KNORR TERİYAKİ SOS	300 g

DİĞER MALZEMELER

BOK CHOY (ORTA BOY)	10 adet
ZEYTİNYAĞI	120 ml
TUZ	5 g
LİME LİMON	300 g
SUSAM	10 g
ÇÖREK OTU	5 g

PILAV İÇİN MALZEME

YASEMİN PİRİNCİ	500 g
SU	700 ml
KNORR TAVUK SUYU BULYON	10 g
KNORR TERİYAKİ SOS	300 g

Bir kabın içinde Knorr Teriyaki Sos ile somonları marine edin. 160 derece fırında somonları pişirin ve somonların pişmesine yakın fırından çıkarın.

Knorr Teriyaki Sos'u bir fırça yardımı ile balıkların üstüne sürün ve tekrardan fırına koyun. Balıkların üstü kızarıncaya fırından çıkarın. Tavada zeytinyağı ile haşlanmış olan bok choy'ları soteleyin ve tuz ekleyin. 700 ml su ile Knorr Tavuk Suyu Bulyon'u karıştırın, pirinçleri ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak pişirin. Hazırlanan pilav, bok choy ve lime limon ile balığı servise hazır hale getirin.



TERİYAKİ TOFULU SEBZELİ BUDHA BOWL





MALZEMELER

SADE TOFU	1 kg
BROKOLİ	400 g
PORTAKAL (DİLİM FİLETO)	250 g
KIRMIZI LAHANA	300 g
EDAMAME	150 g
TAZE SOĞAN	100 g
BABY TURP	80 g
AVAKADO (SOYULMUŞ, ÇEKİRDEKSİZ)	600 g
KARIŞIK AKDENİZ YEŞİLLİK	500 g
KNORR TERİYAKİ SOS	300 g
KİNOA (KARIŞIK)	500 g
BUĞDAY NIŞASTA	120 g

SOMON MARİNE İÇİN MALZEME

KNORR AKDENİZ SALATA SOSU	100 g
SU	700 ml
ZEYTİNYAĞI	200 ml

Tofuları süzün, küp küp doğrayın, buğday nişastası ile paneleyin ve fırıtözde kızartın. Kızartılan tofuları Knorr Teriyaki Sos ile tavada soteleyin. Brokolileri ve kinoaları kaynar suda haşlayın ve soğutun. Salata sosu için Knorr Akdeniz Salata Sosu ile suyu 2 dakika karıştırın ve zeytinyağını ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tüm malzemeleri salata kasesine koyun ve salata sosunu ilave edip servise hazır hale getirin.



KARİDESİLİ PAD THAI





MALZEMELER

RİCE STICK	1,2 kg
İÇ FISTIK	100 g
KARİDES	500 g
LİME LİMON	200 g
TAZE KİŞNİŞ	10 g
ZEYTİNYAĞI	100 ml
TUZ	2 g
KARABİBER	1 g
KNORR WOK SOS	700 g

Kaynar suda rice stick'leri haşlayın, süzün ve soğutun. Ayıklanmış karidesleri zeytinyağında soteleyin, haşlanmış rice stick'leri ekleyin ve Knorr Wok Sos ilave edin. Ocakta sos ile özleşene kadar tutun ve ardından tuz, karabiber, taze kişniş, fıstık ekleyerek servise hazır hale getirin.



ESSİZ BAHARATLARIN
DENGELİ UYUMU

İTALYAN MUTFAĞI ŞOSLARI

- Kaliteden ödün vermeyen lezzet
- 180 yıllık Knorr güvenilirliği
- Benmariye ve pişirmeye uygun
- Ekşime yapmaz, mükemmel kaplama



ÜRÜN KODU	ÜRÜN ADI	KOLİ İÇİ ADET	RAF ÖMRÜ	ADET BARKOD	KOLİ BARKOD
68226128	KNORR FS ARABIATA 6X2.20L	6	12 ay	8690637953538	8690637953781
20051769	KNORR ARRABBIATA SOS 2250 ml	2	12 ay	8690637953644	8690637953491
68226114	KNORR NAPOLITEN SOS 2200 ml	6	12 ay	8690637542916	8690637542923



NAPOLİTEN SOSLU KÖFTE

Fırınlanmış Sebze Eşliğinde



MALZEMELER

KÖFTE İÇİN MALZEME

KNORR KÖFTE HARCİ	120 g
SU	200 ml
KURU SOĞAN	50 g
SARIMSAK	5 g
DANA KIYMA	1,5 kg

FIRIN SEBZE İÇİN MALZEME

KARNABAHAHAR	200 g
HAVUÇ	200 g
KIRMIZI SOĞAN	150 g
SARIMSAK	50 g
KEREVİZ	200 g
TUZ	2 g
KARABİBER	1 g
BROKOLİ	200 g

DİĞER MALZEMELER

TAZE FESLEĞEN	50 g
KNORR NAPOLİTEN SOS	800 g
PERMASAN PEYNİRİ	150 g

Bir kabin içinde Knorr Köfte Harcı, su, sarımsak, kuru soğanı karıştırın ve 2 dakika bekleyin. Ardından dana kıymayı ilave edin ve yoğurun. Köfteleri isteğe göre şekillendirin ve ızgarada pişirin.

Tüm ayıklanan ve doğranan sebzeleri küvete koyun; tuz karabiber, zeytinyağı ekleyin ve 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırınlanmış sebzeler üzerine köfte, Knorr Napoliten Sos, permasan ve taze fesleğen ile servise hazır hale getirin.



FIRINDA TAVUKLU SEBZELİ PENNE ARRABIATTA





MALZEMELER

TAVUK MARİNASYON İÇİN MALZEME

TAVUK GÖĞÜS (JÜLYEN)	800 g
ZEYTİNYAĞI	50 ml
KNORR TAVUK ÇEŞNİ	20 g

DİĞER MALZEMELER

PENNE MAKARNA	1 kg
KNORR ARRABIATTA SOS	1,5 kg
PERMASAN PEYNİRİ	150 g
TAZE FESLEĞEN	50 g
TUZ	5 g
BEZELYE	150 g
PATLICAN (KÜP DOĞRANMIŞ)	400 g
ZEYTİNYAĞI	100 ml

Bir kabin içinde Knorr Tavuk Çeşni ile zeytinyağını karıştırın ve tavukları marine edin. Kaynar suda makarnayı haşlayın, süzün ve soğutun. Patlıcanları fritözde kızartın. Tavadaki zeytinyağı ile tavukları soteleyin. Bir küvetin içine hazırlanan tüm malzemeleri koyun, Knorr Arrabiatta Sos'u ekleyin ve en son rende permesan peynirini makarnanın üstüne serpin. 160 derece fırında 20-30 dakika arası pişirin ve taze fesleğen ile servise hazır hale getirin.



TAVUK PIZZAİOLA





MALZEMELER

TAVUK MARİNASYON İÇİN MALZEME

TAVUK GÖĞÜS	800 g
ZEYTİNYAĞI	50 ml
KNORR TAVUK ÇEŞNİ	20 g
DEĞİRMEN KARABİBER	1 g

DİĞER MALZEMELER

KNORR ARRABIATTA SOS	1,2 kg
SPAGHETTİ MAKARNA	1,2 kg
CHERRY DOMATES	200 g
TAZE KEKİK	10 g
KNORR PESTO SOS	150 g
TUZ	2 g

Bir kabin içinde Knorr Tavuk Çeşni, zeytinyağı ve karabiberi karıştırın. Tavukları marine edin ve ızgarada pişirin. Makarnayı haşlayın ve süzün. Tavanın içinde Knorr Arrabiatta Sos ve Knorr Pesto Sos'u karıştırarak 1 dakika kaynatın. Kaynayan sosa makarna, cherry domates, tuz ilave edin ve sos ile özleşene kadar ocakta tutun. Izgara tavuk ve hazırlanan makarnayı servise hazır hale getirin.



ÇITIR BALIK





MALZEMELER

BALIK MARİNASYON İÇİN MALZEME

LEVREK (DERİSİZ YARIM FİLETO)	1,8 kg
KNORR PESTO SOS	30 g
ZEYTİNYAĞI	100 ml
DEĞİRMEN KARABİBER	2 g
TUZ	3 g

PANE İÇİN MALZEME

UN	250 g
----	-------

DİĞER MALZEMELER

FİLE SİYAH ZEYTİN	100 g
FRENK MAYDANOZU	10 g
KNORR NAPOLİTEN SOS	1 kg
TUZ	3 g
DEĞİRMEN KARABİBER	1 g
KIRMIZI BİBER	50 g

Bir kabin içinde Knorr Pesto Sos, zeytinyağı, tuz, karabiberi karıştırın. Ardından balıkları marine edin, un ile paneleyin ve firitözde kızartın. Tavanın içinde Knorr Napoliten Sos, tuz, karabiberi karıştırın ve 1 dakika kaynatın. Kızarmış balıkları; hazırlanan sos, file siyah zeytin ve kırmızı biber ile servise hazır hale getirin.



KARISIK PIZZA





MALZEMELER

PİZZA HAMURU 1 kg

SOS İÇİN MALZEME

KNORR NAPOLİTEN SOS 500 g

DİĞER MALZEMELER

BLOK MOZZARELLA (RENDE) 800 g

SOSİS 500 g

KÜLTÜR MANTARI 300 g

KONSERVE MISIR 300 g

FILE SİYAH ZEYTİN 300 g

KIRMIZI DOLMALIK BİBER 150 g

SARI DOLMALIK BİBER 150 g

SIVRI BİBER 100 g

KURU SOĞAN 120 g

Pizza hamurundan 10 adet 100 gr'lık parçalar koparın ve un ile yuvarlayın. Daha sonra merdane yardımı ile ince hamur elde edene kadar yuvarlak olarak açın. Açtığınız hamurun üzerine Knorr Napoliten Sos'u kepçe yardımı ile yayın ve sosladığınız hamurun üzerine rende mozzarella peyniri, sosis, kültür mantarı, mısır, zeytin, sarı biber, kırmızı biber, sivri biber ve kuru soğan serpiştirin. Pizza fırınında hamur çıtır olana kadar pişirin ve servise hazır hale getirin.