YEMEKHANELER İÇİN
30 GÜNLÜK MENÜ
REÇETELERİ
Uzman diyetisyenlerin desteğiyle hazırlanan besleyici ve dengeli menü çözümlerimiz ile porsiyon başı maliyetlerinizi düşürürken, lezzetten ödün vermeyin.
Unilever Food Solutions
Knorr
Lipton
HELLMANN'S
ALGİDA®
Destekle. İlham Ver. Geliştir.

Yasemin Ataman

Unilever Türkiye Lider Şefi

"Profesyonel ürün çözümlerimiz sayesinde kolay uygulanabilir, maliyet avantajı sağlayan ve lezzetten ödün vermeyen reçete önerilerimizi; uzman diyetisyenlerin desteği ile müşterileriniz için besleyici bir menü haline getirdik."

Bilkent Üniversitesi Turizm İşletme Bölümü'nde tamamlandığı lisans eğitiminin ardından Cornell University MMH programında yüksek lisans yaptı. Şef olarak mesleğine 2001 yılında başlayan Yasemin Ataman, yurt dışında Michelin yıldızlı restoranlarda uzun yıllar çalıştı. Ardından Türkiye'de 5 yıldızlı otel ve restoran gruplarında şeflik yapan Ataman, 9 yıldır Unilever'de Ürün Geliştirme, Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Lider Şef olarak görev alıyor.

1. Hafta	1. Gün	2. Gün	3. Gün	4. Gün	5. Gün	6. Gün
	ALACA ÇORBA ANKARA TAVA Z.YAĞLI KEREVİZ SU BÖREĞİ	GENDİME ÇORBASI PİLİÇ TOPKAPI ISPANAKLI PATATES PÜRESİ REVANİ	DOMATES ÇORBASI ORMAN KEBABI CEVİZLİ ERİŞTE	TARHANA ÇORBASI ELBASAN TAVA MEVLEVİ PİLAVI MARKİZ PASTA	TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI PATLICAN BASTI BOLONEZ SOSLU BURGU MAKARNA TABULE	KREMALI MANTAR ÇORBASI İÇLİ KÖFTE PESTO SOSLU PENNE MAKARNA MAGNOLYA
2. Hafta	7. Gün	8. Gün	9. Gün	10. Gün	11. Gün	12. Gün
	ARAPAŞI ÇORBASI PATLİCAN PEHLİ DOMATESLİ BULGUR PİLAVI ATOM YOĞURTLU SALATA	KAZDAĞI ÇORBASI KABAK DOLMASI PENNE ARRABİATA SUPANGLE	SAKALA ÇARPAN ÇORBASI PİLİÇ KISTIRMA SU BÖREĞİ	KREMALI SEBZE ÇORBASI MACAR GULAŞ PATATES PÜRESİ KAZANDİBİ	TAZE OTLU DOMATES ÇORBASI KARNABAHAR KIZARTMA PEYNİR SOSLU BURGU MAKARNA	KREMALI BROKOLİ ÇORBASI USKUMRU PİLAKİ ÇEŞNİLİ SOTE PATATES SÜTLÜ REVANİ
3. Hafta	13. Gün	14. Gün	15. Gün	16. Gün	17. Gün	18. Gün
	PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI BEYKOZ KEBABI SEBZELİ KUSKUS PİLAVI	TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI FIRINAĞZI TAVUK ŞEHİRYE PİLAVI TİRAMİSU	ERZİNCAN ÇORBA(KÖFTELİ) BUĞUSLU KEBAB NAPOLİTEN SOSLU PENNE MAKARNA	MAHLUTA ÇORBASI BEEFSTRAGONOF SOTE PATATES TRİLEÇE	BÖREK AŞI ÇORBASI İSLİM KEBABI ALİ PAŞA PİLAVI GİRİT EZMESİ	KÖZ PATLICAN ÇORBASI KADINBUDU KÖFTE PATATES PÜRESİ KARAMELLİ DİLİMLER
4. Hafta	19. Gün	20. Gün	21. Gün	22. Gün	23. Gün	24. Gün
	TANDIR ÇORBASI ETLİ BEZELYE MENGEN PİLAVI	DÜĞÜN ÇORBASI YAYLA SOSLU TAVUK MANTAR SOSLU MANTI MAKARNA KAYISI TOPLARI	PİRPİRİM AŞI ÇİFTLİK KEBABI SU BÖREĞİ	TUTMAÇ ÇORBASI ARNAVUT CİĞERİ MEYHANE PİLAVI MUZLU PUDİNG	PAŞA ÇORBASI ACILI TAVUK SARMA PEYNİR SOSLU MAKARNA	BALKABAĞI ÇORBASI MEZGİT PANE PATLICAN PİLAKİ BROWNİE
5. Hafta	25. Gün	26. Gün	27. Gün	28. Gün	29. Gün	30. Gün
	TOYGA ÇORBASI (YAYLA) BAHCIVAN KEBAP İSTANBUL PİLAVI	MİNESTRONE ÇORBA TAVUK ŞİNİTZEL SEBZELİ PATATES KEK ELMALI TARÇINLI SAK. MUHALLEBİ	LEBENİYE ÇORBASI (TUTMAÇ) KAĞIT KEBABI DOMATESLİ BULGUR PİLAVI NPLT.SOS	BADEMLİ BROKOLİ ÇORBASI DANA EMENSE ÖZBEK PİLAVI KAHVELİ KREM KARAMEL	ANADOLU ÇORBA KABAK SANDAL SEFASI SU BÖREĞİ	HARİRA ÇORBASI HASANPAŞA KÖFTE FİRİG PİLAVI ÇİLEKLİ ŞARLOT PASTA

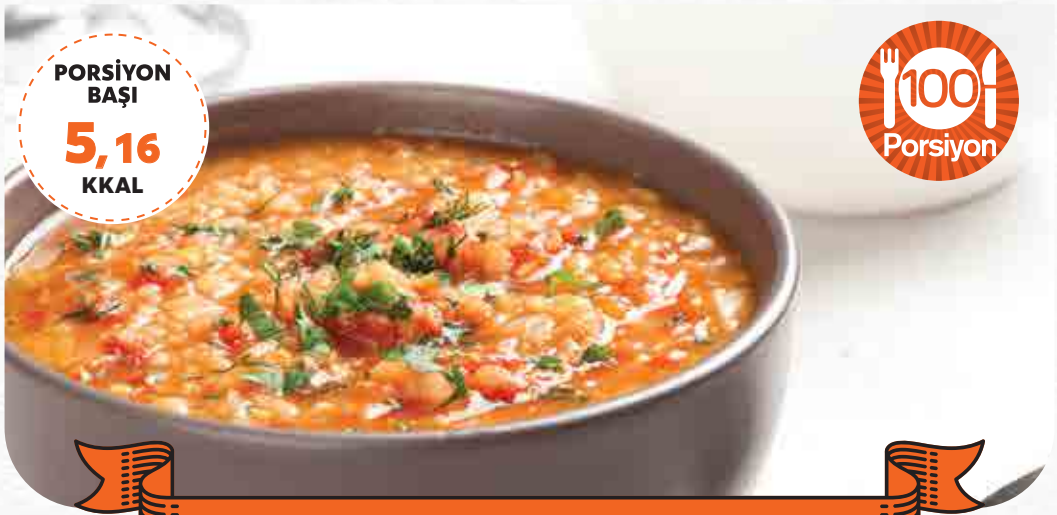
1. Gün Menüsü

ALACA ÇORBA
ANKARA TAVA
Z.YAĞLI KEREVİZ
SU BÖREĞİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	880,24	
Karbonhidrat (g)	101,88	
Protein (g)	36,64	Bu menü günlük protein ihtiyacının %70'ini karşılar.
Yağ (g)	36,74	
Lif (g)	8,82	Bu menü günlük lif ihtiyacının %70'ini karşılar.
C vitamini (mg)	40,66	
Kalsiyum (mg)	123,06	
Demir (mg)	4,82	

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.



ALACA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Alaca Çorbası	**1,8**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1800 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırınız. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave ediniz. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

ANKARA TAVA

Malzeme	Miktar	Birim
Kuzu kol (kemikli)	150	gr
Arpa şehriye	6	kg
Ayçiçek yağı	500	ml
Margarin	500	gr
Domates	1,5	kg
Biber	500	gr
Tuz	50	gr
Karabiber	10	gr
Defne yaprağı	8	adet
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Kuzu etleri (kuzu incik de olabilir) tencerede et bulyon ve defne yaprağı ile birkikte haşlayınız. Haşlanan incikleri fırın tepsisine dizin, sonra haşlama suyunu ayrı bir tencereye alın ve içerisine domatesli soğanlı çeşni ve sebzeli çeşni ilave ederek kaynatın. Tencerede arpa şehriyeleri kavurun. Kavrulduktan sonra tepsilere dizilen kuzu etlerinin üzerine şehriyeleri serin. Elma dilimi domates ve biberleri de üstlerine dizin ve kaynayan et suyunu tepsiye boca edin. Tepsiyi üzeri kapatılarak önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika şehriyeler suyunu çekene kadar pişirin.

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme	Miktar	Birim
Kevereviz	15	kg
Havuç	2,5	kg
Patates	2,5	kg
Bezelye	1,5	kg
Ayçiçek Yağı	500	ml
Zeytinyağı	350	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Knorr İtalyan Salata Sosu	**50**	**gr**
Toz şeker	50	gr
Limon	250	ml
Un	200	gr
Kuru Soğan	1,5	kg

Kerevizleri soyun, küpler halinde doğrayın ve limonlu suyun içinde bekletin. Havuç ve patatesleri de küpler halinde doğrayın.Tencerede ayçiçek yağı ile sırasıyla havuç ve limonu soteleyin, soğan ekleyin ve sotelenme işlemine devam edin. Soğanlar ölünce patates ve bezelyeleri ilave edin. Kavrulan ürünlere un ekleyip kavurmaya devam edin ve üzerine su ekleyerek kaynamaya bırakın. Kaynayan karışıma soğuk suda açılmış sebzeli çeşni ve salata sosunu ilave edin. Son olarak kereviz ve şeker ekleyip üzerini yağlı kağıt ile kapatarak kısık ateşte demlenmeye bırakın. Pişme işlemi bitince yemeğin üzerine zeytinyağını gezdirin ve kendi tenceresinde 1 gün dinlendirildikten sonra servis edin.

SU BÖREĞİ

Malzeme	Miktar	Birim

Su böreği Huzur Gıda tarafından hazır olarak gelecektir.

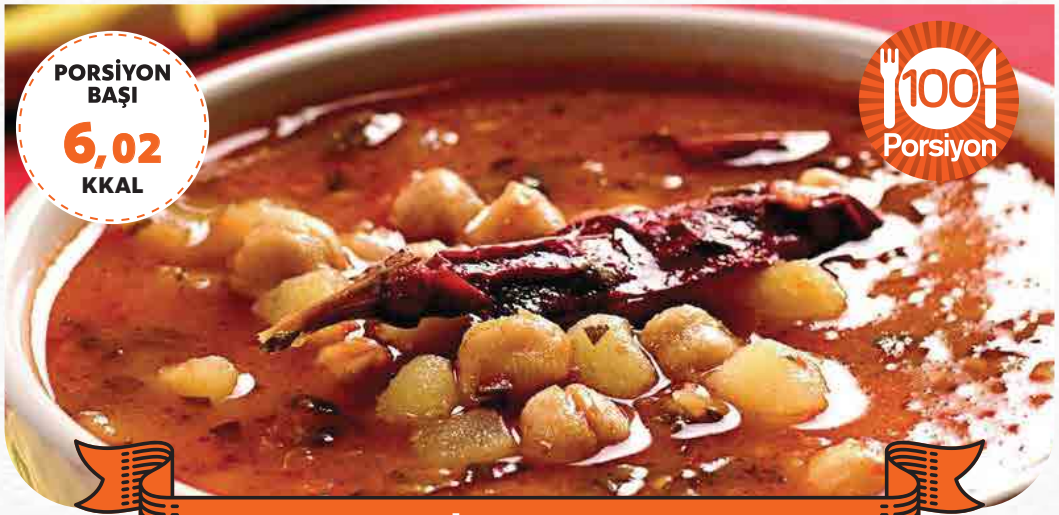
2. Gün Menüsü

GENDİME ÇORBASI
PİLİÇ TOPKAPI
ISPANAKLI
PATATES PÜRESİ
REVANİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	717,15	
Karbonhidrat (g)	93,75	
Protein (g)	14,3	
Yağ (g)	25,91	
Lif (g)	1,44	
C vitamini (mg)	17,64	
Kalsiyum (mg)	33,84	
Demir (mg)	2,49	Demir kaynağı

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.



GENDİME ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Gendime Çorbası	**1,8**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1800 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırınız. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave ediniz. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

PİLİÇ TOPKAPI

Malzeme	Miktar	Birim
Derili piliç but	100	adet
Prinç	3,5	kg
Kuş üzümü	125	gr
Çam fıstığı	125	gr
Nane	20	gr
Tuz		gr
Tarçın	15	gr
Karabiber	15	gr
Ayçiçek yağı	500	ml
Margarin	250	gr
Salça	125	gr
Knorr Tavuk Bulyon	**100**	**gr**
Knorr Tavuk Çeşni	**400**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**

Tavuk butları pirzola demiri ile dövülerek inceltilir,Tavuk çeşni ve tavuk bulyon ile marine edilir. İç pilavı için önce pilavın suyu ocağa konur içerisine reçetedeki bulyonun yarısı (50 gr) ve sebzeli çeşni içerisine eklenir kaynatılır, sonra başka bir tencerede sırasıyla çam fıtıkları ve prinç kavrulur,Nane Tarçın, karabiber eklenir sonrasında suyu ilave edlilir,10 dakika pişirilir ve dinlendirilir. Dövülen tavuklar bir çorba kasesinin içerisine konur,içerisine İç pilavı basılır ve bohça şeklinde katlanır,salça tuz ,karabiber ve su ile inceltilir ve fırça ile tavukların üzerine sürülür. 180 derecede önceden sıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika tavuklar pişirilir.

ISPANAKLI PATATES PÜRESİ

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Pratik Patates	**1,2**	**kg**
Su	8	lt
Süt	1	lt
Margarin	300	gr
Ispanak (donuk)	1	kg
Kuru soğan	600	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Muskat	0,5	adet

Kuru soğan ve ıspanakları soteleyin. Daha sonra üzerine su,süt,çeşni ve rendelenmiş muskat ekleyin.Karışımın üzerine kaynamaya yakın pratik patates ekleyin ve kaynatın. Sıcak servis edin.

REVANİ

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Revani	**1**	kg
Carte d'Or Buffet Pandispanya	**600**	gr
Su	750	ml
ŞERBET İÇİN:		
Toz şeker	3	kg
Su	3,5	lt
Limon	0,5	adet
Margarin	150	gr

Şerbet için su, şeker ve limonu ocağa koyun kıvam alana kadar kaynatın ve ocaktan alın. Carte Buffet Pandispanya ve Carte D'or Revani ile suyu mikserde 8-10 dk yüksek devirde çırpın. Oda sıcaklığına getirilen margarin ile tepsinin tabanını boşluk kalmayacak şekilde yağlayın. Kabartılan revani karışımını tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dk pişirin. Fırından aldıktan sonra revaniyi altı üste gelecek şekilde ters çevirin. Oda sıcaklığındaki şerbeti verin.Soğuduktan sonra servis edin.

3. Gün Menüsü

DOMATES ÇORBASI
ORMAN KEBABI
CEVİZLİ ERİŞTE

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	754,27	
Karbonhidrat (g)	62,78	
Protein (g)	32,84	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	41,88	
Lif (g)	5,82	Lif kaynağı
C vitamini (mg)	6,64	
Kalsiyum (mg)	48,75	
Demir (mg)	3,95	Bu menü günlük demir ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

DOMATES ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Domates Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindeki (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırınız.
15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave ediniz.
Kaynamaya başladıktan itibaren 5 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

ORMAN KEBABI

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti (Kuşbaşı)	10	kg
Havuç	2	kg
Patates	6,5	kg
Bezelye	1	kg
Kuru soğan	1,5	kg
Un	150	gr
Kekik	20	gr
Ayçiçek yağı	300	ml
Margarin	300	gr
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**25**	**gr**

Dane etleri ocağa koyup ayçiçek yağı ile yüksek ateşte kavurun. Önce sulanan etler suyunu çekip kendi yağına bindiği zaman margarin ekleyin. Sırasıyla havuç ekleyin ve sotelemeye devam edin.Sonrasında ince doğranmış kuru soğan ilave edin.Soğanlar ölünce bağlayıcı olan Un ilavesini yapın ve su ekleyin.Patates ve bezelye ilave edin ve kısık ateşte yemeği kaynatın.Ayrı bir tencerede bulyon,sebzeli çeşni ve Sarımsaklı çeşni kaynatınr ve kaynayan yemeğimize ilave ediln. Son olarak üzerine kekik serpilerek servis edin.(kekik servis esnasında atılmasını tavsiye ederiz. Kaynatılırsa acıma yapabilir.)

CEVİZLİ ERİŞTE

Malzeme	Miktar	Birim
Erişte	6	kg
Ayçiçek yağı	300	ml
Margarin	300	gr
Knorr Et Bulyon	**75**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**75**	**gr**
Ceviz	1,5	kg

Ayçiçek yağı ve margarini tencerede eritin ve üzerine erişte ilave ederek kavurun. Suyun içerisinde Knorr Et Bulyon ve Sarımsaklı çeşniyi kaynamaya bırakın ve kavrulan eriştenin üzerine ilave ederek pişirmeye devam edin. Üzerine kırık ceviz ekleyerek servis edin.

4. Gün Menüsü

TARHANA ÇORBASI
ELBASAN TAVA
MEVLEVİ PİLAVI
MARKİZ PASTA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	1005,32	
Karbonhidrat (g)	68,27	
Protein (g)	41,04	Bu menü günlük protein ihtiyacının %82'sini karşılar.
Yağ (g)	60,11	
Lif (g)	1,74	
C vitamini (mg)	3,5	
Kalsiyum (mg)	176,92	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %22'sini karşılar.
Demir (mg)	3,53	Bu menü günlük demir ihtiyacının %25'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TARHANA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tarhana çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırınız. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave ediniz. Kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

ELBASAN TAVA

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	15	kg
Kuru soğan	1	kg
Ayçiçek yağı	600	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**25**	**gr**
BEŞAMEL SOS İÇİN:		
Süt	2	lt
Su	2	lt
Knorr Pratik Sade Meyane	**500**	**gr**
Kaşar peyniri	1	kg
Tuz	100	gr
Karabiber	10	gr
Muskat	0,5	adet

Kuşbaşı doğranmış etleri tencerede soteleyin. Etler suyunu çekince yağ ve soğan ekleyin ce kavurma işlemine devam edin. Üzerine su, bulyon ve sarımsaklı çeşni ekleyin ve tencere kapağını kapatarak etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ayrı bir kapta demi glace sos soğuk su ile açın ve yemeğe ilave edin. 10 dakika daha pişirin.Pişen etleri tepsiye alın.Beşhamel sos için su ve süt kaynatın. Üzerine tuz,karabiber ve muskat rendesi ilave edin. Kaynayan bu karışımı sade meyane ile üstten bağlayın ve kaynatın. Hazırlanan sosu tepsideki etlerin üzerine boca edin. Rendelenmiş kaşar peyniri de üzerine serperek 180 derecede fırınlayın. Kaşar peniri kızarana kadar fırınlama işlemi devam edin. Sıcak servis edin.

MEVLEVİ PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Pirinç	5	kg
Nohut	1	kg
Kestane	500	gr
Kuş üzümü	100	gr
Çam fıstığı	125	gr
Kakule	10	gr
Havuç	1	kg
Kuru soğan	500	gr
Defne yaprağı	5	adet
Karabiber	15	gr
Ayçiçek yağı		
Margarin		
Knorr Tikka Masala Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Bir gün önceden ıslatılmış nohutları kestaneler ile birlikte haşlayın. Pilavın suyu için su,bulyon,sebzeli çeşni,kakule,ve defne yaprağını kaynatın. Tencerede sırasıyla fıstık,soğan ince şeritler (jülyen)halinde doğranmış havuçları soteleyin. Üzerine prinç ve kestaneleri ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kavrulan pirince Tikka masala çeşni ve karabiber ekleyin ve üzerine su ilave edilerek pilavı kısık ateşte ağır ağır pişirip servis edin.

MARKİZ PASTA

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Bufftet Pandispanya	**1**	**kg**
Yumurta	13	adet
Su	150	ml
Kakao	20	gr
Şeker	300	gr
Su	1,5	lt
ÜST KREMA İÇİN:		
Carte d'Or Buffet İç Krema	**1000**	**gr**
Carte d'Or Sakızlı Muhallebi	**150**	**gr**
Krema	800	ml
Süt	2,25	lt
Tarçın	30	gr

Buffet Pandispanya, yumurta, su ve kakaoyu mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Tepsiye dökün fırında 30 dk 180 derecede pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kaynamış olan 300 gr şeker ve 1500 ml suyu (şerbet) pandispanyanın üzerine verin. Buffet İç kremayı, Carte D'or Damla Sakızlı Muhallebiyi, Rama Kremayı ve sütü mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Pandispanyanın üzerine verin mika vaya spatula yardımıyla üzerini düzleyin. Toz tarçını en son üzerine eleyin soğuduktan sonra dilimlereyerek servis edin.

5. Gün Menüsü

TERBİYELİ
TAVUK ÇORBASI
PATLICAN BASTI
BOLONEZ SOSLU
BURGU MAKARNA
TABULE

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	542,28	
Karbonhidrat (g)	77,91	Bu menü günlük protein ihtiyacının %33'ünü karşılar.
Protein (g)	16,29	
Yağ (g)	18,99	
Lif (g)	10,49	Bu menü günlük lif ihtiyacının %80'ini karşılar.
C vitamini (mg)	75,42	
Kalsiyum (mg)	97,61	
Demir (mg)	2,65	Bu menü günlük demir ihtiyacının %19'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Terbiyeli Tavuk Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. 16 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

PATLICAN BASTI

Malzeme	Miktar	Birim
Patlıcan	13	kg
Kuru Soğan	3,5	kg
Sarımsak	180	gr
Domates	3,5	kg
Ayçiçek Yağı	900	ml
Knorr Cajun Çeşni	**130**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**120**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**45**	**gr**

Patlıcanlar yağ ve çeşniler ile birlite marine edin. Jülyen doğranmış soğan, sarımsak ve jülyen doğranmış domatesi tepsinin altına 1 kat olacak şekilde serin. Üzerine cajun çeşni ile marine edilmiş patlıcanları 1 kat olcak şekilde dizin. Tekrar üzerine 1 kat soğan sarımsak domates serin. 1 kat daha patlıcan dizin. En üste yine soğan sarımsak domates serin. Bastı için gerekli olan suyu ilave edin. Üzerine tabak ya da başka bir ağırlık koyun. Tepsinin üzerini önce streç film sonra alüminyum folyo kaplayın. Önden ısıtılmış fırında 180°C'de ~1.5 saat pişirip servis edin.

BOLONEZ SOSLU BURGU MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Burgu Makarna	6	kg
Ayçiçek yağı	200	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Bolonez Sos	**1**	**kg**
Dana kıyma	1,5	lt
Ayçiçek yağı	100	
Su	7	

Burgu Makarnalarını tuzlu su ile haşlayın ve süzün. Tencerede Ayçiçek yağı ile sebzeli çeşniyi soteleyin. Bolonez sosa (1000 g) 6,4 litre soğuk suya ilave edin. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra 3-4 dakika orta ateşte pişirin. Pişen sosa 100 ml ayçiçek yağında kavrulmuş 1500 g az yağlı dana kıymayı ilave edin. 2-3 dakika daha pişirin. Makarnaların üzerine servis sırasında ekleyin.

TABULE

Malzeme	Miktar	Birim
Esmer bulgur	2	kg
Knorr Akdeniz Salata Sosu	**100**	**gr**
Nar ekşisi	750	ml
Maydonoz	5	bağ
Fesleğen	5	bağ
Taze nane	5	bağ
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**50**	**gr**
Kapya biberi	1,5	kg
Salatalık	1,5	kg
Köy biberi	1	kg
Limon	5	adet
Kimyon	50	gr
Taze soğan	1,5	kg
Zeytinyağı	250	ml
Knorr Acısso	**100**	**ml**
Nar	500	kg

2 kg Esmer bulgur,salata sosu,sebzeli çeşni,sarımsaklı çeşni uygun bir kabın içerisinde mix edin ve 2 litre sıcak su ile ıslatın. 1 saat dinlendirin. Sebzelerimizi brunoise doğradıktan sonra yeşilliklerimizi de ince bir şekilde doğrayarak mice an place hazırlığını bitirin. Tüm malzemeleri mix ettikten sonra acısso ve çırpılmış nar ekleyerek ürünü tamamlayın.

6. Gün Menüsü

KREMALI MANTAR ÇORBASI
İÇLİ KÖFTE
PESTO SOSLU PENNE MAKARNA
MAGNOLYA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	1088,92	
Karbonhidrat (g)	113,29	
Protein (g)	27,74	
Yağ (g)	60,38	
Lif (g)	10,34	Bu menü günlük lif ihtiyacının %83'ünü karşılar.
C vitamini (mg)	20,8	
Kalsiyum (mg)	162,33	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %20'sini karşılar.
Demir (mg)	7,08	Bu menü günlük demir ihtiyacının %51'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

KREMALI MANTAR ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Mantar Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın.
16 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin.
Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

İÇLİ KÖFTE

Malzeme	Miktar	Birim

Huzur Gıda tarafından yarı mamül olarak temin edilecektir.

PESTO SOSLU PENNE MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Penne makarna	6	kg
SOS İÇİN:		
Knorr Mice En Place Pesto	**170**	**gr**
Taze Fesleğen	100	gr
Pazı	2	gr
Ispanak	2	gr
Ceviz	200	gr
Knorr Sarımsaklı Çeşni	50	gr
Krema	7	lt
Ayçiçek yağı	1,5	lt
Su	1	lt
Knorr Sebeli Çeşni	**100**	**gr**

Makarnayı kaynar suda haşlayın ve süzdürün. Sos için ayrı bir tencerede kaynar suda, ayıklanan fesleğen, pazı, ıspanakları 1 dk haşlayın ve buzlu suya koyun. Bir kabın içinde haşlanan ve suyu sıkılan sebzeleri, Mise En Place Pesto, ceviz, sebzeli çeşni, sarımsaklı çeşni, zeytinyağı ve suyu blender yardımı ile püre haline getirin. Ocakta tavanın içine rama krema, hazırlanan pestoyu koyun ve kısık ateşte 1 dk kaynatın. Sos ile makarna ocakta özleşene kadar tutun.

MAGNOLYA

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Buffet Pandispanya	**1**	**kg**
Yumurta	13	adet
Su	150	gr
Kakao	20	gr
Şeker	300	gr
Su	1,5	lt
ÜST KREMA İÇİN:		
Carte d'Or Buffet İç Krema	**1000**	**gr**
Krema	800	ml
Süt	2,25	lt
Carte d'Or Muzlu Puding	**150**	**gr**
Muz	1,2	kg
Petibör (çekilmiş)	500	gr

Buffet Pandispanya, yumurta, su ve kakaoyu mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Tepsiye dökün fırında 30 dk 180 derecede pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kaynamış olan 300 gr şeker ve 1500 ml suyu (şerbet) pandispanyanın üzerine verin. Buffet İç kremayı, Carte D'or muzlu pudingi, Rama Kremayı ve sütü mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Pandispanyanın üzerine verin mika vaya spatula yardımıyla üzerini düzleyin,küpler halinde doğranmış muzları kremanın üzerine serin, son olarak ince çekilmiş petibörleri muzların üzerine serin ve dilimlenerek servis edin.

7. Gün Menüsü

ARAPAŞI ÇORBASI
PATLİCAN PEHLİ DOMATESLİ
BULGUR PİLAVI
ATOM YOĞURTLU SALATA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	773,59	
Karbonhidrat (g)	61,7	
Protein (g)	54,98	Bu menü günlük protein ihtiyacının tamamını karşılar.
Yağ (g)	34,33	
Lif (g)	12,11	Lif kaynağı
C vitamini (mg)	32,86	
Kalsiyum (mg)	145,91	Kalsiyum kaynağı
Demir (mg)	14,72	Bu menü günlük demir ihtiyacının tamamını karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

ARAPAŞI ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Terbiyeli Tavuk Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Un	250	
Salça	250	
Tel şehriye	300	
Pul biber	30	
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	
Maydonoz	0,5	
Ayçiçek yağı	250	

Ambalajın içindekileri (1000 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede şehriye,yağ ve unu kavrun ve üzerine 15 litre su ekleyin. Üzerine bulyon ve baharatı atıp kaynatın. Islatılmış çorba karışımını kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

PATLICAN PEHLİ

Malzeme	Miktar	Birim
Kuzu kaburga (3 parmak)	12	kg
Patlıcan	15	kg
Domates	2,5	kg
Sivri biber	1	kg
Kuru soğan	1	kg
Domates salçası	700	gr
Knorr Demi Glace Sos	**200**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**75**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**

Kuzu kaburga etleri tencerede mühürleyip soğan ile birlikte soteleyin. Salça ve etlerin üzerini geçecek kadar su ekleyin. Demi glace sos ve çeşnileri ayrı bir kapta soğuk su ile açarak yemeğe ilave edin. Patlıcanları alaca soyun ve batones doğrayın (2 parmak kalınlığında). Sosta yumuşayan etleri fırın tepsilerine serin. Üzerine patlıcanları çiğden serip domates ve biberleri üzerine dizin. Tepsiye önce streç film sonrada aliminyum folyo çekin ve 180 derecede 1.30 saat pişirin.

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Bulgur	6	kg
Margarin	200	gr
Ayçiçek yağı	400	ml
Nane	50	gr
Pulbiber	40	gr
Kekik	25	gr
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Domates Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Su	12	lt

Bulguru ıslayıp süzün. Margarin ve sıvı yağ ile bulguru kavrun. Ayrı bir tencerede su,damoates soğanlı çeşni,sebzeli çeşni ve et bulyon kaynatın. Kavrulan bulgura nane,kekik ve pulbiber ekleyin. Sonrasında üzerine su vererek kısık ateşte demleyin.

ATOM YOĞURTLU SALATA

Malzeme	Miktar	Birim
Süzme yoğurt	5	kg
Tahin	350	gr
Arnavut biberi	125	gr
Knorr Acısso	**250**	**ml**
Sarımsaklı Çeşni	**50**	**gr**
Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Cajun Çeşnisi	**50**	**gr**
Labne peyniri	750	gr
Ceviz	250	gr
Margarin	250	gr

Arnavut biberleri sıcak su ile ıslatın ürün tüketilirken böğazı tahriş etmesin diye yapılır) . Daha sonra arnavut biberlerini doğrayın ve margarin ile soteleyin. Tüm malzemeleri soğan robotunda homojen hale gelecek şekilde çekin. Not;Yoğurtlu meze ürünlerine margarin eklersek teşhir edildikleri açık büfelerde ve satış tezgahraında bekleme esnasında su bırakmazlar ve yumuşamazlar,ürünün raf ömrü uzamış olur.

8. Gün Menüsü

KAZDAĞI ÇORBASI
KABAK DOLMASI
PENNE ARRABİATA
SUPANGLE

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

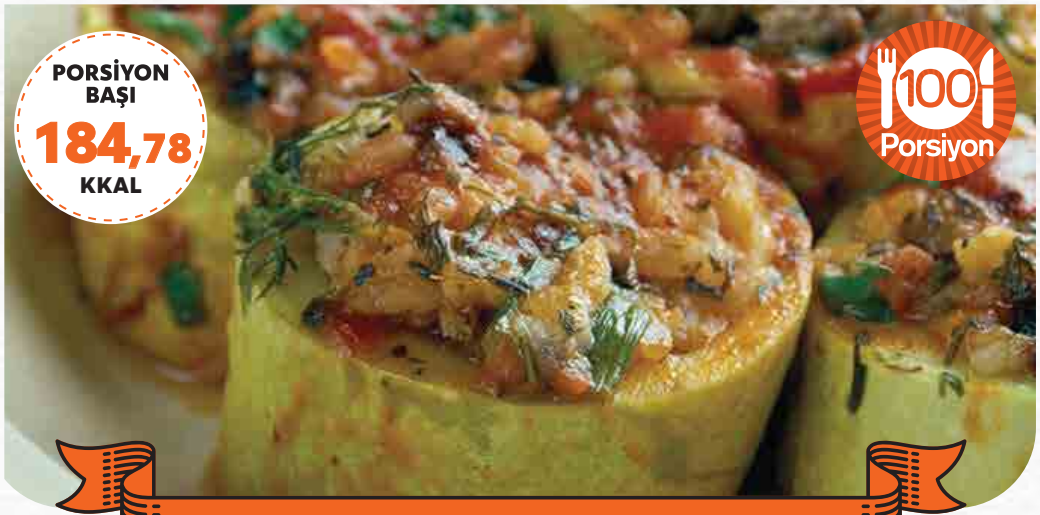
Enerji (kkal)	637,76	
Karbonhidrat (g)	113,62	
Protein (g)	18,96	
Yağ (g)	13,96	
Lif (g)	4,51	
C vitamini (mg)	40,99	
Kalsiyum (mg)	144,99	
Demir (mg)	3,66	Bu menü günlük demir ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

KAZDAĞI ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tarhana Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Tavuk göğüs (didiklenmiş)	500	gr
Nohut	250	gr
Börülce	200	gr
Domates (rendelenmiş)	500	gr
Sivri biber	300	gr
Ayçiçek yağı	300	ml
Sarımsak	30	gr
Un	200	gr
Biber salçası	100	gr
Nane	25	gr
Pulbiber	15	gr

Ambalajın içindekileri (1000 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Bir gün önceden ılatılmış börülce ve nohutu haşlayın. Tencerede yağ,biber,domates,un ve biber salçasını kavrun. 15 litre su ekleyin, ve üzerine baharat atıp kaynatın. Islatılmış çorba karışımnıı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.



KABAK DOLMASI

Malzeme	Miktar	Birim
Kabak	100	adet
Su	2,4	lt
Domates salçası (harç için)	250	gr
Knorr Soyalı Yemek Harcı	**1,2**	**kg**
Kuru nane	30	gr
Maydanoz	2	bağ
Kıyma	1,2	kg
Dolmalık prinç	2,5	kg
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Domates salçası (sos için)	500	gr

Su ve soyalı yemek harcını bir kap içerisinde harmanlayın. Sırasıyla salça, kuru nane,maydanoz,kıyma ve pirinç ilave edip yoğurun. Yoğrulan harcı dolmalık kabakların içerisine doldurun ve tepsiye dizin. Suyun içerisine salça,sebzeli çeşni,et bulyon,domatesli soğanlı çeşniyi karıştırın ve dolmaların üzerine dökün. Tencernin üzerini kapatın ve 180 derecede 1 saat pişirirek servis edin.

PENNE ARRABİATA

Malzeme	Miktar	Birim
Penne Makarna	6	kg
Knorr Napoliten sos	**600**	**gr**
Chili biberi	100	gr
Sarımsak	50	gr
Taze fesleğen	30	gr
Domates	1	kg
Knorr Acısso	**100**	**ml**
Su	6 litre	
Ayçiçek yağı	200	ml
Domates salçası	300	gr

Makarnaları haşlayın ve süzün. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Tencerede domates ,fesleğen,sarımsak ve ince doğranmış chili biberi soteleyin. Üzerine salça ilave ederek sotelenmeye devam edin. Napoliten sos su ile açtıktan sonra acısos ile birlikte tencereye ilave edin. Kaynamaya başlıadıktan sonra 6-7 dakika kaynatın ve makarna ile birlikte servis edin.

SUPANGLE

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Supangle	**3**	**kg**
Süt	5	lt
Su	5	lt

3 kg Supangle'yi 3 lt süt ile eriyene kadar karıştırın. Kalan süt ve suyu tencerede kaynatın. Kaynayan sıvıya süt ile açtığımız supangleyi ekleyin ve kaynatın. Tatlı soğuyana kadar üzerini kapatmayın.

9. Gün Menüsü

SAKALA
ÇARPAN ÇORBASI
PİLİÇ KISTIRMA
SU BÖREĞİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	725,03	
Karbonhidrat (g)	42,98	
Protein (g)	26,33	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	50,08	
Lif (g)	8,34	Bu menü günlük lif ihtiyacının yarısını karşılar.
C vitamini (mg)	27,01	
Kalsiyum (mg)	51,63	
Demir (mg)	2,61	

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tutmaç Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Kuru soğan	300	gr
Domates salçası	400	gr
Ayçiçek yağı	250	ml
Margarin	250	ml
Domates (rendelenmiş)	500	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Un	200	gr

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede yağ,kuru soğan,domates salçası,un ve rendelenmiş domatesi kavrun. Üzerine 15 litre su, domates e soğanlı çeşni ekleyerek kaynatın. Islatılmış çorba karışımını kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

PİLİÇ KISTIRMA

Malzeme	Miktar	Birim
Tavuk göğüs	6	kg
Kuru soğan	1	kg
Sivri biber	700	gr
Domates	**1**	**kg**
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Tavuk Çeşni	**150**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	50	gr
Ayçiçek yağı	3	kg
Patlıcan	20	kg
Salça	600	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Su	6	

Patlıcanlar karnıyarık şeklinde alacalı soyun ve kızartın. Ayrı bir tenecerede ayçiçek yağında sırasıyla tavuk ,kurusoğan,ince doğranmış biber ve domatesleri soteleyin. Tavuk çeşnisi ve sarımsaklı çeşniyi ekleyin ve hazırlanan içi kenara alıp dinlendirin. Sonrasında kızaran patlıcanların içerisine doldurun. Fırın tepsisine dizin. Ayçiçek yağı ve salçayı kavrun. Su verilerek kaynatın. Sebzeli çeşni ve tavuk bulyon ile lezzetlendirin. Demi glace sosu soğuk suda açın ve kaynayan sosa ilave edip 5 dakika kaynatın. Hazırlanan sosu tepsiye ilave ederek yemeği 180 derecede 15 dakika pişirin.

SU BÖREĞİ

Malzeme	Miktar	Birim

Su böreği Huzur Gıda tarafından hazır olarak gelecektir.

10. Gün Menüsü

KREMALI
SEBZE ÇORBASI
MACAR GULAŞ
PATATES PÜRESİ
KAZANDİBİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	553,71	
Karbonhidrat (g)	23,4	
Protein (g)	28,67	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	16,88	
Lif (g)	0,66	
C vitamini (mg)	10,52	
Kalsiyum (mg)	134,73	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %15'ini karşılar.
Demir (mg)	2,66	Bu menü günlük demir ihtiyacının %19'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

KREMALI SEBZE ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Kremalı Sebze Çorbası	**1**	**kg**
Su	21	lt

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırınız. 16 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave ediniz. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

MACAR GULAŞ

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti kemisiz kuşbaşı	12	kg
Ayçiçek yağı	500	ml
Margarin	300	gr
Un	250	gr
Kuru soğan	1	kg
Domates salça	500	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Cajun Çeşni	**100**	**gr**
Limon kabuğu Zırhlanır	5	adet
Maydonoz zırhlanır	2	bağ
Tane Karabiber zırhlanır	50	gr
Sarımsak zırhlanır	100	gr
Tereyağı zırhlanır	100	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**

Tencerede dana eti ve soğanı soteleyin. Üzerine un,salça ekleyip kavurun ve tencereye su verin. Cajun çeşni ve domates soğanlı çeşni ve soğuk suda açılmış demi galace sos eklenir kaynamaya bırakın. Limon kabuğu ,maydonoz,tane karabiber ve tereyağı zırhlayıp macun haline getirin. Etler yumuşayınca kaynayan yemeğe macun ilave edin ve 15 dakika daha pişirin.

PATATES PÜRESİ

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Pratik Patates	**1,2**	**kg**
Su	8	lt
Süt	1	lt
Margarin	300	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Muskat rendelenmiş	0,5	adet

Tencerede su ve sütü ısıtın. Çeşni, margarin ve rendelenmiş muskat ekleyin. Karışım kaynamaya yakın pratik patates ekleyin ve kaynatın. Sıcak servis edin.

KAZANDİBİ

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Buffet Kazandibi	**1,5**	**kg**
Süt	6	lt
Nişasta	150	gr

1.5 kg Carte d'Or kazandibi toz karışımı ve nişasta 6 litre soğuk süt ile karıştırın. Bir tencerede karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kıvam alan kazandibini tepsilere dökerek hemen ince bir tabaka şeklinde Carte d'Or Kazandibi üstü sosunu üzerine serpiştirin (tel süzgeç ile) Buzdolabında 2 saat soğutarak servis edin.

11. Gün Menüsü

TAZE OTLU
DOMATES ÇORBASI
KARNABAHAR
KIZARTMA
PEYNİR SOSLU
BURGU MAKARNA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	696,26	
Karbonhidrat (g)	60,21	
Protein (g)	14,74	
Yağ (g)	46,09	
Lif (g)	4,94	
C vitamini (mg)	73,93	
Kalsiyum (mg)	56,8	
Demir (mg)	1,63	

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TAZE OTLU DOMATES ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Domates Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Domates salçası	500	gr
Un	150	gr
Ayçiçek yağı	250	ml
Şeker toz	25	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Taze fesleğen	30	gr
Taze nane	1/2	bağ
Krema	200	ml

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede ayçiçek yağı ile salça un ve şekeri kavurun. 15 litre su ekleyin ve kaynatın. Soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin. Nane ve fesleğeni ince doğrayıp çorbaya ekleyin. Son olarak kremasını ekleyip kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

KARNABAHAR KIZARTMA

Malzeme	Miktar	Birim
Karnabahar	12	kg
Knorr Çıtır Kaplama Harcı	**3**	**kg**
Su	4,5	lt
Ayçiçek yağı	3,5	lt

Karnabaharı suda haşlayın,süzdürün,3 kg Knorr çıtır kaplama harcını 4.5 lt soğuk su ile açıp sos haline getirin. Haşlanan karnabaharları sosa bandırarak yağda kızartın.

PEYNİR SOSLU BURGU MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Burgu Makarna	6	kg
Ayçiçek yağı	200	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
SOS İÇİN:		
Knorr Peynirli Makarna Sosu	**1**	**kg**
Su	5,4	lt
Konserve mısır	750	gr
Dilimli siyah zeytiin	750	gr
Kapya biber	1	kg

Burgu makarnaları tuzlu su ile haşlayın,süzün. Tencerede ayçiçek yağı ile kapya biberi soteleyip üzerine dilimli zeytin, mısır ve sebzeli çeşni ekleyin. Son olarak üzerine makarnayı ekleyip işlemi tamamlayın.Peynir sosu (1000 g) 5,4 litre soğuk suya ilave edin. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra 3-4 dakika orta ateşte pişirin. Makarnaların üzerine sıcak olarak servis edin.

12. Gün Menüsü

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI
USKUMRU PİLAKİ
ÇEŞNİLİ SOTE PATATES
SÜTLÜ REVANİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	1084,79	
Karbonhidrat (g)	71,98	
Protein (g)	31,12	
Yağ (g)	75,24	
Lif (g)	5,38	
C vitamini (mg)	13,47	
Kalsiyum (mg)	109,11	
Demir (mg)	2,47	Bu menü günlük demir ihtiyacının %18'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

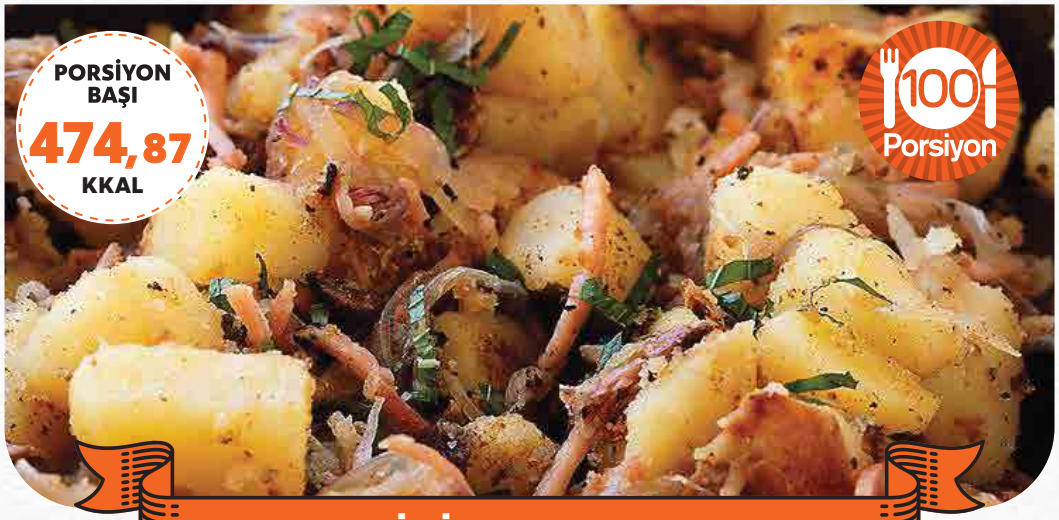
Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Kremalı Brokoli Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Un	400	gr
Ayçiçek yağı	200	ml
Krema	300	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Ambalajın içindekileri (1000 g) 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede ayçiçek yağı ile unu kavurun. 15 litre su ve sebzeli çeşniyi ekleyin, kaynatın. Soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin. Son olarak kremasını ekleyip kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

USKUMRU PİLAKİ

Malzeme	Miktar	Birim
Uskumru	12	kg
Patates	3	kg
Havuç	2	kg
Kuru soğan	1	kg
Domates salçası	400	gr
Ayçiçek yağı	500	ml
Knorr Demi Glace Sos	100	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**25**	**gr**
Limon	4	adet
Karabiber	30	gr
Domates (rendelenmiş)	500	gr
Şeker	50	gr

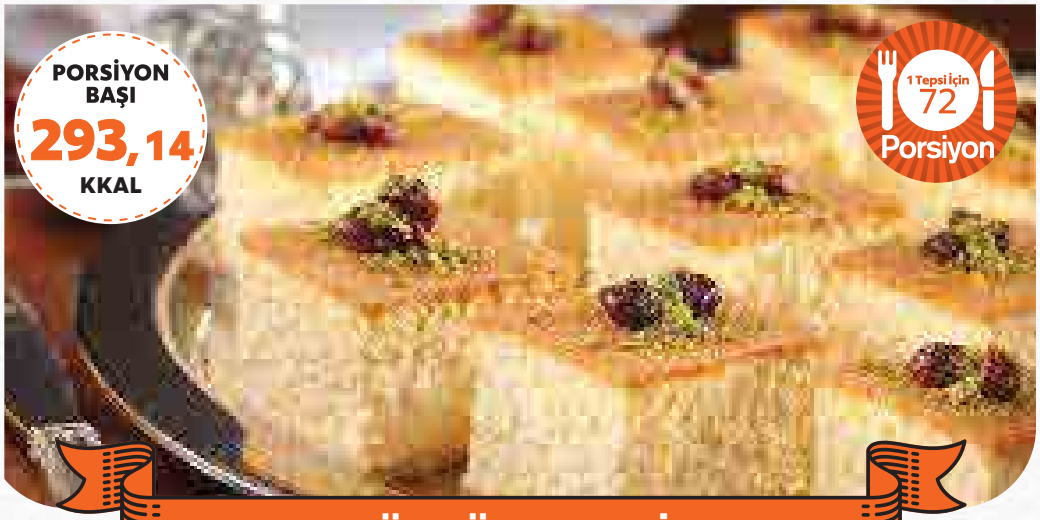
Tencerede ayçiçek yağı ile ince doğranmış kuru soğanı soteleyin. Sonra halka şeklinde doğranmış havuç ve patatesleri ilave ederek sotelemeye devam edin. Rende domates,salça ve şekeri ilave edip suyunu ilave edin. Çeşniler ile lezzetlendirin. Demi glace sosu soğuk su ile açıp kaynayan sosa ilave edin ve 10 dakika kaynatın. Balıkları fırın tepsilerine dizin. Üzerine kaynayan sosu verin dilimlenmiş limonları balıkların üzerine serpiştirin ve 180 derece fırında pişirin.(sos balıklakrın üzerini kapatacak)



ÇEŞNİLİ SOTE PATATES

Malzeme	Miktar	Birim
Patates (küp doğranmış)	15	kg
Kuru soğan (ince doğranmış)	2	kg
Ayçiçek yağı	3,5	lt
Margarin	500	gr
Knorr Cajun Çeşnisi	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Kırmızı toz biber	50	gr
Maydonoz	2	bağ

Küp doğranmış patatesleri kızartın. Ayrı bir tencerede margarin ile kuru soğanı soteleyin. Daha sonra kızarmış patateleri ilave ederek soteyelin. Üzerine toz biber ve çeşnileri ilave ederek sotelemeye devam edin. Son olarak ince doğranmış maydonozları ilave edin, karıştırın ve sıcak servis edin.



SÜTLÜ REVANİ

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Revani	**1**	**kg**
Carte d'Or Buffet Pandispanya	**600**	**gr**
Su	750	ml
ŞERBET İÇİN:		
Toz şeker	1,5	kg
Su	1	lt
Süt	3	adet
Krema	1,5	lt
Margarin	150	gr

Şerbet için su, şekeri ocağa koyun şeker eriyene kadar ocakta tutun,şeker eriyince soğuk süt ve kremayı ekleyip ocağın altını kapatın. İerbet hazır(bu şerbeti kaynatmıyoruz) . Carte Buffet Pandispanya ve Carte D'or Revani ile suyu mikserde 8-10 dk yüksek devirde çırpın. Oda sıcaklığına getirilen margarin ile tepsinin tabanını yağlayın,boşluk kalmasın. kabartılan revani karışımını tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dk pişirin. Fırından aldıktan sonra revaniyi altı üste gelecek şekilde ters çevirin. şerbeti verin, soğuduktan sonra servis edin.

13. Gün Menüsü

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI
BEYKOZ KEBABI
SEBZELİ KUSKUS PİLAVI

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	859,18	
Karbonhidrat (g)	60,09	
Protein (g)	27,24	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	46,05	
Lif (g)	10,19	Bu menü günlük lif ihtiyacının %80'ini karşılar.
C vitamini (mg)	36,05	
Kalsiyum (mg)	175,33	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %22'sini karşılar.
Demir (mg)	3,27	Bu menü günlük demir ihtiyacının %23'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Domates Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Domates salçası	500	gr
Un	150	gr
Ayçiçek yağı	250	ml
Şeker toz	25	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Prinç	500	gr
Krema	200	ml

Ambalajın içindekileri (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Atrı bir tencerede prinçleri haşlayın.Tencerede Ayçiçek yağı ile salça un ve şekeri kavurun, 15 litre su ekleyin kaynatın.soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin. Haşlanmış princi çorbaya ekleyin son olarak kremasını ekleyip kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

BEYKOZ KEBABI

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	6	kg
Kuru soğan	1	kg
Sivri biber	700	gr
Domates	1	kg
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Cajun Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**50**	**gr**
Ayçiçek yağı	3	kg
Patlıcan	20	kg
Salça	600	gr
Knorr Pratik Patates	**500**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**25**	**gr**
Su	3	lt
Süt	500	ml
Kaşar peyniri	1,5	kg

Patlıcanlar karnıyarık şeklinde alacalı soyun ve kızartın. Ayrı bir tenecerede ayçiçek yağında sırasıyla sana eti,kurusoğan,ince doğranmış biber ve domatesleri soteleyin. Daha sonra cajun çeşnisi ve sarımsaklı çeşni ekleyin. Etlerin üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Demi galce sosu soğuk su ile açın ve kaynayan yemeğe ilave edin. Hazırladığımız bu içi kenara alıp dinlendirin,süzün. Sonrasında kızaran patlıcanların içerisine doldurun. Fırın tepsisine dizin. Püre için tencereye 3 litre su ve 500 ml sütü koyup sebzeli çeşni ile lezzetlendirin. Sıvı ısınınca pratik patates ekleyin ve püre haline getirin. Hazırlanan püre patlıcanların üzerine 40 gr olarak kaşık ile koyun. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Süzülmüş olan sosu tepside gezdirin ve yemek 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

SEBZELİ KUSKUS PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Kuskus	5	kg
Su	8	lt
Havuç	1	kg
Kabak	1	kg
Patlıcan	2	kg
Sivri biber	500	gr
Kapya biberi	500	gr
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Ayçiçek yağı	500	gr
Margarin	150	gr

Kuskusu islayıp yıkayın, süzdürün. Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın. Kuskus pilavı için tencereye 10 lt suyu koyun bulyon ve çeşniyi ekleyip kaynatın. Pilav için tencerede sırasıyla,havuç,kabak,patlıcan ve biberleri kavurun sonra kuskusu ekleyip renk alıncaya kadar kavurun ve kaynar suyunu verin. Ortalama 12 dakika sonra ocağın altını kapatın ve 30 dakika dinlendirerek,sıcak servis edin.

14. Gün Menüsü

TERBİYELİ TAVUK
ÇORBASI
FIRINAĞZI TAVUK
ŞEHRİYE PİLAVI
TİRAMİSU

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	764,53	
Karbonhidrat (g)	72,94	
Protein (g)	33,31	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	35,56	
Lif (g)	3,77	Bu menü günlük lif ihtiyacının %70'ini karşılar.
C vitamini (mg)	38,34	
Kalsiyum (mg)	83,35	
Demir (mg)	2,49	Bu menü günlük demir ihtiyacının %18'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TERBİYELİ TAVUK ÇORBA

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Terbiyeli Tavuk Çorbası	**1,3**	**kg**
Su	20	lt
Un	300	gr
Yoğurt	500	gr
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**

Ambalajın içindekileri (1300 g), yoğurt ve unu 5 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırın. 15 litre su ve tavuk bulyon ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

TAVUKLU FIRINAĞZI

Malzeme	Miktar	Birim
Tavuk pirzola	15	kg
Ayçiçek yağı	300	ml
Knorr Tavuk çeşnisi	**150**	**gr**
Knorr Fajita çeşnisi	**150**	**gr**
Sarımsak	400	gr
Nazilli Kırmızı Toz biber	100	gr
Domates	2	kg
Sivri biber	2	kg
Tuz	50	gr
Domates salçası	300	gr
Biber salçası	150	gr
Knorr Demi Glace Sos	**75**	**gr**

Tavukları ayçiçek yağı ,tavuk çeşni,fajita çeşni, nazilli toz biberi ve tuz ile marine edin. Fırın tepsilerinin altına sarımsakları doğrayarak serpin. Marine edilmiş tavukları tepsilere dizin. Ayrı bir tencerede demi glace sos,domates salçası ve biber salçasını su ile açarak ince bir sos yapın. Sosa tavukların üzerini kapatacak kadar su verin,halka doğranmış domatesler ve biberleri tavukların üzerine dizin. Üzerini önce streç film ile kapatın, sonra aliminyum folyo ile kapatarak fırında 180 derecede 1.5 saat pişirin.

ŞEHRİYE PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Arpa şehriye	6	kg
Ayçiçek yağı	500	ml
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Domates	2	kg
Sivri biber	1,5	kg
Margarin	150	gr
Su	12	lt

Uygun tencereye pilav için su koyun ve ocağa alın. içerisine domates soğanlı çeşni, et bulyon ve sebzeli çeşni atın ve kaynamaya bırakın. Ayrı bir tencerede şehriyeleri kavurun. Suyunu vermeden 5 dakika önce biber ve domatesleri ekleyin ve kavrun. Şehriyeler renk alınca kaynayan suyu verin ve 15 dakika kısık ateşte demlenmeye bırakın. Sıcak servis edilir.

TİRAMİSU

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Bufftet Pandispanya	**1**	**kg**
Yumurta	13	adet
Su	150	gr
Kakao	20	gr
ISLAMA ŞURUBU İÇİN:		
Şeker	300	gr
Su	1,5	lt
Nescafe	20	gr
ÜST KREMA İÇİN:		
Süt	1,5	lt
Krema	1,5	lt
Carte d'Or Tiramisu Kreması (1080 gr)	**1**	**adet**

Buffet Pandispanya, yumurta, su ve kakaoyu mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Tepsiye dökün fırında 30 dk 180 derecede pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kaynamış olan 300 gr şeker ve 1500 ml su ve 20 gr nescafeyi (şerbet) pandispanyanın üzerine verin. Carte D'or Tiramisu kreması, Kremayı ve sütü mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Pandispanyanın üzerine verin mika vaya spatula yardımıyla üzerini düzeltin. Toz Kakao en son üzerine eleyin soğuduktan sonra dilimlereyerek servis edin.

15. Gün Menüsü

ERZİNCAN ÇORBA (KÖFTELİ)
BUĞUSLU KEBAB
NAPOLİTEN SOSLU PENNE MAKARNA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği	(1 Porsiyon)	
Enerji (kkal)	622,66	
Karbonhidrat (g)	60,59	
Protein (g)	32,73	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	6,67	
Lif (g)	4,26	
C vitamini (mg)	33,13	
Kalsiyum (mg)	55,92	
Demir (mg)	3,13	Bu tarif günlük demir ihtiyacının 1/5'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

ERZİNCAN ÇORBA

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tutmaç Çorbası	**1,7**	**kg**
Su	20	lt
Un	400	gr
Yoğurt	500	gr
KÖFTE İÇİN:		
Köftelik kıyma	1	kg
İnce esmer bulgur	20	gr
Kuru soğan rende	90	gr
Knorr Köfte Harcı	**110**	**gr**
Su	115	gr
Kimyon	6	gr
Karabiber	5	gr
Sarımsak	5	gr
Taze reyhan	30	gr

Ambalajın içindekileri (1700 g), yoğurt ve unu 5 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırın. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Köfte için knorr köfte harcını su ile açın, diğer tüm malzemeyi karıştırarak köfte hamuru elde edin. Köfteleri nohut büyüklüğünde yuvarlın ve 120 derece fırında 15 dakika ön pişirme işlemi yapın ve çorbaya ilave edin. İnce kıyılmış taze reyhanı da çorbaya ekleyin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

BUĞUSLU KEBAB

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	12	kg
Havuç jülyen	3	kg
Dolmalık biber jülyen	2	kg
Kuru soğan jülyen	2	kg
Bezelye	1	kg
Domates salçası	200	gr
Tatlı biber salçası	100	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Napoliten Sos	**500**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Tuz	10	gr
Karabiber	5	gr
Kekik	10	gr

Tencerede dana etlerini soteleyin,etler yumuşayınca sırasıyla havuç, kuru soğan ve biberi ve bezelyeyi ekleyin soteleyin. Daha sonra biber salçası ve domates salçasını ekleyip etlerin üzerini geçeçek kadar su ekleyin,kaynatın. Ayrı bir tencerede soğuk suda demi glace sos ve napoliten sosu ve sebzeli çeşniyi açın ve kaynayan yemeğe ilave edin. Son olarak kekik kalan kadar tuzunu ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

NAPOLİTEN SOSLU PENNE MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Penne Makarna		
Knorr Napoliten Sos	**600**	**gr**
Sarımsak	25	gr
Taze fesleğen	30	gr
Domates	1	kg
Knorr Acısso	**50**	**ml**
Su	6	lt
Ayçiçek yağı	200	ml
Domates salçası	200	gr
Kuru soğan	500	gr

Makarnayı haşlayın süzün. Domateslerin kabukları soyun. Küçük küpler halinde doğrayın. Tencerede kuru soğan,domates ,fesleğen,sarımsak ,sotelenir. Salçayı ilave ederek sotelemeye devam edin. Napoliten sos su ile açın. Acısos ile birlikte tencereye ilave edin. Kaynamaya başlıadıktan sonra 6-7 dakika kaynatıln ve makarna ile birlikte servis edin.

16. Gün Menüsü

MAHLUTA ÇORBASI
BEEFSTRAGONOF
SOTE PATATES
TRİLEÇE

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği	(1 Porsiyon)	
Enerji (kkal)	1381,47	
Karbonhidrat (g)	73,51	
Protein (g)	31,75	Bu menü günlük protein ihtiyacının yarısını karşılar.
Yağ (g)	109,32	
Lif (g)	6,23	Bu menü günlük lif ihtiyacının yarısını karşılar.
C vitamini (mg)	10,38	
Kalsiyum (mg)	92,34	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %12'sini karşılar.
Demir (mg)	2,82	Bu menü günlük demir ihtiyacının 1/5'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

MAHLUTA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Mahluta Çorbası	**1,8**	**kg**
Su	20	lt

Ambalajın içindekileri (1800 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

BEEFSTRAGONOF

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti (tranş)	12	kg
Kornişon Turşu (jülyen)	1,5	kg
Patates (jülyen)	8	kg
Kuru soğan	2	kg
Mantar	3	kg
Knorr Demi Glace Sos	**200**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Tuz	20	gr
Karabiber	15	gr
Krema	1	lt
Ayçiçek yağı	3	lt

Tencerede etleri yumuşayıncaya kadar soteleyin. Üzerine kuru soğan ve mantarı ekleyip soteleyin.Patatesleri kibrit şeklinde doğrayın.Yağda kızartın. Etin üzerini geçeçek kadar su ekleyip kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta Demi glace sos,et bulyon ve sebzeli çeşniyi soğuk su ile açıp homojen hale getirin. Kaynayan yemeğe ilave edin. Son olarak turşu,krema,tuz ve karabiberi ekleyip 10 dakika daha pişirin. Servis ederken üzerine kızartılmış patatesleri serpin. Sıcak olarak servis edin.

SOTE PATATES

Malzeme	Miktar	Birim
Patates küp doğranmış	15	kg
Kuru soğan ince doğranmış	2	kg
Ayçiçek yağı	3,5	lt
Margarin	500	gr
Knorr Cajun Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Kırmızı toz biber	50	gr
Maydonoz	2	bağ

Küp doğranmış patatesleri kızartın. Ayrı bir tencerede margarin ile kuru soğanı soteleyin. Sonra kızarmış patateleri ilave edin,soteleyin .Toz biber ve çeşnileri ilave ederek sotelemeye devam edin. Son olarak ince doğranmış maydonozları ilave edin, karıştırın ve sıcak servis edin.

TRİLİÇE

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Revani	1	kg
Carte d'Or Buffet Pandispanya	600	gr
Su	750	ml
ŞERBET İÇİN:		
Toz şeker	1,5	kg
Su	1	lt
Süt	3	adet
Krema	1,5	
Margarin	150	gr
KARAMEL SOS İÇİN:		
Şeker	300	gr
Krema	50	ml
Su	100	ml

Şerbet için su, şekeri ocağa koyun şeker eriyene kadar ocakta tutun,şeker eriyince soğuk süt ve kremayı ekleyip ocağın altını kapatın. Şerbet hazır (bu şerbeti kaynatmıyoruz) Carte Buffet Pandispanya ve Carte D'or Revani ile suyu mikserde 8-10 dk yüksek devirde çırpın. Oda sıcaklığına getirilen margarin ile tepsinin tabanını yağlayın,boşluk kalmasın. Kabartılan revani karışımını tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dk pişirin. Fırından aldıktan sonra revaniyi altı üste gelecek şekilde ters çevirip şerbetini verin. Ayrı bir tencerede şekeri karamelize edin,sonra krema ve suyunu ilave edin, kaynatın. Hazırladığımız trileçenin üzerine spatula ile yayın. Soğuduktan sonra servis edin.

17. Gün Menüsü

BÖREK AŞI
ÇORBASI
İSLİM KEBABI
ALİ PAŞA PİLAVI
GİRİT EZMESİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	1328,56	
Karbonhidrat (g)	69,25	
Protein (g)	40,42	Bu menü günlük protein ihtiyacının %80'ini karşılar.
Yağ (g)	98,59	
Lif (g)	10,61	Bu menü günlük lif ihtiyacının %85'ini karşılar.
C vitamini (mg)	86,35	
Kalsiyum (mg)	448,96	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının yarısını karşılar.
Demir (mg)	4,44	Bu menü günlük demir ihtiyacının %30'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

BÖREK AŞI ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Terbiyeli Yüksük Çorbası	**1,5**	**lt**
Su	20	lt
Un	210	gr
Yoğurt	300	gr
Yeşil mercimek	400	gr
Kuru soğan	500	gr
Sivri biber	5	gr
Domates rende	10	gr
Taze nane	1	bağ
Ayçiçek yağı	200	ml

Ambalajın içindekileri (1500 g),yoğurt ve unu 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Yeşil mercimekleri haşlayın. Ayrı bir tencerede kurusoğan,sivri biber ve domates rendesini soteleyin. 15 litre suyu ilave edin kazanda kaynatınız. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren İnce kıyılmış taze nane ilavesi yapın. 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

İSLİM KEBABI

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	8	kg
Patılcan	20	kg
Domates	3	kg
Biber	2	kg
Kuru soğan	1	kg
Ayçiçek yağı	3,5	lt
Tuz	10	gr
Karabiber	15	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**50**	**gr**
Domates salçası	400	gr
Un	300	gr
Margarin	300	gr

Patlıcanları şeritler halinde kesip kızartın. Tencerede etleri soğan ile kavurun. Etler yumuşayınca salça ve unu ilave edip kavurmaya devam edin. Etlerin üzerini geçecek kadar su verin ve kaynamaya bırakın. Ayrı bir kabın içerisinde demi glace sos,sebzeli çeşni ve sarımsaklı çeşniyi soğuk suyla homojen hale getirin ve kaynayan yemeğe ilave edin. Sonrasında etleri süzdürün ve 2 şerit patlıcanın içerisine 1 parça et sarın,domatesleri halka şeklinde doğrayın. Biberleri parmak şeklinde kesin ve her bir patlıcanın üzerine kürdanla saplayın. Fırın tepsilerine dizin. Süzdürülen sosu yemeğin üzerine verin ve 180 derece fırında pişirin.

ALİ PAŞA PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Prinç	5	kg
Havuç	2	kg
Bezelye	1,5	kg
Mısır	1,5	kg
Knorr Et Bulyon	**100**	**gr**
Ayçiçek yağı	600	ml
KÖFTE İÇİN:		
Köftelik kıyma	1	kg
İnce esmer bulgur	20	gr
Kuru soğan (rende)	90	gr
Knorr Köfte Harcı	**110**	**gr**
Su	115	gr
Kimyon	6	gr
Karabiber	5	gr
Sarımsak	5	gr

Havuç bezelye ve mısırı haşlayın. Pilav için su ve et bulyonu kaynatın. Ayrı bir tencerede princi kavurun. Üzerine suyunu verin,demlenmeye bırakın. Köfte için knorr köfte harcını su ile açın. Diğer tüm malzemeyi karıştırarak köfte hamuru elde edin. Köfteleri nohut büyüklüğünde yuvarlayın ve 170 derece fırında pişirin. Haşlanan sebzeler ve köfteleri demlenen pilava ilave ederek sıcak servis edin.

GİRİT EZMESİ

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Akdeniz Salata Sosu	**50**	**gr**
Su	250	ml
Taze fesleğen	10	bağ
Süzme yoğurt	2,5	kg
Calve Mayonez	**1**	**kg**
Yeşil Antep toz fıstık	500	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Beyaz peynir	5	kg
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**75**	**gr**
Ayçiçek yağı	500	ml
Krema	500	ml

Salata sosunu sebzeli çeşni ve sarımsaklı çeşnimizi kaynatıp soğutun. Daha sonra fesleğenleri ayçiçek yağında blender'da çekin ve tüm malzemeyi soğan robotunda çekerek homojen bir hale getirip ürünü tamamlayın.

18. Gün Menüsü

KÖZ PATLICAN
ÇORBASI
KADINBUDU KÖFTE
PATATES PÜRESİ
KARAMELLİ
DİLİMLER

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	405,97	
Karbonhidrat (g)	37,75	
Protein (g)	18,74	Bu menü günlük protein ihtiyacının %37'sini karşılar.
Yağ (g)	18,45	
Lif (g)	1,03	Bu menü günlük lif ihtiyacının %8'ini karşılar.
C vitamini (mg)	6,07	
Kalsiyum (mg)	93,83	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %12'sini karşılar.
Demir (mg)	1,42	Bu menü günlük demir ihtiyacının %10'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

KÖZ PATLICAN ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Domates Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Patlıcan	2	kg
Domates	1	kg
Un	200	gr
Salça	300	gr
Ayçiçek yağı	300	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**

Domatesleri ve patlıcanları fırında közleyin. Kabuklarını soyun ve blendırdan geçirin. Knorr domates çorbasını 5 lt su ile açarak homojen hale getiri. ,Ayrı bir tencerede ayçiçek yağı ile un ve salçayı kavurun. Üzerine 15 litre soğuk su verin ve sebzeli çeşniyi ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynayan karışıma Homojen hale gelen çorbayı ve közlenen patlıcanı ,domatesi ilave edin. 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

KADINBUDU KÖFTE

Malzeme	Miktar	Birim
Kıyma	6	kg
Knorr Soyalı Baharatlı Harç	**1**	**kg**
Su	1	lt
Haşlanmış prinç	2,5	kg
Kuru soğan	1	kg
Nane	10	gr

Knorr soyalı baharatlı harç su ile ıslatın. Rendelenmiş soğan,prinçler haşlayın, süzün. Tüm bu malzemeleri kıyma ile karıştırarak köfte harcı elde edin ve şekillendirin. Sonra un ve yumurta panesi yapılarak kızartın.

PATATES PÜRESİ

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Pratik Patates	**1,2**	**kg**
Su	8	lt
Süt	1	lt
Margarin	300	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Muskat (rendelenmiş)	1/2	adet

Tencereye su ve süt ısıtılır,çeşni,margarin ve rendelenmiş muskat ekleyin. Karışım kaynamaya yakın pratik patatesi ekleyin. Kaynatın ve sıcak servis edin.

KARAMELLİ DİLİMLER

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Buffet Pandispanya	1	kg
Yumurta	13	adet
Su	150	ml
Kakao	20	gr
Şeker	300	gr
Su	1,5	lt
ÜST KREMA İÇİN:		
Carte d'Or Krem Karamel	600	gr
Süt	4	lt
Nişasta	100	gr

Buffet Pandispanya, yumurta, su ve kakaoyu mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Tepsiye dökün fırında 30 dk 180 derecede pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kaynamış olan 300 gr şeker ve 1500 ml suyu (şerbet) pandispanyanın üzerine verin. 600 gr Krem karameli ve 100 gr nişastayı 1 lite soğuk süt ile açın. Ayrı bir tencerede 3 litre sütü kaynatın. Kaynayan süte karışımı ilave edin. Kaynatın ve pandispanyanın üzerine dökün. Tatlı soğuduktan sonra üzerine karamel sosu yayın,soğuk olarak servis edin.

19. Gün Menüsü

TANDIR ÇORBASI
ETLİ BEZELYE
MENGEN PİLAVI

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	599,9	
Karbonhidrat (g)	75,88	
Protein (g)	14,11	Bu menü günlük protein ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.
Yağ (g)	26,69	
Lif (g)	6,78	Bu menü günlük lif ihtiyacının yarısını karşılar.
C vitamini (mg)	45,8	
Kalsiyum (mg)	46,48	
Demir (mg)	2,32	Bu menü günlük demir ihtiyacının %17'sini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TANDIR ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Gendime Çorbası	**1,2**	**kg**
Su	20	lt
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	**gr**
Domates salçası	250	gr
Tatlı biber salçası	50	gr
Kuru soğan	1	kg
Un	200	gr
Ayçiçek yağı	300	ml
Kuru nane	10	gr
Pulbiber	10	gr

Ambalajın içindekileri (1200 g), 5 litre soğuk su ,Knorr demi glace sos ve domates soğanlı çeşni ile eriyene kadar iyice karıştırın. Ayrı bir tencerede Ayçiçek yağı ,kurusoğan, biber salçası,domates salçası ve unu ekleyip kavurun. Üzerine 15 litre su ekleyin. Kaynamaya başlayınca homojen hale getirilen karışımı ekleyin. 15 dakika kısık ateşte pişirip servis ediniz.

ETLİ BEZELYE

Malzeme	Miktar	Birim
Bezelye	7	kg
Dana Eti	2	kg
Patates	5	kg
Havuç	3	kg
Sivri Biber	1	kg
Domates	1,5	kg
Kuru soğan	1	kg
Ayçiçek yağı	1	lt
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Dana eti ve soğanları kavurun. Üzerine havucu ve patatesi ilave ederek kavurmaya devam edin. Salçasını ilave ederek kavurun ve yemeğin suyunu verin,kaynamaya bırakın. Ayrı bir tencerede Demi glace sos ,et bulyon ve sebzeli çeşniyi soğuk su ile homojen hale getirin. Kaynayan yemeğe ilave edin. Domates ve biberini ilave ederek 15 dakika daha kısık ateşte pişirin ve sıcak servis edin.

MENGEN PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Prinç	6	kg
Mantar	1,5	kg
Knorr Tavuk Bulyon	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Ayçiçek yağı	400	ml
Margarint	300	gr

Prinçleri yıkayın süzdürün. Tencereye pilav için su koyun,bulyon ve çeşniyi ekleyip kaynamaya bırakın. Ayrı bir tencerede doğranmış mantarları soteleyin,princi ekleyip kavrurun. Kaynayan suyu pilava ilave edin ve kısık ateşte 12-14 dakika arası pişirin.

20. Gün Menüsü

DÜĞÜN ÇORBASI
YAYLA SOSLU
TAVUK
MANTAR SOSLU
MANTI MAKARNA
KAYISI TOPLARI

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	830,32	
Karbonhidrat (g)	99,1	
Protein (g)	39,77	Bu menü günlük protein ihtiyacının %80'ini karşılar.
Yağ (g)	32,53	
Lif (g)	9,1	Bu menü günlük lif ihtiyacının %70'ini karşılar.
C vitamini (mg)	46,35	
Kalsiyum (mg)	88,7	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %10'unu karşılar.
Demir (mg)	2,07	Bu menü günlük demir ihtiyacının %15'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Yayla Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Dana eti	1	kg
Knorr Et Bulyon	**100**	**gr**
Un	250	gr
Margarin	300	gr
Dereoru	0,5	bağ
Yoğurt	400	gr
Yumurta sarısı	3	adett

Dana etlerini küçük küpler halinde doğrayıp haşlayın. Ambalajın içindekileri (1000 g), 5 litre soğuk su, yoğurt ,un ve yumurta sarıları ile homojen hale getirin. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Dana etlerini ekleyin,kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirin. Margarini eritin çorbaya ilave edin ve sıcak servis edin.

YAYLA SOSLU TAVUK

Malzeme	Miktar	Birim
Tavuk göğüs	10	kg
Knorr Tavuk Çeşni	**200**	**gr**
Knorr Cajun Çeşni	**200**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Kapya biber	2	kg
Sivri biber	2	kg
Patates	10	kg
Ayçiçek yağı	400	ml
Krema	1	lt
Tatlı biber salçası	200	gr
Yoğurt	600	gr

Tavuk,kapya biber,sivri biberi küpler halinde doğrayın. Ayçiçek yağı,tavuk çeşni, cajun çeşni,sebzeli çeşni,yoğurt salça ve krema ile 1 gün önce marinasyon yapın. Patatesleri küpler halinde doğrayın fırın tepsisinin tabanına yayın. Üzerinede marine ettiğimiz tavuklu karışımı yayın, 180 derece fırında pişirin.

MANTAR SOSLU MANTI MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Mantı makarna	6	kg
Knorr Mantarlı Makarna Sosu	**375**	**gr**
Su	6	lt
Ayçiçek yağı	200	ml
Un	150	gr
Mantar	500	gr
Tuz	20	gr
Karabiber	10	gr
Muskat	0,25	adet

Burgu makarnaları tuzlu su ile haşlayıp süzün. 375 gr Mantar sosu, 2 litre su ile homojen hale getirin. Tencerede Ayçiçek yağı ile mantarı soteleyip un ekleyin ve kavrun. Üzerine 4 lt soğuk su ilave ederek tuz,karabiber ve muskat rendesi ile lezzetlendirin. Homojen hale getirdiğimiz mantar sosu ilave edilerek kaynamaya bırakın. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra 3-4 dakika orta ateşte pişirin. Makarnaların üzerine sıcak olarak servis edin.

KAYISI TOPLARI

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Buffet İç Krema	**3**	**kg**
Krema	1	lt
Kuru kayısı (küp doğranmış)	2	kt
kuru incir (küp doğranmış)	1	kg
Tuzsuz yer fıstığı	500	gr
Hindistan cevizi	500	gr
Su	1,5	lt
Süt	1,5	lt

İç krema ,sıvı krema ,süt ve suyu mikserde çırpın, kayısı,incir ve yer fıstığını ekleyin. +4 derece dolapta 2 saat dinlendirin. Sonra toplar halinde porsiyonlayıp hindistan cevizi ile kaplayın.

21. Gün Menüsü

PİRPİRİM AŞI
ÇİFTLİK KEBABI
SU BÖREĞİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

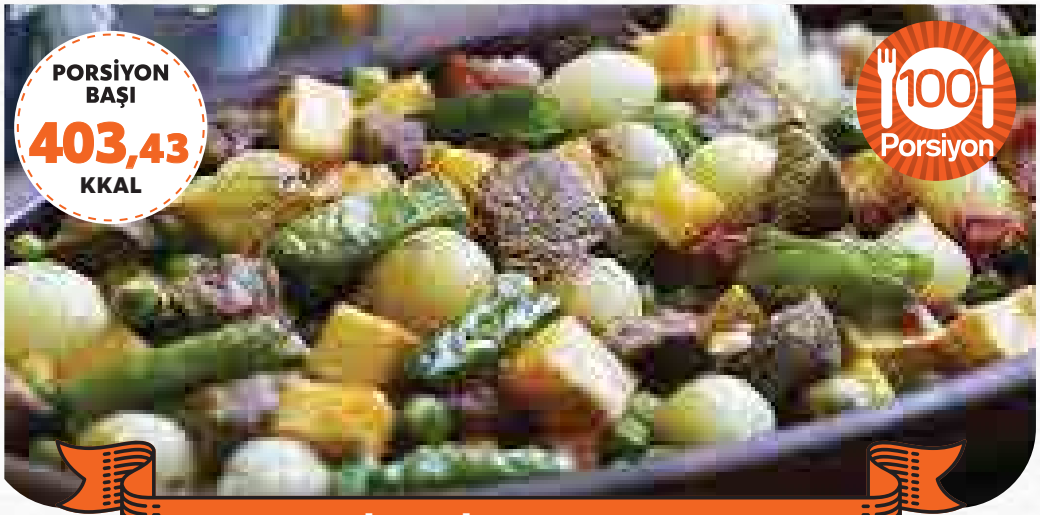
Enerji (kkal)	719,07	
Karbonhidrat (g)	48,21	
Protein (g)	33,89	Bu menü günlük protein ihtiyacının %68'ini karşılar.
Yağ (g)	43,21	
Lif (g)	4,97	Bu menü günlük lif ihtiyacının %40'ını karşılar.
C vitamini (mg)	35,29	
Kalsiyum (mg)	54,32	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %7'sini karşılar.
Demir (mg)	4,77	Bu menü günlük demir ihtiyacının %34'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

PİRPİRİM AŞI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Alaca Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Semiz otu	1	kg
Domates salçası	300	gr
Knorr Soyalı Yemek Harcı	**200**	**gr**
Un	200	gr
Ayçiçek Yağı	250	ml
Kuru nane	20	gr

Ambalajın içindekileri (1500 g), Knorr soyalı yemek harcını,5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Ayrı bir tencerede Ayçiçek yağı,domates salçası ve unu ekleyip kavurun. Üzerine 15 litre su ekleyin. Kaynamaya başlayınca semizotlarını ve nanesini ilave edin. 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.



ÇİFTLİK KEBABI

Malzeme	Miktar	Birim
Dana Eti	12	kg
Patates	4	kg
Bezelye	1,5	kg
Arpacık soğan	1,5	kg
Domates	2	kg
Sivri Biber	1	kg
Knorr Demi Glace Sos	**100**	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**50**	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	gr
Domates salçası	600	gr
Tuz	20	gr
Karabiber	10	gr
Kekik	15	gr
Ayçiçek yağı	400	ml

Tencerede dana etlerini kavurun. Arpacık soğan ekleyin,etler yumuşayınca salçasını verin,kavurun. Üzerini geçecek kadar su ekleyin,patates ve bezelyesini ekleyip kaynamaya bırakın. Etler ve sebzeler yumuşayınca domates ve biberleri ekleyin. Ayrı bir tencerede demi glace sos,domatesli soğanlı çeşni ve sebzeli çeşniyi soğuk su ile homojen hale getirip kaynayan yemeğe ileva edin. Tuz ve baharatları da ekleyerek kısık ateşte 15 dakika daha pişirip servis edin.(patatesleri kızartma yaparakta bu yemekte kullanabilirsiniz)
Su böreği Huzur Gıda tarafından hazır olarak gelecektir.

SU BÖREĞİ

Malzeme	Miktar	Birim

Su böreği Huzur Gıda tarafından hazır olarak gelecektir.

22. Gün Menüsü

TUTMAÇ ÇORBASI
ARNAVUT CİĞERİ
MEYHANE PİLAVI
MUZLU PUDİNG

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	905,91	
Karbonhidrat (g)	69,92	
Protein (g)	36,24	Bu menü günlük protein ihtiyacının %79'unu karşılar.
Yağ (g)	53,19	
Lif (g)	2,18	Bu menü günlük lif ihtiyacının %75'ini karşılar.
C vitamini (mg)	35,21	
Kalsiyum (mg)	168,21	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %16'sını karşılar.
Demir (mg)	3,83	Bu menü günlük demir ihtiyacının %84'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TUTMAÇ ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tutmaç Çorbası	**1,8**	**kg**
Su	**20**	lt
Un	**400**	gr
Yoğurt	**500**	gr
Yumurta sarısı	**3**	adet
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**30**	**gr**

Ambalajın içindekileri (1800 g), Un,yoğurt,sarımsaklı çeşni,yumurta sarısını 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. 15 litre suyu ayrı bir kazanda kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

ARNAVUT ÇİĞERİ

Malzeme	Miktar	Birim
Dana ciğeri	12	kg
Patates	10	kg
Ayçiçek yağı	4	lt
Un	700	gr
Knorr Cajun Çeşni	**200**	**gr**
Knorr Tavuk Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Kırmızı toz biber	50	gr

Ciğerlerin zarlarını soyun,küpler halinde doğrayın. Doğranan ciğerleri unlayın, kızgın yağda kızartın. Patatesleri de küpler halinde doğrayıp kızartın. Geniş bir tencerede kızaran tüm malzemenin üzerine Cajun çeşnisi,fajita çeşnisi,sebzeli çeşni ve toz biberi atarak harmanlayın. Tuzunu kontrol edin,eksik olan tuzu tamalayabilirsiniz.

MEYHANE PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Bulgur	6	kg
Kuru soğan	2,5	kg
Sivri Biber	1	kg
Domates	2	kg
Biber salçası	100	gr
Domates salçası	600	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**25**	**gr**
Knorr Et Bulyon	**50**	**gr**
Ayçiçek yağı	400	ml
Margarin	200	gr
Kuru nane	20	gr
Pulbiber	20	gr
Su	12	lt

Pilav salma usulu pişirilir. Tencerede ayçiçek yağında,kurusoğan, domates ve biberi kavurun. 12 litre suyu ekleyin,çeşnileri,bulyonu ve bahartları ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca bulguru ilave edin ve kısık ateşte suyunu çektirin.(sulu bir pilav olması gerekmekte,bu yüzden su fazla verilir)

MUZLU PUDİNG

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Muzlu Puding	**1**	**kg**
Süt	6	lt
Su	6	lt
Şeker	750	gr
Nişasta	420	gr

1 kg muzlu puding toz karışımı, 4 litre soğuk süt ve 420 nişasta ile homejen hale getirin. Ayrı bir tencerede 2litre süt ve 6 litre suyu ocağa koyup üzerine şeker ilave edin. Kaynamaya başlayınca homejen hale getirdiğimizi karışımı ekleyerek kaynatın. Sürekli karıştırarak 5 dakika kaynatarak pişirin.

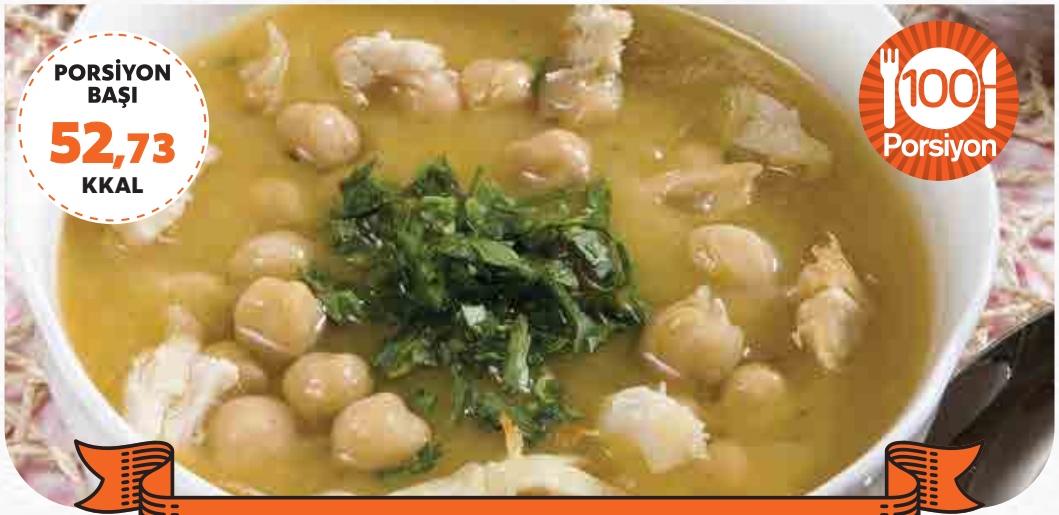
23. Gün Menüsü

PAŞA ÇORBASI
ACILI TAVUK SARMA
PEYNİR SOSLU MAKARNA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	618,19	
Karbonhidrat (g)	66,37	
Protein (g)	34,66	Bu menü günlük protein ihtiyacının %69'unu karşılar.
Yağ (g)	24,22	
Lif (g)	3,68	Bu menü günlük lif ihtiyacının %29'unu karşılar.
C vitamini (mg)	49,31	
Kalsiyum (mg)	248,87	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %31'ini karşılar.
Demir (mg)	0,81	Bu menü günlük demir ihtiyacının %6'sını karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.



PAŞA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Terbiyeli Tavuk Çorbası	**1,3**	**kg**
Su	20	ltt
Un	300	gr
Yoğurt	500	gr
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Nohut	300	gr
Tel şehriye	300	gr
Ayçiçek Yağı	150	ml

1 gün öncede nohutları ıslayın ve haşlayın. Ambalajın içindekileri (1300 g), yoğurt ve unu 5 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırın. 15 litre su ve tavuk bulyon ayrı bir kazanda kaynatın. Haşlanmış nohutları ekleyin ve karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Ayçiçek yağında tel şehriyeleri kavurun ve tencereye ekleyin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

ACILI TAVUK SARMA

Malzeme	Miktar	Birim
Tavuk göğüs (jülyen)	7	kg
Kapya biberi (jülyen)	2	kg
Sivri biber (jülyen)	1,5	kg
Kuru soğan piyaz	1	kg
Domates	1,5	kg
Kaşar peyniri	2	kg
Knorr Tikka Masala Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Tavuk Çeşni	**140**	**gr**
Knorr Acısso	**100**	**ml**
Tortilla ekmeği (lavaş)	100	adet
Ayçiçek yağı	500	ml

Tavukları tika masala çeşni ve tavuk çeşni ile marine edin.Diğer tüm malzemeleri jülyen şeklinde şeritler halinde doğrayın. Ayçiçek yağı ile tavukları ve sebzeleri soteleyin. Acısso ekleyin ve pişirin. Pişen bu harcı Tortilla lavaşlarını içerisine koyun. Rendelenmiş kaşar peynirlerini ekleyip dürüm şeklinde sarın. 180 derece fırında kaşar paynirleri eriyene kadar pişirin.

PEYNİR SOSLU MAKARNA

Malzeme	Miktar	Birim
Penne Makarna	7	kg
Ayçiçek yağı	200	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Peynirli Makarna Sosu	**500**	**gr**
Tulum peyniri	500	gr
Beyaz peynir	1	kg
Krema	1	lt
Calve Hardal	**200**	**gr**
Su	6	lt

Penne makarnaları tuzlu su ile haşlayıp süzün. Tencerede Ayçiçek yağı ile makarnaları soteleyin, ü zerine sebzeli çeşni ekleyin. Peynir sosa (500 g) 6 litre soğuk suya ilave edin. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra hardal,rendelenmiş beyaz peynir ve tulum peynirini ve kremayı ekleyip 6-7 dakika orta ateşte pişirin. Makarnaların üzerine sıcak olarak servis edin.

24. Gün Menüsü

BALKABAĞI ÇORBASI
MEZGİT PANE
PATLICAN PİLAKİ
BROWNIE

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	692,05	
Karbonhidrat (g)	51,93	
Protein (g)	27,59	Bu menü günlük protein ihtiyacının %57'sini karşılar.
Yağ (g)	56,09	
Lif (g)	1,81	Bu menü günlük lif ihtiyacının %14'ünü karşılar.
C vitamini (mg)	8,73	
Kalsiyum (mg)	115,04	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %14'unu karşılar.
Demir (mg)	1,42	Bu menü günlük demir ihtiyacının %10'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

BAL KABAĞI ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tarhana Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Ayçiçek yağı	300	ml
Balkabağı	4	kg
Un	200	gr
Domates salçası	100	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Balkabaklarını haşlayıp blendırdan geçirin. Knorr Tarhana çorbasını (1000 gr) ve 5 litre soğuk su ile eriyene kadar karıştırın. Ayrı bir tencerede ayçiçek yağı ile un ve salçayı sırasıyla kavurun. 15 lt su ve çeşniyi ekleyin ve kaynatın. Kaynayan suya karışımı ve balkabağını ekleyin. 15 dakika kısık ateşte pişirin.

MEZGİT PANE

Malzeme	Miktar	Birim
Mezgit fileto	12	kg
Knorr Çıtır Kaplama Harcı	**3**	**kg**
Su	750	ml
Ayçiçek Yağı	4	lt

Çıtır kaplama harcının 500 gr sos tenceresinde 750 ml soğuk su ile karıştırın. Çırpma teli yardımıyla sos haline getirin. Kalan 2250 gr lık çıtır kaplama harcını bir tepsiye alın. Mezgit filetoları önce sosa bulayın. Sonra da toz halindeki kaplama harcına bulayarak kızgın yağa atın ve renk alana kadar kızartın.

PATLICAN PİLAKİ

Malzeme	Miktar	Birim
Köz patlıcan	3	kg
Karabiber	10	gr
Knorr Acısso	30	gr
Taze fesleğen	30	gr
Süzme yoğurt	2	kg
Labne peyniri	300	gr
Knorr Sarımsaklı Çeşni	15	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	15	gr
Knorr Napoliten Sos	300	gr
Su	1,5	ml
Tuz	10	gr

Közlenmiş patlıcanlar doğrayıp,tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. 1/1 65 lik gastronom küvetin içerisine serin. Yoğurt ve labne peyniri çeşniler ile lezzetlendirin ve patlıcanın üzerine serip palet ile düz bir şekil verin. Su ve napoliten sos ilave edip kaynatın. Kaynayan karışıma taze fesleğen ekleyin ve soğutun. Soğutulan sos karışımın en üst katmanı olucak şeklinde hazırlanan küvetimize serin. 1 gün dinlendirildikten sonra servis edin.

BROWNIE

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Browni	**1,5**	**kg**
Carte d'Or Pandispanya	**1,5**	**kg**
Yumurta	19	adet
Kakao	40	gr
Ayçiçekyağı	250	ml
Su	600	ml

Yumurta ,Ilık su ve ayçiçek yağı miksere koyun. Üzerine browni ve pandispanya mix ekleyin. Son olarak kakao ekleyip mikserde önce yavaş devirde sonra hızlı devirde 7-8 dakika çırpın. Daha sonra 50x70 ebatlarındaki gastronom tepsilere yağlı kağıt serip ürünümüzü ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 30 dakika pişirin.

25. Gün Menüsü

TOYGA ÇORBAS (YAYLA)
BAHÇIVAN KEBAP
İSTANBUL PİLAVI

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	710,66	
Karbonhidrat (g)	72,59	
Protein (g)	28,58	Bu menü günlük protein ihtiyacının %57'sini karşılar.
Yağ (g)	33,59	
Lif (g)	4,97	Bu menü günlük lif ihtiyacının %40'ını karşılar.
C vitamini (mg)	26,55	
Kalsiyum (mg)	82,45	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %10'unu karşılar.
Demir (mg)	4,22	Bu menü günlük demir ihtiyacının %30'unu karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

TOYGA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Yayla Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	lt
Buğday	200	gr
Nohut	300	gr
Un	300	gr
Yoğurt	400	gr
Yumurta sarısı	3	adet
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**20**	**gr**
Kuru nane	20	gr
Margarin	150	gr

Nohut ve Buğdayı bir gün önceden ıslayın ve haşlayın.Ambalajın içindekileri (1000 g), un,yoğurt,sarımsaklı çeşni,yumurta sarısını 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. 15 litre suyu ayrı bir kazanda nohut ve buğday ile birlikte kaynatın. Karışımı kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirin.Üzerine margarinle kuru naneyi yakın ,çorbaya ilave edin ,sonrasında servis edin.

BAHÇIVAN KEBAP

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	7	kg
Patlıcan	3	kg
Kabak	2	kg
Bezelye	1	kg
Arpacık soğan	2	kg
Patates	4	kg
Sivri biber	1	kg
Domates	1	kg
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Tuz	10	gr
Kekik	20	gr
Ayçiçek yağı	600	ml
Domates salçası	600	gr

Kuşbaşı doğranmış dana etlerini kavurun. Etler suyunu çekince arpacık soğanı ve margarini ekleyin,tekrar kalan suyu çekince etlerin üzerini geçecek kadar su verin. Etler yumuşayınca salça ilave edin. Patlıcanı alaca soyun ve tüm sebzeleri küp şeklinde doğrayın sırasıyla önce patates,kabak,biberler ve domatesi ekleyin,kaynamaya bırakın.Ayrı bir tencerede demi galce sos,sebzeli çeşni ve domates soğanlı çeşniyi soğuk suda homojen hale getirin ve kaynayan yemeğe ekleyin.Sebzeler yumuşadıktan sonra 10 dakika daha kısık ateşte pişirin, tuz ve kekiğini ekleyip servis edin.

İSTANBUL PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Prinç	6	kg
Ayçiçek Yağı	400	gr
Margarin	200	gr
Bezelye	1	kg
Badem	1	kg
Tavuk göğüs	2	kg
Knorr Tikka Masala Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Tavuk Bulyon	**100**	**gr**

Pirinci ıslayın,yıkayın,bezelyeleri ve tavuk göğsünü haşlayın ve didikleyin.Pilav suyu için ayrı bir tencerede Knorr tikka masala,sebzeli çeşni ve bulyonu kaynatın.Pilav için önce bademleri kavurun sonra pirinci ilave edip kavurun.Sonra suyunu verin ve demlenmeye bırakın.Dinlenen pirinç pilavına didiklenmiş tavuk göğsünü ve bezelyeleri ekleyip karıştırın,sonrasında servis edin.

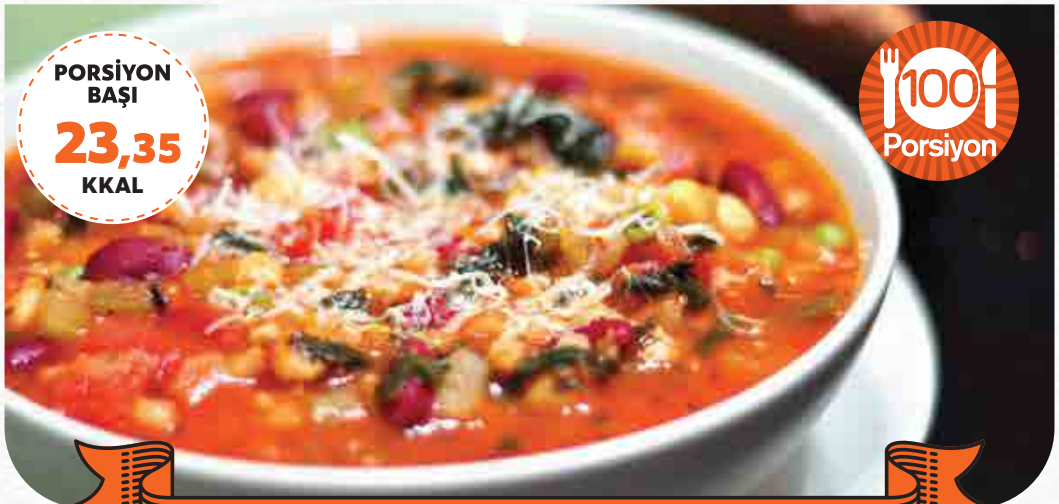
26. Gün Menüsü

MİNESTRONE ÇORBA
TAVUK ŞİNİTZEL
SEBZELİ PATATES KEK
ELMALI TARÇINLI
DAMLA SAKIZLI
MUHALLEBİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	792,7	
Karbonhidrat (g)	51,57	
Protein (g)	34,88	Bu menü günlük protein ihtiyacının %70'ini karşılar.
Yağ (g)	49,57	
Lif (g)	3,7	Bu menü günlük lif ihtiyacının %30'unu karşılar.
C vitamini (mg)	37,77	
Kalsiyum (mg)	168,07	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %21'ini karşılar.
Demir (mg)	6,02	Bu menü günlük demir ihtiyacının %43'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.



MİNESTRONE ÇORBA

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Domates Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Havuç	300	gr
Taze fesleğen	30	gr
Kereviz	1	kg
Barbunya	300	gr
Taze fasulye	300	gr
Kabak	300	gr
Ispanak	500	gr
Spagetti makarna	300	gr
Knorr Tavuk Bulyon	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Ambalajın içindeki (1500 g), 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. 15 litre suyu ayrı bir kazanda bulyon ve çeşni ile birlikte kaynatın.Barbunya ve diğer sebzeleri küpler halinde doğrayın ve haşlayın,spagettileri küçük parçalar halinde kırın,çorba karışımını kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Sebzeleri, spagettileri ve barbunyayıyı da karışıma ilave edin.Fesleğenleri doğrayıp çorbaya ekleyin.Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

TAVUK ŞİNİTZEL

Malzeme	Miktar	Birim
Tavuk Göğüs	12	kg
Knorr Çıtır Pane Harcı	**3**	**kg**
Ayçiçek yağı	4	lt

Tavuk güğüslerini su ile nemlendirin,sonra pane harcı ile kaplayın, kızgın yağda kızartın.

SEBZELİ PATATES KEK

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Sütlü Patates Püresi	**2**	**kg**
Su (püre için)	8	lt
Margarin	50	gr
İç Harç İçin:		
Knorr Sebzeli Çeşni	**20**	**gr**
Kuru soğan	500	gr
Ispanak	4	kg
Kapya biber	750	gr
Beşamel Sos İçin:		
Su (beşamel için)	1	lt
Krema	200	ml
Knorr Sade Meyane	**250**	**gr**
Kaşar peyniri (rende)	250	gr

Kuru soğanı, ıspanağı, kapya biberi tencere de soteleyin, üzerine sıcak suyu ve rama kremayı ilave ederek sade meyane ile bağlayın.Sebzeli çeşni ve yeterince tuz, karabiber ile lezzetlendirin. Patates püresi sert bir kıvamda yapılarak, hafif yağladığımız tepsiye patates püresinin yarısı yayın.Üzerine hazırlamış olduğumuz ıspanağı ve üzerine de kalan patates püresini yayın, kaşar peynir üzerine serpiştirin, 200 derecede 15 dakika kızartın.
5 kg Damla sakızlı muhallebiyi ve nişastayı 3 litre süt ile homojen hale getirin, elmaları rendeleyin.Ayrı bir tencerede 3 litre sütü,6 litre suyu ve şekeri kaynatın,tarçını ekleyin.Kaynamaya başlayınca homojen hale getirdiğimiz karışımı ağır ağır tencereye ekleyin ve sürekli karıştırın.Kaynamaya başlayınca rendelenmiş elmayı ekleyin,5 dakika kaynatın, kaselere doldurun.

ELMALI TARÇINLI DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Damla Sakızlı Muhallebi	**1,5**	**kg**
Su	6	lt
Süt	6	lt
Nişasta	420	gr
Şeker	750	gr
Elma	2	kg
Tarçın	50	gr

5 kg Damla sakızlı muhallebiyi ve nişastayı 3 litre süt ile homojen hale getirin, elmaları rendeleyin.Ayrı bir tencerede 3 litre sütü,6 litre suyu ve şekeri kaynatın,tarçını ekleyin.Kaynamaya başlayınca homojen hale getirdiğimiz karışımı ağır ağır tencereye ekleyin ve sürekli karıştırın.Kaynamaya başlayınca rendelenmiş elmayı ekleyin,5 dakika kaynatın, kaselere doldurun.

27. Gün Menüsü

LEBENİYE ÇORBASI (TUTMAÇ)
KAĞIT KEBABI
DOMATESLİ BULGUR PİLAVI
NPLT.SOS

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	555,1	
Karbonhidrat (g)	63,87	
Protein (g)	22,09	Bu menü günlük protein ihtiyacının %44'ünü karşılar.
Yağ (g)	22,73	
Lif (g)	9,3	Bu menü günlük lif ihtiyacının %74'ünü karşılar.
C vitamini (mg)	16,05	
Kalsiyum (mg)	65,62	
Demir (mg)	6,08	Bu menü günlük demir ihtiyacının %40'ını karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

LEBENİYE ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tutmaç Çorbası	**1,8**	**kg**
Su	20	lt
Un	400	gr
Yoğurt	500	gr
Yumurta sarısı	3	adet
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**30**	**gr**
Kıyma	500	gr
Nohut	300	gr

Nohutları bir gün önce ıslatıp haşlayın.Ambalajın içindekileri (1800 g), un,yoğurt,sarımsaklı çeşni,yumurta sarısını 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Ayrı bir tencerede kıymayı kavurun.15 litre suyu ekleyip kaynatın.Karışımı ve haşlanmış nohutları kaynayan suya karıştırarak ilave edin.Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

KAĞIT KEBABI

Malzeme	Miktar	Birim
Dana eti	5	kg
Bezelye	1	kg
Havuç	2	kg
Kuru soğan	1	kg
Ayçiçek yağı	500	ml
Domates	1,5	kg
Patates	1,5	kg
Patlıcan	2	kg
Salça	500	gr
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**25**	**gr**

Dana eti ve soğanları kavurun.Havucu ve patatesi ilave ederek kavurmaya devam edin.Salçasını ilave edin kavurun.Patlıcan ve haşlanmış bezelyeyi ilave edip yemeğin suyunu verin,kaynamaya bırakın.Ayrı bir tencerede demi glace sos ,et bulyon,domates soğanlı çeşni ve sebzeli çeşniyi soğuk su ile homojen hale getirin,kaynayan yemeğe ilave edin.Domates ilave ederek 15 dakika daha kısık ateşte pişirin.Yağlı kağıtları porsiyona göre kesin,ıslatın ve kase içerisinde yemeği sararak hazır edin.Sardığınız kağıt kebaplarını fırın tepsilerine dizin ve 180 derece fırında kağıtlar rengi dönene kadar pişirin.

BAHARATLI YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Bulgur	6	kg
Ayçiçek yağı	400	gr
Kuru soğan	1	kg
Domates	3	kg
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	100	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	50	gr
Knorr Cajun Çeşni	100	gr
Knorr Et Bulyon	200	gr
Margarin	200	gr
Yeşil Mercimek	1	kg

Yeşil mercimek ıslanır,haşlanır,bulgur ıslanır,süzülür,margarin ve sıvı yağ ile bulgur kavurun.Ayrı bir tencerede pilavın suyu için damates soğanlı çeşni,sebzeli çeşni, cajun çeşnisi ve et bulyon kaynatın.Kavrulan bulgura yeşil mercimek ekleyin, suyunu verin kısık ateşte demleyin.

28. Gün Menüsü

BADEMLİ BROKOLİ ÇORBASI
DANA EMENSE
ÖZBEK PİLAVI
KAHVELİ KREM KARAMEL

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	905,91	
Karbonhidrat (g)	69,92	
Protein (g)	36,24	Bu menü günlük protein ihtiyacının %70'ini karşılar.
Yağ (g)	53,19	
Lif (g)	2,18	Bu menü günlük lif ihtiyacının %17'sini karşılar.
C vitamini (mg)	35,21	
Kalsiyum (mg)	168,21	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının 1/5'ini karşılar.
Demir (mg)	3,83	Bu menü günlük demir ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

BADEMLİ BROKOLİ ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Brokoli Çorbası	**1**	**kg**
Su	20	
Havuç	1	kg
Kuru soğan	500	gr
Patates	500	gr
Ayçiçek yağı	300	ml
Un	200	gr
Krema	300	ml
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**

Ambalajın içindekileri (1000 g) ve , 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede ayçiçek yağı ile juru soğan, rendelenmiş havuç,küçük küpler halinde doğranmış patates ile unu kavurun.15 litre su ve sebzeli çeşniyi ekleyin,kaynatın. Kaynadıktan sonra blendırdan geçirin.Soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin.Son olarak kremasını ekleyip kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin

DANA EMENSE

Malzeme	Miktar	Birim
Dana tranç jülyen	12	kg
Kapya biberi jülyen	1,5	kg
Sivri biber jülyen	1	kg
Mantar jülyen	2	kg
Kornişon turşu jülyen	1	kg
Kuru soğan piyaz	1,5	kg
Krema	1	lt
Ayçiçek yağı	400	gr
Margarin	300	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni	**100**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Domates salçası	300	gr

Dana eti ve soğanları ayçiçek yağı ile kavurun, etlerin üzerini geçeçek kadar su verin. Etler yumuşayıp suyunu çekince,margarin,mantar,biber ve turşuları ekleyin. Sebzeleler yumuşayınca salçasını ilave edip kavurun ve yemeğin üzerini geçecek kadar su verin,kaynamaya bırakın.Ayrı bir tencerede demi glace sos,sebzeli çeşni ve domates soğanlı çeşniyi soğuk suyla homojen hale getirin ve kaynayan yemeğe ilave edin.Son olarak kremasını ekleyerek 10 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

ÖZBEK PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Prinç	6	kg
Dana kuşbaşı	2	kg
Havuç	700	gr
Kuş üzümü	100	gr
Kuru soğan	500	gr
Karabiber	15	gr
Kimyon	25	gr
Knorr Et Bulyon	**100**	**gr**
Knorr Sarımsaklı Çeşni	**50**	**gr**
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Su	9	lt
Ayçiçek yağı	500	ml
Margarin	200	gr

**Dana eti,havuç ve kurusoğanı soteleyin,etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Pilav suyu için tencerede su,et bulyon,sebzeli çeşni, ve sarımsaklı çeşni kaynatın.Kuş üzümlerini ıslatın.Ayrı bir tencerede yıkanmış süzülmüş olan pirinçleri kavurun.Kimyon ve karabiber ekleyin, son olarak kavrulan etleri kavrulan pirince ekleyip pilavın suyunu verin.**

KAHVELİ KREM KARAMEL

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Krem Karamel	**1,65**	**kg**
Süt	11	lt
Nescafe	50	gr

**1.65 kg Carte Dor krem karameli ve kahveyi 3 litre süt ile homejen hale getirin.
Ayrı bir tencerede 8 litre sütü kaynatın,homojene olmuş karışımı kaynayan süte ilave edin.
Kısık ateşte sürekli karıştırarak 5-6 dakika kaynatın. Kaselerin altına 1 çaykaşığı kadar karamel şurubu dökün ve üzerine kaynattığınız tatlıyı doldurun,
1 gün +4 derecede soğutun ve servis edin.**

29. Gün Menüsü

ANADOLU ÇORBA
KABAK SANDAL
SEFASI
SU BÖREĞİ

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

Enerji (kkal)	444	
Karbonhidrat (g)	47,1	
Protein (g)	13,85	Bu menü günlük protein ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.
Yağ (g)	25,12	
Lif (g)	3,52	Bu menü günlük lif ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.
C vitamini (mg)	21,44	
Kalsiyum (mg)	83,15	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının %10'unu karşılar.
Demir (mg)	3,01	Bu menü günlük demir ihtiyacının 1/5'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

ANADOLU ÇORBA

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Ezogelin Çorbası	**1,2**	**kg**
Su	20	lt
Un	300	gr
Domates salçası	400	gr
Ayçiçek yağı	400	ml
Domates rende	1	kg
Kuru soğan	500	gr
Tuz	20	gr
Pulbiber	10	gr
Kimyon	70	gr

Ambalajın içindekileri (1000 g) ve , 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede ayçiçek yağı ve margarin ile kuru soğan, rendelenmiş domates un ve salçayı kavurun.15 litre su ekleyin kaynatın.Soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin.Son olarak tuz,pulbiber ve kimyonu ekleyip, Kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

KABAK SANDAL SEFASI

Malzeme	Miktar	Birim
Kabak	50	adet
Dana kıyma	500	gr
Knorr Soyalı Yemek Harcı	**1,5**	**gr**
Su	10	lt
Kuru soğan	1	kg
Domates salçası	300	gr
Beşamel Sos İçin:		
Su (beşamel için)	2	lt
Krema	500	ml
Knorr Sade Meyane	**600**	**gr**
Kaşar peyniri (rende)	500	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Tuz	10	gr
Muskat	0.33	adet

Kabakları ortadan ikiye dikine bölün,orta kısımlarını alın ve haşlayın(isteğe göre kızartılabilir).1.5 kg soyalı yemek harcını 3litre su ile ıslayın.Ayrı bir tencerede kuru soğan ve kıymayı kavurun,salçasını ilave edin.7 litre suyu ve ıslamış olduğumuz yemek harcını ilave edin kaynatın.Pişirme işlemi bitince hazırladığımız bu harcı süzün, süzülen kıymalı karışımı kabakların içerisine doldurun ve fırın tepsilerine dizin.Süzülen sosu yemeğin üzerine verin.Ayrı bir tencerede beşamel sos için su ,sebzeli çeşni muskat rendesini ve kremayı kaynatın.Sade meyane ile üstten bağlayın, kabakların üzerine gezdirin ve en son rendelenmiş kaşar peynirlerini kabakların üzerine koyarak 180 derece fırında peynir kızarana kadar pişirin.

SU BÖREĞİ

Malzeme	Miktar	Birim

Su böreği Huzur Gıda tarafından hazır olarak gelecektir.

30. Gün Menüsü

HARİRA ÇORBASI
HASANPAŞA KÖFTE
FİRİG PİLAVI
ÇİLEKLİ ŞARLOT
PASTA

Toplam Enerji ve Besin Öğesi İçeriği (1 Porsiyon)

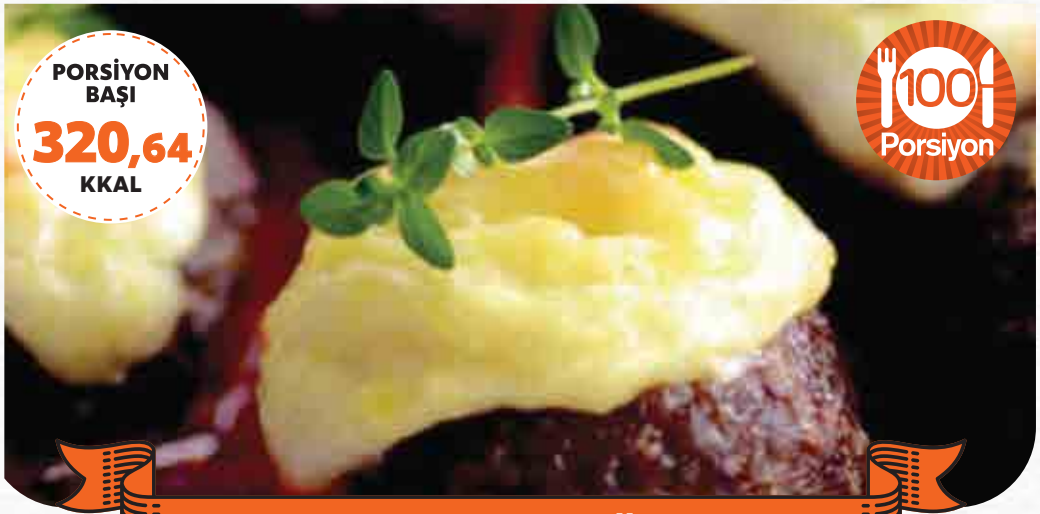
Enerji (kkal)	845,16	
Karbonhidrat (g)	72,84	
Protein (g)	33,65	Bu menü günlük protein ihtiyacının %65'ini karşılar.
Yağ (g)	46	
Lif (g)	7,93	Bu menü günlük lif ihtiyacının 3/5'ini karşılar.
C vitamini (mg)	18,51	
Kalsiyum (mg)	201,58	Bu menü günlük kalsiyum ihtiyacının 1/4'ünü karşılar.
Demir (mg)	6,16	Bu menü günlük demir ihtiyacının 2/5'ini karşılar.

*Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyi (8400 kj/2000 kcal) üzerinden belirlenmiştir.
*Günlük alınması gereken kalori, karbonhidrat, protein ve yağ miktarı her bireye göre değişiklik gösterir.
*Depolama, hazırlama ve pişirme yöntemine bağlı olarak C vitamini kayıpları görülebilir.

HARİRA ÇORBASI

Malzeme	Miktar	Birim
Knorr Tutmaç Çorbası	**1,5**	**kg**
Su	20	lt
Knorr Tikka Masala Çeşni	**50**	**gr**
Kapya biber	1	kg
Nohut	300	gr
Un	400	kg
Ayçiçek yağı	400	ml
Maydanoz	0,05	kg
Tavuk göğüs	1	kg

Nohutları bir gün önce ıslatıp haşlayın.Ambalajın içindekileri (1000 g) , 5 litre soğuk su ile eriyene kadar iyice karıştırın. Tencerede ayçiçek yağı ile küçük küpler halinde doğranmış tavuk göğüslerini ve kapya biberlerini ve unu kavurun ,15 litre su ekleyin kaynatın.Soğuk suda eritilen çorbayı kaynayan karışıma ekleyin.Son olarak haşlanmış nohutu ekleyin,kaynamaya başladıktan itibaren 15 dakika kısık ateşte pişirip özerine maydonoz ile servis edin.



HASANPAŞA KÖFTE

Malzeme	Miktar	Birim
Köftelik kıyma	7,2	kg
İnce esmer bulgur	145	gr
Kuru soğan (rende)	650	gr
Knorr Köfte Harcı	**800**	**gr**
Su	830	ml
Kimyon	40	gr
Karabiber	30	gr
Sarımsak	30	gr
Galeta unu	220	gr
Patates Püresi İçin:		
Knorr Pratik Patates	**600**	**gr**
Su	4	lt
Süt	500	ml
Margarin	150	gr
Knorr Köfte Harcı	**25**	**gr**
Sos İçin:		
Salça	500	gr
Un	100	gr
Knorr Demi Glace Sos	**100**	**gr**
Tuz	10	gr
Karabiber	10	gr
Knorr Sebzeli Çeşni	**50**	**gr**
Kaşar peyniri	1,5	kg
Ayçiçek yağı	400	ml

Knorr köfte harcını reçetedeki su,bulgur ve baharatlar ile ıslayın, 30 dakika dinlendirin.Soğanı rendeleyin,kıyma ve galeta unu ile yoğurun köfte hamuru elde edin. Hasanpaşa köfte şeklinde şekillendirin, fırın tepsilerine dizin 130 derece fırında 15 dakika ön pişirme yapın. Tencerede su ve süt ısıtın,sebzeli çeşni,margarin karışımı kaynamaya yakın pratik patates ekleyin,kaynatın,dinlendirin. Yapılan püreyi krema torbası ile köftelerin üzerine sıkın. Sos için ayrı bir tencerede salça ve unu kavurun,suyunu verin ,kaynamaya bırakın. Demi glace sosu ve sebzeli çeşniyi soğuk suda homejen hale getirin ve kaynaya sosa ilave edin,tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Hazırlanan sosu fırın tepsilerine verin,son olarak pürenin üzerine kaşar peyniri rendesi koyarak 180 derece fırında kaşar peynirleri kızarana kadar pişirin.

FİRİG PİLAVI

Malzeme	Miktar	Birim
Firig (isli bulgur)	6	kg
Margarin	300	gr
Ayçiçek yağı	400	ml
Knorr Et Bulyon	**100**	**gr**
Nohut	400	gr
Kuru soğan	1	kg
Su	10	lt

Nohutları bir gün önceden ıslatıp haşlayın.Pilavın suyu için 10 litre suyu ocağa koyup et bulyonu ekleyip kaynatın. Ayrı bir tencerede kuru soğan ve bulguru kavurun, kavrulan bulgura suyunu verip demlenmeye bırakın.

ÇİLEKLİ ŞARLOT PASTA

Malzeme	Miktar	Birim
Carte d'Or Buffet Pandispanya	**1**	**kg**
Yumurta	13	adet
Su	150	ml
Kakao	20	gr
Şeker	300	gr
Su	1,5	lt
Üst Krema İçin:		
Carte d'Or Buffet İç Krema	**1000**	**gr**
Carte d'Or Çilekli Puding	**150**	**gr**
Krema	800	ml
Süt	2,25	lt

Buffet pandispanya, yumurta, su ve kakaoyu mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Tepsiye dökün,fırında 30 dk 180 derecede pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kaynamış olan 300 gr şeker ve 1500 ml suyu (şerbet) pandispanyanın üzerine verin. Buffet iç kremayı, Carte D'or Muzlu puding, kremayı ve sütü mikserde yüksek devirde 8-10 dk çırpın. Pandispanyanın üzerine verin mika vaya spatula yardımıyla üzerini düzeltin.