

01 Temmuz – 31 Ağustos 2016

# KOZAPOST

39

İstanbul







## UZAK DOĞU MUTFAĞI

Şahsen Uzak Doğu mutfağına bayılırım. Genelde bizim Akdeniz mutfaklarında bulunmayan, birçok farklı lezzeti deneme şansı verdiği için de olabilir, birkaç malzeme ile çok lezzetli ve hızlı yemekler hazırlama olanağı tanıdığından da... Kendi içinde de birçok kategoriye ayrılrsa da, baharatlar, egzotik otlar, güzel sos karışımları, Avrupa mutfağındaki kural diye tanımlanmış birçok mutfak uygulamasına inat, malzemeyi zenginleştirip çeşitlendirerek hayatınızda



daha önce hiç tatmadığınız lezzetleri tatmanıza olanak tanır. Birkaç malzemeyle hazırlanan basit Tayland çorbaları, çok kültürlü Malezya mutfağında baharatla lezzetlendirilmiş marinasyonlar ve yoğun lezzetli soslar, Endonezya adalarının kendine özgü bitkileri, hatta kahveyi bile dünyanın geri kalanından farklı içen insanlar... Egzotik meyveler ile hazırlanmış tatlılar... Ama hepsinden önemlisi her yerde, bol miktarda ve yüksek kalitede bulabileceğiniz sokak yemekleri. Uzak Doğu sokak yemeklerini tanımaya çalışmak, bir şef için bir ömür sürecek, ancak çok ilham verici bir uğraşı olabilir.

Ülkemizdeki etnik azınlıkların, dünyanın belli başlı büyük şehirlerine nazaran az olması, özellikle Uzak Doğu restoranlarının, dolayısı ile yemek kültürünün ülkemizde gelişmesinin önündeki en önemli engel bana göre. Bu topluluklarla iç içe yaşamadan, onların restoranlarında yemek yiyip o damak alışkanlığını kazanmadan, maalesef bu mutfakların hakkını yeterince verdiğimiz söylenemez.

Koza Gıda olarak yıllardır, diğer mutfak türlerinde olduğu gibi, bu alanda da farklı ürünlerle şeflerimizin ufkunu açmaya devam ediyoruz. Tanımadığımız bir kültüre ait yemekleri pişirmenin ve menülerimize adapte etmenin zorluğunun farkındayız. Bu sebeple yakın zamanda ithalatını yapmaya başladığımız taze Uzak Doğu makarnaları (noodle) ve tamamen kullanıma hazır Uzak Doğu sosları (Go-Tan wok sosları), konu hakkında derinlemesine bilgisi olmayan işletmelerin de menülerini bu pratik ürünlerle destekleyerek çeşitlendirmesine vesile olacaktır.

Hepinize Lezzetli Günler Dileriz,

Zafer Ersay  
Yönetici Kurumsal Şef





## Acı-Tatlı Biber Soslu Soba

### Malzemeler:

80 gr.	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
2 y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kaşığı	Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
1 y.kaşığı	UFC Tatlı Mısır
2 y.kaşığı	Go-Tan Tatlı Ekşi Wok Sosu
1 t.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
60 gr.	Samjin Soba-Japon Karabuğday Eriştesi
	Trs Tane Karabiber
60 gr.	Karides
1 ç.kaşığı	Sarımsak(püre)
1 y.kaşığı	Taze Soğan(kıyılmış)
1 ad.	Yumurta
100 ml.	Sıcak Su
	Sıvıyağ

### Hazırlanışı:

Eriştenin üzerine kaynar su ekleyin, yaklaşık 10 dakika bekleyin ve süzün. Çin fasulyelerini kaynar suda 1 dakika haşlayın ve soğuk suda soğutun. Yumurtayı az sıvı yağda çirpin ve ezerek parçalayın. Sıvıyağı tavaya alın, ısıtın ve karidesleri 15 saniye çevirin, sarımsak ve zencefil ezmesini ekleyip 15 saniye daha çevirin. Sıcak suyu ilave edin ve hemen ardından tatlı ekşi wok sosunu ve sriracha acı biber sosunu ekleyin. Erişteyi ve mısırları ilave edin, taze soğan ve yumurtayı ekleyip soya sosu ile tuzunu ayarlayın. Sıcak servis edin.



## Dim Sum

### Çıtır, Sebzeli Çin Böreği!

Sebze karışımı (lahana, mantar, yeşil fasulye, havuç) ile hazırlanmış, dünyada en çok bilinen Çin aperatifidir. Özel yufkası sayesinde pişirme esnasında yırtılmayan, pişirildikten sonra altın sarısı rengini ve çıtırlığını 20 dakika kaybetmeyen bir yapıya sahiptir. Toplu organizasyonlar için hem ucuz hem de kaliteli bir ara sıcak seçeneğidir.

## Patatas Bravas

### Malzemeler:

300 gr.	Patates
3 y.kaşığı	Ferrer Brava Tapas Sosu
1 t.kaşığı	Sel de Guerande Tuz

### Hazırlanışı:

Patatesleri kabuklarıyla beraber 6 dakika kaynar suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyup iyice kurulayın ve küp doğrayın. Patatesleri 175°C fritözde dışı çıtır çıtır olana kadar kızartın ve brava tapas sosu ile servis edin.





Geleneksel yöntemlerle üretilen, tereyağlı, çıtır ve leziz croissantlarımızı denediniz mi?

Délifrance

Inspired bakery

Fransa'da  
üretilmiştir



Tereyağlı Mini  
Croissant (%18)  
25 gr x 160 adet

Fransız tereyağı

Fransız buğday unu

Doğal yumurta



## Soğuk Chai Latte

Süt ve chai karışımını bir kaba alın. Buhar çubuğu yardımı ile chai karışımının çözünmesini sağlayın. Üzerine buz ekleyin (buzların bir kısmı eriyecek) ve karıştırıp servis edin. Eğer buhar çubuğu yoksa bir bardakta sıcak süt ile chai karışımını iyice karıştırıp üzerine buz ekleyip servis edebilirsiniz.

<b>Servis ölçüsü:</b>	360 ml	480 ml	600 ml
<b>Chai:</b>	3,5 kaşık (42 gr)	5 kaşık (56 gr)	6 kaşık (72 gr)
<b>Süt:</b>	180 ml	270 ml	360 ml

**Buz:** Bardağın ağzına kadar buz ilave ediniz. (Tüm ölçüler için geçerlidir.)







# JUI'S PÜRE VE ŞURUP ÇEŞİTLERİ KOZA GİDA'DA!



Doğal  
renklendirici



Cazip fiyat



%50  
gerçek  
meyve







## GREEN CUBAN

4 Cl Ravifruit Misket Limon (Lime) Püresi  
4-5 Dal Nane  
2 Cl Şeker Şurubu  
5 Cl Soğuk Yeşil Çay  
Soda



1 kg ambalajdadır.



Shaker ile hazırlayarak long drink bardakta, nane dalı ve bir dilim misket limon ile servis edebilirsiniz.  
Bu reçete, Miksoloji Uzmanı Cevat Yıldırım tarafından sizler için özel olarak hazırlanmıştır.

## Pidy'den Profiterol İçin Kullanıma Hazır Pate Şu!



Tereyağlı profiterol topu  
4 cm x 250 adet  
adet ağırlık: 2,4 gr

## Dekoratif Çikolatalar ile Yaratıcılıkta Sınır Yok!



PCB CREATION

*Manufacture d'émotions*

3 cm



Kırmızı siyah beyaz top  
dekoratif çikolata  
252 adet x 1 koli

2,6 cm



J78 renkli yarım küre  
dekoratif çikolata  
6 desen  
630 adet x 1 koli

2,6 cm



J77 siyah yarım küre  
dekoratif çikolata  
6 desen  
630 adet x 1 koli



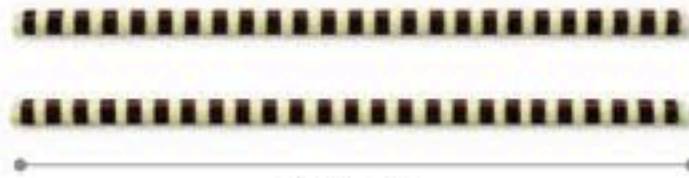


## Dobla Ürünlerinde Çok Özel Fiyatlar!



**Mikado XI - Dekoratif Çikolata**  
220 adet x 6 kutu

Ø 4.5 mm

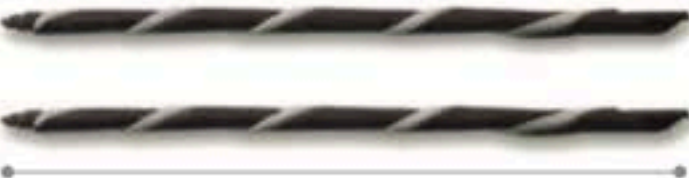


150 mm

~~175,95 TL~~  
**132 TL**  
Adet: 0,60 TL

**Sigara - Bitter Çikolata**  
200 adet x 6 kutu

Ø 0.5 mm



150 mm

~~137,95 TL~~  
**100 TL**  
Adet: 0,50 TL

**Sigara - Beyaz Çikolata**  
200 adet x 6 kutu

Ø 0.5 mm



150 mm

~~149,60 TL~~  
**110 TL**  
Adet: 0,55 TL





Lantmännen  
Unibake



# 130 Yıllık Tarihi ile Kökleşmiş Schulstad Marka Danish Çeşitleri Artık Türkiye'de!

*Abududulu*

*Tarçınlı*

*Elmalı*



*Vanilyalı*

*Pekan cevizi & Akçaağaç şurubu*



*Mini Danish Selection  
47 Gr X 120 Adet*

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Temmuz – 31 Ağustos aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar tüm Türkiye'de geçerlidir. Koza Gıda ilan edilen tarihten önce kampanyayı bitirebilir. Her yeni KozaPost'taki fiyatları geçersiz kılar. Koza Gıda, KozaPost'taki fiyatları haber vermeden değiştirme hakkına sahiptir. Koza Gıda vade aşımı yapan veya anlaşma şartları dahilinde ödeme yapmayan müşterilerine kampanyayı uygulama hakkını saklı tutar. Kampanya, özel anlaşması bulunan müşteriler ve bayiler için geçerli değildir. Başka kampanyalar ile birleştirilmez. Fırsat köşesinde satın alınan ürünlerin iadesi yoktur. Diğer kampanyalardaki ürünlerin iade şartlarını öğrenmek için satış temsilcinizi arayınız. Donuk ürünlerin iadesi yoktur. Kuru ürünlerimiz ancak son kullanma tarihine 45 gün kala iade alınır. Son kullanma tarihleri geçen, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmeyerek ve ambalajları yıpranmış, deforme olmuş ürünler iade alınmamaktadır. Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır. Kredi kartı ile yapılan ödemelerde sadece Visa ve Mastercard logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatlara KDV dahil değildir. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz.



yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane istanbul  
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr  
kozamutfak.com.tr  
KozaGıda1994  
koza\_gida

