



ŞEFLERİN TERCİHİ

O SOS BU SOS

BİZİM DÜNYA MUTFAĞI SOSLARI



**SOSLARIMIZLA
MUTFAKTA
BİZ VARIZ**



MUTFAĞINIZI DÜNYAYA AÇAN O SOS BU SOS

Bizim Sos Ailesinin klasik tatları arasına dünya mutfağından yeni soslar eklendi, tariflerinizde fark yaratacak lezzetler geldi. Bu kataloğun her bir sayfasında lezzet dolu soslarımızın içeriklerini ve onlarla menünüze koyabileceğiniz, müşterilerinizden tam not alacak reçeteleri bulacaksınız.

Bizim Pesto Sos

Bizim Pesto Sos; fesleğen, ayçiçek yağı, parmesan peyniri, yer fıstığı ve sarımsak ile hazırlanan makarnalardan pizzalara, sandviçlerden salatalara kadar geniş bir yelpazede kullanılabilir. Lezzet dolu bir deneyim için Bizim Pesto Sos, favori tariflerinizde yerini almaya hazır!

Ürün Kodu: 1036858

Bidon Ambalajı
Ağırlık 1 kg

Koli İçi
Adedi 12 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°) saklanmalıdır.



Bizim Pesto Soslu Tavuklu Makarna

Malzemeler

- 1 paket makarna
- 2 tatlı kaşığı Bizim Pesto Sos
- 2 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 parça tavuk göğsü
- 1 paket mantar
- 2 Kutu Bizim %20 Bitkisel Yağlı Krema
- Tuz
- Karabiber
- 75 gr rende kaşar

Yapılışı

1. Önce makarnayı 8-10 dakika haşlayıp, süzüp bir kenara alın.
2. Tavaya 2 tatlı kaşığı sıvı yağ koyun ve içine ince ince doğradığınız sarımsakları koyun, hafif kavurun. Bu işlem sarımsağın özünü yağa geçirmesini sağlar.
3. Daha sonra tereyağını ilave edip eritin ve doğradığınız mantarları ekleyin. Mantarlar bir süre sonra suyunu salacak ve çekecek sonrasında tabağa alıp kenarda bekletin.
4. Tavaya doğradığınız tavukları ekleyin ve soteleyin.
5. Tavukların piştikten sonra kenara ayırdığınız mantarları ekleyin.
6. Tuz ekleyin ve 2 tatlı kaşığı Bizim Pesto Sos ilave edin.
7. Sos malzemelerle birleşince 2 kutu Bizim %20 Bitkisel Yağlı Krema ekleyebilirsiniz.
8. Bizim %20 bitkisel yağlı krema koyduktan sonra yarım çay kaşığı kadar karabiber ekleyin.
9. Krema kaynatarak özlü bir hale gelecek. Tam o sırada makarnalarınızı ekleyin. Özlü bir şekilde karışmasını sağlayın ve en son rende kaşarı ekleyip karıştırın.



Bizim Sweet Sour Sos

Sweet Sour sos, tatlı ve ekşi lezzetlerin mükemmel bir dengesini sunarak damaklarda harmoni yaratır. Tavuk, kırmızı et ve karides gibi ürünlerin lezzetlendirilmesinde sıkça kullanılan **Bizim Sweet Sour Sos**; salata sosu, dip sos ve marinasyon sosu olarak da kullanılarak mutfaklarda yıldızlaşır.

Ürün Kodu: 1036856

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,2 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°) saklanmalıdır.



Bizim Sweet Sour Soslu Tavuk

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Bizim Sweet Sour Sos
- 1 kutu (20 ml) konserve ananas parçaları (suyu süzölmüş ve ayrılmış)
- 500 gr kemiksiz küp doğranmış derisiz tavuk budu
- 1 adet doğranmış dolmalık biber ve soğan karışımı
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı esmer şeker
- 3 yemek kaşığı Bizim Ketçap
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1/4 su bardağı su



Yapılışı

1. Tavuk, ananas parçaları ve sebzeleri tencereye koyarak pişirin.
2. Pişirdikten sonra baharat karışımı, sirke, esmer şeker, Bizim Ketçap, soya sosu, Bizim Sweet Sour Sosu ve ayrılmış ananas suyunu iyice karışana kadar bir kaptaki karıştırın.
3. Tavuk karışımının üzerine dökün ve 20 dakika pişirin.
4. İsterseniz pilav eşliğinde servis edebilirsiniz.



Bizim Teriyaki Sos

Bizim Teriyaki Sos, tatlı ve tuzlu lezzetlerin uyumlu birleşimini sunmaktadır. Ağırlıklı olarak tavuk ve ızgara tariflerinde kullanılması tercih edilen **Bizim Teriyaki Sos**, Bizim Sos Ailesi'nin yeni ürünlerinden biridir. Raf ömrü 12 ay olan Bizim Teriyaki Sos; misafirlerinizin sürekli talep ettiği, sık kullandığınız bir lezzet olacak.

Ürün Kodu: 1036855

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,5 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°) saklanmalıdır.



Bizim Teriyaki Soslu Dana Bonfile

Malzemeler

- 750 gr bonfile
- 100 gr Bizim Teriyaki Sos
- 50 gr soya sos
- 3 adet kırmızıbiber
- 50 gr esmer şeker
- 500 gr baby ıspanak
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Biberiye



Yapılışı

1. Etləri madalyon şeklinde dilimleyin. İki saat boyunca tuz, karabiber, zeytinyağı ve taze biberiye ile marine edin.
2. Etlər marine edildikten sonra ayrı bir tavada Bizim Teriyaki Sos, soya sos ve esmer şeker ile bir sos yapın.
3. Sos ağdalaşınca kadar çektirilerek pişirin.
4. Bonfilelərin istenilen pişme derecesine göre yüksek ateşte iki yüzünü de pişirdikten sonra dilimleyin.
5. Son aşamada ıspanaklar ve sos ve biberler ile birleştirin. Ispanakların ölmemesine dikkat edin. Son bir kez daha ocakta soteleyin ve servis edin.



Bizim Acı Sos

Acı severlerin favorisi **Bizim Acı Sos**, yemeklere cesur bir dokunuş katmak isteyenler için mükemmel bir tercihtir. Acı biber özütü, sirke ve tuzun bir araya gelmesiyle hazırlanan bu sos, damakta hoş bir yanma etkisi bırakır. Acı Sos, taco ve burritoların yanı sıra burgerlere kadar pek çok yemekte kullanılabilir. Farklı biber türleri ve baharatlarla zenginleştirebileceğiniz Bizim Acı Sos ile tarifleriniz damaklarda iz bırakacak.

Ürün Kodu: 1036857

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,2 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°) saklanmalıdır.



Bizim Acı Soslu Çin Usulü Tavuk

Malzemeler

- 300 gr tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Bizim Acı Sos
- 100 gr brokoli
- 5 diş sarımsak
- 6 taze soğan
- 1 kırmızıbiber
- 1 sarı biber
- 6 yemek kaşığı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı soya sosu



Yapılışı

1. Tavukları küp şeklinde doğrayın ve yüksek ateşte zeytinyağı ile soteleyin.
2. Sarımsakların kabuklarını soyup bütün olarak ekleyip 2 dakika daha soteleyin.
3. Parçalara ayrılmış brokoli, verev doğranan taze soğanlar, küp doğranan biberler ve tavuk suyunu ekleyip soteleyin.
4. Soya sosunu ve Bizim Acı Sos ilave edip karıştırın.
5. Servis tabağına alarak sıcak servis yapın.



Bizim Ranch Sos

Özellikle genç kuşağın favori sosu olan Ranch Sos, kremisi yapısı ve aromasıyla öne çıkar. Çeşitli aromalarla hazırlanan bu sos, taze ve hafif ekşi tonlara sahiptir. Özellikle salatalarda, sebzelerde, tavuk kanatlarında ve dip sos olarak patates kızartmalarında harika bir uyum sağlar. Son yıllarda mutfaklarda oldukça talep gören bu tarif, **Bizim Ranch Sos** ile artık sizlerle.



Ürün Kodu: 1035399

Bidon Ambalajı 1 kg
Ağırlık

Koli İçi 12 Adet
Adedi

Raf 6 Ay
Ömrü

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°) saklanmalıdır.



Bizim Ranch Soslu Nugget

Malzemeler

- 500 gr tavuk fileto
- 4 yemek kaşığı panko (Japon ekmeği kırıntısı)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu (arzuya göre)
- 1/2 çay kaşığı soğan tozu (arzuya göre)
- Bizim Ranch Sos



Tavukları Kaplamak İçin

- 1 kase un
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kase panko (Japon ekmeği kırıntısı)
- Tavukları Kızartmak İçin: 1,5 su bardağı ayçiçek yağı

Yapılışı

1. Nugget yapımı için ilk önce tavuk filetoları büyük kare parçalar halinde kesin ve bir mutfak robotunda iyice çekin.
2. Elde ettiğiniz tavuk kıymasına panko, sıvı yağ ve baharatları ekleyin; iyice karıştırın.
3. Elinizi sıvı yağ ile hafif yağlayın ve tezgaha streç film serip tavuk harcını üzerine alın. Elinizle 1 parmak kalınlığında düzleyin.
4. Düzleştirilmiş tavuk karışımını kare şeklinde dilimlere kesin ve nuggetları bir tabağa yerleştirin. Daha sonra buzlukta 10 dakika kadar bekletin.
5. Buzluktan çıkardığınız nuggetları önce una bulayın. Ardından yumurta ve tuz karışımına bulayın. Son olarak pankoya bulayın.
6. Geniş tabanlı bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Nuggetları orta ateşte her iki tarafı da güzelce kızarana kadar kızartın.
7. Pişen nuggetları kağıt havlu üzerine alarak kısa bir süre dinlendirin.
8. Ev yapımı nuggetları Bizim Ranch Sos ile servis edin.



Bizim Napoliten Sos

Bizim Napoliten Sos, %75'lik domates içeriği sayesinde makarna, et, tavuk ve farklı yemekler ile çorbalarda yemek bazı olarak da mutfaklarda kendine yer buluyor.

Ürün Kodu: 1022853

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,2 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 9 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Napoliten Soslu Makarna

Malzemeler

- 500 gr Piyale Makarna
- 1 ay kaşığı tuz
- 50 ml zeytinyağı
- 200 ml Bizim Napoliten Sos

Yapılışı

1. Suyu tencereye alın ve kaynatın. Kaynayan suyun içine sıvıyağı ve tuzu atın.
2. Makarnanın tamamını tencereye ekleyin ve 1-2 kez karıştırarak orta ateşte pişirin.
3. Pişme süresini damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.
4. Tavaya Bizim Napoliten Sosu doktekten sonra tuzu ekleyin ve makarnayı da ekleyerek 5 dakika karıştırın.



Bizim Sweet Chili Sos

Uzak doğu mutfağının vazgeçilmezi sweet chili sos, tatlı, acı, ekşi ve tuzlu notaları damakta sırasıyla bırakarak adeta bir gastronomi şöleni sunar. **Bizim Sweet Chili Sos**, chili biberinin şekerle harmanlanıp sarımsak ile aromalandırılmasıyla eşsiz tadına ulaşır. Başta tavuk ve balık gibi beyaz etler olmak üzere patates, hamburger, pizza ve tava yemekleri ile kullanılabilen **Bizim Sweet Chili Sos**, aromatik lezzeti ile misafirlerinizi lezzet yolculuğuna çıkaracak.

Ürün Kodu: 1022855

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,5 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Sweet Chili Soslu Tavuk

Malzemeler

- 500 gr kadar tavuk göğsü
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Bir tatlı kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 3-4 çorba kaşığı yağ
- Kopya kırmızıbiber
- Yeşil biber
- Susam (isteğe bağlı)
- Bizim Sweet Chili Sos



Yapılışı

1. Tavuk göğsünü orta boyutta kuşbaşı doğrayın.
2. Üzerine tuz, karabiber ve nişastayı ekleyip tavuklara güzelce bulayın.
3. Tencereye yağı koyup altını açın.
4. Tavukların üzerindeki fazla nişastayı alıp tavadaki ısınan yağa aktarın.
5. Diğer tarafta kopya kırmızıbiberleri ve tatlı yeşil biberleri doğrayın.
6. Pişmek üzere olan tavukların yanına biberleri ve susamı ilave ederek soteleyin.
7. Bizim Sweet Chili sostan üzerine ekleyin.
8. 5 dakika daha yüksek ateşte soteledikten sonra yemeği servis edebilirsiniz.



Bizim Hot Chili Sos

Biberlerden üretilen **Bizim Hot Chili Sos**; kanat, biftek ve burger gibi et yemeklerinin üzerine dökülerek lezzetini artırırken; taco ve burrito gibi Meksika mutfağına ait yemeklerde de vazgeçilmezdir. Ayrıca, sebze ve deniz ürünleriyle yapılan yemeklere de ekstra bir tat katmak için idealdir.

Ürün Kodu: 1022854

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,4 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Hot Chili Soslu Tavuk

Malzemeler

- 1 adet kapy biber
- 1 adet köy biberi
- 750 gr tavuk
- 1 paket krema (200 ml)
- 180 gr Bizim Hot Chili Sos

Yapılışı

1. İlk olarak yüksek ateşte tavuk suyunu çekene kadar çevirin.
2. Daha sonra 1 yemek kaşığı tereyağını ayrı bir tavada eritin, tavuğu kızgın yağda birkaç dakika çevirdikten sonra biberleri ilave edin.
3. Ardından 1 paket kremayı akabinde 150-200 gr Bizim Hot Chili Sosu ilave edin.
4. Yüksek ateşte karıştırmaya devam edip tavuk sosu çekmeye başlayınca kısık ateşte ara ara karışımlarla 7-8 dakika demlendirin.
5. Sos iyice koyulaştığında servise hazır halde demektir.



Bizim Cheddar Sos

Bizim Cheddar Sos, soğuk ve sıcak kullanıma uygundur. Et, tavuk yemekleri, makarna, sandviçler, hamburger ve patateslerin harika bir eşlikçisi olarak severek tüketilen **Bizim Cheddar Sos**; misafirlerinizin her öğünde arayacağı bir lezzet olarak ön plana çıkacak.

Ürün Kodu: 1029366

Bidon Ambalajı
Ağırlık 2,1 kg

Koli İçi
Adedi 6 Adet

Raf
Ömrü 6 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Cheddar Soslu Fırında Patates

Malzemeler

- 500 gr elma dilim patates
- 1 ay kaşığı biberiye
- 1 ay kaşığı tuz
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı kekik
- Bizim Cheddar Sos



Yapılışı

1. Patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın.
2. Derin bir kap içinde patatesleri, biberiye, tuz, zeytinyağı, sarımsak ve kekik ile karıştırıp harmanlayın.
3. Fırın tepsisine aldığımız patateslerin üzerine sebze çeşnisi ekleyin ve fırında 200 derecede 40 dakika kadar pişirin.
4. Pişirdikten sonra Bizim Cheddar Sos ile servis edin.



Bizim Ketçap

Domates, sirke, şeker ve çeşitli aromaların harmanlanmasıyla elde edilen bu sos; dengeli tatlı ve ekşi lezzetiyle dikkat çeker. Özellikle hamburger, hot dog, patates kızartması ve makarnaların vazgeçilmezidir. 7'den 70'e herkesin favorisi olan ketçap, şimdi **Bizim Ketçap** ile mutfaklarınızda!

Ürün Kodu: 1022859

Bidon Ambalajı
Ağırlık 9 kg

Koli İçi
Adedi 2 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Ketçaplı Fırında Makarna

Malzemeler

- 1 paket fırın makarna
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)
- 3 yemek kaşığı Bizim Ketçap

Beşamel Sos İçin

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardağı Mis Yarım Yağlı Süt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 adet muskat cevizi
- 3 yemek kaşığı un

Yapılışı

1. Beşamel sosu hazırlamak için; 4 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ bir sos tenceresinde kızdırın.
2. Ardından 3 yemek kaşığı unu üzerine ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun.
3. 2,5 su bardağı Mis Sütü de sos tenceresine ilave edip iyice karıştırın ve karışım koyulaşana kadar orta ateşte pişirin. Ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin.
4. Pişmiş olan beşamel sosun üzerine yarım muskat rendeleyip karıştırın ve ocaktan alın. Arzuya göre tuz ve karabiber ile tatlandırın.
5. Derin bir tencerede kaynamış olan tuzlu suyun içine fırın makarnayı atın ve 10 dakika, yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp suyunu süzdürün.
6. Geniş bir kabın içerisinde, süzölmüş olan makarnayı, Bizim Ketçap ve beşamel sosu güzelce karıştırın.
7. Makarnayı, pişireceğiniz fırın kabına alın ve üzerine 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
8. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirin. İlk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyin ve servis edin.



Bizim Mayonez

Tüm dünyada belki de en çok tercih edilen sos olan mayonez, her mutfağın temel soslarından biridir. Yumurta sarısı, yağ, sirke ve limon suyundan oluşan bu sos, kremi yapısıyla damakta zengin bir tat bırakır. Salatalardan sandviçlere, fast food ürünlerinden mezelere kadar uzanan geniş bir kullanım alanına sahiptir. Dünyada yıllardır popülaritesini koruyan bu sos, artık **Bizim Mayonez** ile sizin mutfağınızda yerini alıyor!

Ürün Kodu: 1022858

Kova Ambalajı
Ağırlık 8 kg

Koli İçi
Adedi 2 Adet

Raf
Ömrü 9 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Mayonezli Tartar Sos

Malzemeler

- 6 adet kornişon turşu
- 1 adet küçük soğan
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 parça dereotu
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Bizim Mayonez



Yapılışı

1. Kornişon turşuyu ve soğanı rondodan geçirin.
2. Rondodan geçirdiğiniz ürünü sıkarak suyunu çıkartın ve Bizim mayonez ile birlikte tencereye alın.
3. Rondoda sırasıyla ceviz, dere otu ve sarımsağı çekip tencereye ekleyin.
4. Mayonez tenceresine geri kalan malzemelerde ekleyerek karıştırın.
5. Karıştırdıktan sonra dip sosu midye tava ve kalamarın yanında servis edin.



Bizim Hardal

Bizim Hardal; içerisinde bulunan öğütülmüş hardal sayesinde oluşan yumuşaklık ile Türk damak tadına uygundur. Temel olarak öğütülmüş hardal, sirke, su birleşiminden oluşan bu sos; ağızda belirgin ve canlandırıcı bir his uyandırır. Sandviçlerden salata soslarına, et yemeklerinden marinasyonlara kadar geniş bir kullanım yelpazesine sahiptir.

Ürün Kodu: 1025943

Kova Ambalajı
Ağırlık 5 kg

Koli İçi
Adedi 4 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Hardallı Roastbeef

Malzemeler

- Dana kontrfile
- 2 yemek kaşığı Bizim Hardal Sos
- Tane karabiber
- Tuz
- Taze kekik, biberiye
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Alüminyum folyo
- Yağlı kağıt



Yapılışı

1. Karabiberi iri taneler kalacak şekilde havanda dövün. Kekik veya biberiye yapraklarını dallarından ayırıp bıçak darbeleriyle küçültün.
2. Bu baharat karışımına tuz ekleyin ve Bizim Hardal ile karıştırın. Sonrasında mayonez tenceresine alın.
3. Bütün olarak aldığımız kontrfilenin tamamını bu karışım ile kaplayın. Kalan sosu elinizle üzerine dağıtın.

Piştirme

1. Döküm tavayı iyice ısıtıp zeytinyağını koyun.
2. Eti pişirirken "çok fazla duman çıkıyor, yanıyor" diye endişelenmeyin, yüksek ateşte pişmesi gerekiyor.
3. Etin dış çevresini eşit şekilde pişirerek mühürleyin.
4. Alüminyum folyonun üzerine yağlı kağıt serip eti boşluk kalmayacak şekilde sıkıca sarın.
5. 250 derecelik fırında 20 dakika pişirin.
6. Biraz sıcaklığı geçtikten sonra hiç açmadan buzdolabında 1 gece dinlenmeye bırakın.
7. Ertesi gün derin dondurucuya alıp yarı donmuş bir hal alınca kadar bekleyin.
8. Yarı donmuş bir hal alınca dondurucudan çıkarıp incecik dilimleyin.



Bizim Barbekü Sos

Barbekü Sos, lezzet dengesi ile hem direkt kullanımlarda hem de yemeklerin tarifi için tercih edilmektedir. Salça, şeker, baharat ve tütsü aroması ile oluşan bu sos; damakta zengin ve katmanlı bir tat bırakır. Et ürünlerinin üzerine sürüldüğünde veya yanında servis edildiğinde mükemmel bir uyum sağlar. Özellikle ızgara tavuk, kaburga ve hamburgerlerde harikalar yaratan **Bizim Barbekü Sos** ile her lokmada mangal keyfini sofralarınıza taşıyın.

Ürün Kodu: 1022863

Kova Ambalajı
Ağırlık 5 kg

Koli İçi
Adedi 4 Adet

Raf
Ömrü 12 Ay

Serin ve Kuru Yerde
(max 20°C) saklanmalıdır.



Bizim Barbekü Soslu Biftek

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 300 gr biftek
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı Bizim Barbekü Sos
- Tuz
- Karabiber
- Susam



Yapılışı

1. Biftekleri ince şeritler halinde doğrayın.
2. Soğan ve sarımsağı rendeleyip bir kaseye alın.
3. 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber ve etleri ekleyip karıştırın.
4. Üzerini örterek buzdolabında en az 1 saat bekletin.
5. Tavayı ısıtıp kalan zeytinyağını ekleyin.
6. Etleri ilave ederek yüksek ateşte karıştırarak pişirin.
7. Bizim Barbekü Sosunu ekleyin ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin.
8. Etleri ile birlikte haşlanmış sebze ile de servis yapabilirsiniz.



Bizim Kahvaltılık Sos

Türk damak zevkine oldukça uygun olan **Bizim Kahvaltılık Sos**, sabah sofralarına lezzet katmak için harika bir seçenektir. Türk damak zevkine oldukça uygun olan salça, yer fıstığı ve çeşitli baharatlarla harmanlanarak oluşan bu sos; taze baharatlarla zenginleştirilerek sunulur. Menemen, omlet, peynir ve ekmek gibi kahvaltılıkların yanında mükemmel bir uyum sağlar. **Bizim Kahvaltılık Sos**, güne lezzetli bir başlangıç yapmak için mutfağınıza geliyor!

Ürün Kodu: 1025718

Ürün Gramajı
Ağırlık 20 gr

Koli İçi
Adedi 150 Adet

Raf
Ömrü 6 Ay

+4°C olarak saklanmalıdır.



Bizim Kahvaltılık Sos ile Lavaş Tost

Malzemeler

- Lavaş (Tortilla)
- Sucuk
- Çekirdeği çıkarılmış zeytin
- Kaşar peyniri rendesi
- Bizim Kahvaltılık Sos (arasına sürmek için)
- Margarin (üzerine)



Yapılışı

1. 1 adet lavaş arasına 1 tatlı kaşığı Bizim Kahvaltılık Sos sürün ve kaşar rendesi serpin. Sucuk ve zeytin serpin.
2. Lavaşı ilk önce yanlarından sonra uzun yerinden paket şeklinde katlanıp ters çevirin.
3. Üzerine 1 parça sürülebilir margarin sürün ve makineyi kapatın. 3-4 dakika içerisinde lavaş kızarıncaya alıp servis edin.





ŞEFLERİN TERCİHİ

O SOS BU SOS

BİZİM DÜNYA MUTFAĞI SOSLARI



g2m

MUTFAKTA BİZ VARIZ

SİPARİŞ HATTI:
0850 222 2 426
www.g2m.com.tr