

ÜLKER**Bizim**

ERİKLİ KUZU İNCİK VE FİRİK PİLAVI

Malzemeler

600 g Kuzu İncik
40 g Arpacık Soğan
20 g Bizim Sarımsaklı Çeşni
1 adet Tarçın Çubuk
100 g Mürdüm Eriği (kuru)
100 g Cün Kuru (Kayısı)
2 adet Elma
4 adet Defne Yaprağı
40 g Teremyağ

Firik pilavı

165 g firik
40 g pilavlık bulgur
80 g Teremyağ
150 g kuşbaşı et
1 tatlı kaşığı salça
600 ml su
1 tablet Bizim Et Bulyon
Karabiber

Erikli Kuzu İncik ve Firik Pilavı

Bizim Bulyon Tableti 3 su bardağı su ile kaynatın eti ilave edip haşlayın, ocaktan indirmeden tencereye firik, bulgur ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar kaynatıp ocaktan alın.

Bir tavada Teremyağı eritip salça ekleyin. Kavrulmuş salçayı pilava ekleyip karıştırın. Kuzu inciğin kol kısmı ayıklanıp bir tencerede elma suyu ile kaynatarak kanını temizleyin. Diğer malzemeler küp doğranarak pişme sırası ile Teremyağ ile soteleyin.

Bizim Sarımsaklı Çeşni ilave edip hepsini birleştirilerek toprak kapta 150 °C'de pişirin. Taze erikleri ayıklayarak kaynatıp süzün ve kuzunun güveçte oluşan sosu ile çektirin. Temiz bir sos elde edilip tülbentten süzülerek parlak bir sos oluşturun. Tabaklara konan firik pilavı ve erik sosu ile servis edin.



TEREYAĞLI BLOK MARGARİN, %74 YAĞLI

| | |
|-------------------|----------|
| ÜRÜN KODU | 06104-09 |
| ÜRÜN NET AĞIRLIĞI | 2,5 kg |
| KOLİ İÇİ ADET | 6 |
| RAF ÖMRÜ | 180 gün |



TEREMYAĞ BLOK MARGARİN %82 YAĞLI

| | |
|-------------------|----------|
| ÜRÜN KODU | 06093-08 |
| ÜRÜN NET AĞIRLIĞI | 2,5 kg |
| KOLİ İÇİ ADET | 6 |
| RAF ÖMRÜ | 180 gün |



BLOK MARGARİN, %82 YAĞLI

| | |
|-------------------|----------|
| ÜRÜN KODU | 06082-09 |
| ÜRÜN NET AĞIRLIĞI | 2,5 kg |
| KOLİ İÇİ ADET | 6 |
| RAF ÖMRÜ | 180 gün |

Havuç-Kabak Suflesi

2 litrelik sufle kabını Teremyağ ile yağlayıp unlayın, buzdolabında bekletin. Havuç ve iri doğranmış soğanları yaklaşık 20 dakika buharda pişirin. Bir tencerede Teremyağı eritip ince doğranmış soğanları ekleyin. Üzerine kabak rendesi ve karabiber de ilave edip bütün suyunu çekene kadar pişirin. Bizim Sarımsaklı Çeşninin yarısını ilave edin. Tenceredeki kabaklı karışımı bir kaba alıp boş tencereye sütün yarısı, parmesan peynirinin 1/3'ünü ekleyerek iyice karıştırın. Haşlanmış havuç ve soğanları blenderden geçirin. Üzerine kalan sütü ve toz şekeri ilave edip bir miktar daha blenderden geçirin. İçerisine kalan Bizim Sarımsaklı Çeşniyi ilave edin. Karışımı bir salata kasesine alıp üzerine yumurta sarısı ve kalan peynirin 3/4 ünü ve karabiber ilave edip iyice karıştırın. Fırını 230 °C'de ısıtın. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar bir kapta çırpın. Çırpılan karışımın 1/4'ünü havuçlu karışıma, kalan yumurtanın 1/3'ünün kabaklı karışıma ilave edin ve karıştırın. Kalan yumurta akını ikiye bölüp tekrar havuç ve kabak kasesine ilave edip hafifçe karıştırın. Sufle kabına iki karışımı da doldurun. Üzerine kalan parmesan peynirini serpip yaklaşık 45 dakika pişirin.

HAVUÇ VE KABAK SUFLESİ

Malzemeler

1 kg havuç
2 adet soğan (iri doğranmış)
1 adet küçük soğan (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı (15 g) Teremyağ
750 gr kabak (kazınıp, rendelenmiş)
100 ml İçim Süt
125 g İçim Kaşar
20 g Bizim Sarımsaklı Çeşni
10 g toz şeker
1 adet yumurta sarısı
5 adet yumurta akı
Karabiber



BLOK MARGARİN, %70 YAĞLI

| | |
|-------------------|----------|
| ÜRÜN KODU | 06077-06 |
| ÜRÜN NET AĞIRLIĞI | 2,5 kg |
| KOLİ İÇİ ADET | 6 |
| RAF ÖMRÜ | 180 gün |

MUHAFAZA KOŞULLARI Güneş ışığından uzak, serin, kuru, kokusuz ortamda üstüste en fazla 7 sıra şeklinde istiflenmelidir.



ÜLKER
EKSPER
PROFESYONEL HİZMET 

 /ulkereksper
www.ekspergida.com.tr



Türkiye'nin en geniş blok margarin ürün yelpazesıyla lezzete lezzet katıyoruz

Blok Margarinler
Block Margarine