



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan Püf Noktaları ile Yeni Tarifler...

DANET ve Ramazan Bingöl'den Sucuklu Yumurtaya Lezzetli Bir Yorum: Sucuklu Fırın Yumurta Tarifi

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye’de değil dünyanın dört bir yanında sofraları lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl'ün sunumuyla birbirinden lezzetli tariflere devam ediyor.

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi; DANET’in Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan ‘Glütensiz Sucuklu Fırın Yumurta’ oldu.

Bu lezzetli tarif, hem çocuklar hem de aniden gelen misafirler için pratik ve lezzetli bir seçenek oluşturuyor.

10 Aralık 2024, İstanbul:

DANET, “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nda Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile birbirinden lezzetli tariflere imza atmaya devam ediyor. DANET’in Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Glütensiz Sucuklu Fırın Yumurta’ tarifi aniden gelen misafirler için pratik bir tarif olma özelliği taşıyor. Çocuklar içinde de besleyici bir alternatif olan bu tarif, kolay malzemelerle kahvaltı sofralarına farklı bir lezzet katmak isteyenler için özel olarak hazırlandı.

Yemeğin lezzeti kokusundan belli olur

DANET’in coğrafi işaret tescilli ve glütensiz gerçek Afyon sucuğu, orijinal tarifine sadık kalınarak Afyon bölgesinde yetişen dana ve manda etinden üretiliyor. Özenle seçilen baharatları ve zengin aromasıyla dikkat çekiyor. Şef Ramazan Bingöl, sucuklu yumurta yapımındaki püf noktaları paylaşarak, “Sucuk ince dilimlenirse kuru, çok kalın dilimlenirse çiğ kalabilir. Doğru dilim kalınlığına dikkat etmek önemlidir” diyor. Ayrıca, bir yemeğin lezzetinin kokusundan anlaşılabileceğini vurgulayan Bingöl, “İyi sucuk kokusundan anlaşılır, benim de keyifle ve güvenle tükettiğim DANET’in Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu, iştah açan bir kokuya sahip” ifadelerini kullandı.

Tarif: “Glütensiz Sucuklu Fırın Yumurta”

Malzemeler:

- 4 adet DANET Glütensiz tescilli Afyon Sucuk dilimi
- 4 adet yumurta
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

- Önce DANET Afyon sucuğunu ince dilimler halinde kesilerek tavada çok az zeytinyağı ile soteleyin.



- Doğranmış biberleri ekleyip birkaç dakika daha pişirin.
- Bu karışımı fırın kabına yaydıktan sonra üzerine yumurtaları kırıp, rendelenmiş kaşar peyniri serperek 180°C'de 12-15 dakika pişirin.

DANET ve Ramazan Bingöl iş birliğinde hazırlanan videolu tariflerle, sofralara yeni alternatifler sunulmaya devam edilecek. Daha fazla lezzet için DANET'in Youtube ve Instagram hesaplarını takipte kalın!

#DANET #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #GlutensizSucukluFırınYumurta

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar'da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımını ve perakende satışına uzanan değer zincirinde tüm süreçleri titizlikle denetliyor. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacını sağladığı Afyonkarahisar'daki seçilmiş besi çiftliklerinde yetiştirilen ve Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen büyükbaş hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesiliyor. Önde gelen perakende markalarının yanı sıra, firmanın kendi markasıyla oluşturduğu kasap ve şarküteri mağazalarında tüketicilerle buluşan DANET ürünleri, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan üretim tesislerinde helal sertifikalı olarak, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üretiliyor. Büyüme performansını kurumsallaşma ivmesiyle pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Helal sertifikalı üretim yapan DANET'in ürün portföyünde, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması'nın yanı sıra, farklı kırmızı ve beyaz et ürünleri yer alıyor. 80'nin üzerinde lezzet seçeneğiyle tüketicilere, taze et ürünlerinin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafi tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde iki defa, Glutensiz Ürünler kategorisinde de 2024 yılın da Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr