



Usta işi sofralara DANET'ten Enfes Pöç Kebabı

Kurulduğu 1975 yılından bu yana, Türkiye'de ve dünya genelinde mutfaklara sağlıklı, lezzetli ve kaliteli et ürünleri sunan DANET, geleneksel sofralara değer katmaya devam ediyor. İşte DANET usta şeflerinin özel olarak hazırladığı Pöç Kebabı tarifi...

18 Nisan 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET ürünleriyle hazırlanan nefis tarifler, sofraları süslemeye devam ediyor. DANET'in usta şeflerinin tarifiyle kolayca hazırlanan DANET Pöç Kebabı, özel sofralar için nefis bir ana yemek seçeneği oluyor.

Kolajen deposu pöç eti

Pöç eti, kuzu veya dana gibi büyükbaş hayvanların bacak altı kısımlarından elde edilir ve zengin kolajen içeriğiyle bilinir. Pişirildiğinde, yağ ve jelatinin ete karışması sonucu ağızda dağılan bir lezzet sunar ve pişirme süresi diğer etlere göre biraz daha uzundur. Pöç, kolajen deposu olması sayesinde, cilt yenilenmesini destekleyip gençleştirici etki gösterirken, kas ve tendon sağlığı için fayda sağlar. Pöç etinin bu fark yaratan özellikleri, onu sadece lezzetli bir seçenek yapmakla kalmaz, aynı zamanda sağlık açısından da değerli bir besin kaynağı haline getirir.

Gelenekten bugüne Pöç Kebabı

Anadolu'nun misafirperverlik geleneğinde önemli bir yere sahip olan Pöç kebabı, özel günlerde, bayramlarda veya aile yemeklerinde sıkça tercih edilen bir yemektir. Bu yemeğin servis edilmesi, bölgenin zengin mutfak kültürüne ve et yemeklerindeki ustalığa bir övgüdür. DANET'in yüksek kalite standartlarına ve İslami usullere uygun olarak ürettiği lezzetli Pöç Eti, bu özel tarif ile sofraların yıldızı olmaya aday.

Malzemeler:

- 1 kg DANET dana pöç eti
- 8-10 adet arpacık soğan
- 8-10 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 dal biberiye

Yapılışı:

- Sıvı yağ ve tereyağı geniş bir tencerede eritilir. Arpacık soğanları ve sarımsaklar eklenip, orta ateşte kavurulur. Soğanlar pembeleşince, biber salçası eklenir ve birkaç dakika daha kavurulur.
- Kenarları temizlenmiş ve yıkanmış pöç etleri tencereye eklenir. Etler her yanı eşit şekilde kızarana kadar yüksek ateşte kavurulur.
- Sıcak su, tuz, karabiber, defne yaprağı ve biberiye eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve etler suyunu çekip yumuşayana kadar ilk 15 dakikayı orta ateşte, ardından 2,5-3 saat boyunca kısık ateşte pişirilir.
- Pöç kebabı sıcak olarak servis edilir. Afiyet olsun.



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 Pöç Kebabı tarifine aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

<https://youtu.be/y4H52qFywgo>

#DANET #EtveEtÜrünleri #PöçKebabı #EtliYemekTarifi #Şarküteri

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti/

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

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

DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar'da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımı 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 Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. www.danet.com.tr