



DANET Ramazan Lezzetleri Serisi: Sofralara Uсталık Katıyor

Ramazan ayının bereketini ve paylaşmanın sıcaklığını sofralara getiren DANET, tescilli Afyon lezzetleriyle Ramazan sofralarını zenginleştirmeye devam ediyor. İftardan sahura kadar keyifle tüketebileceğiniz geleneksel tarifler, DANET'in ustalığı ve kaliteli ürünleriyle buluşarak sofraları unutulmaz kılıyor.

26 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayına özel lezzetleriyle sahurdan iftara sofralara tat katmaya devam ediyor. Geleneksel tarifleri modern dokunuşlarla harmanlayan **"DANET Ramazan Lezzetleri Serisi"**, hem besleyici hem de lezzetli seçenekler sunarak Ramazan sofralarını daha da zenginleştiriyor.

Ramazan ayının birlik ve paylaşım ruhuna uygun olarak, DANET yalnızca lezzetli ürünleriyle değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı güçlendiren projeleriyle de öne çıkıyor. Kalite standartlarından ödün vermeden üretilen et ve et ürünleriyle sofralara güven sunan DANET, geleneksel tatları yaşatırken, Ramazan'a özel tarifleriyle damakları şenlendiriyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in yüksek kaliteli ürünleriyle hem klasik hem de yenilikçi tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızda deneyebileceğiniz bazı öneriler:

– Bruschetta Kavurma Tarifi

İtalyan mutfağının sevilen lezzeti Bruschetta, DANET'in nefis kavurmasıyla birleşerek eşsiz bir tat sunuyor. Ktır ekmek, eriyen kaşar ve dana kavurmanın mükemmel uyumuyla sofralarınıza şıklık katın!

Malzemeler: 200 gr. DANET dana kavurma, 60 gr. taze kaşar peynir, 20 gr. cherry domates, 10 gr. maydanoz, 20 gr. siyah zeytin, 1 adet panini ekmeği.

Hazırlanışı: Panini ekmeği dilimlenip fırında ktırılaştırın. Kaşar peyniri rendeleyip maydanoz ve siyah zeytinle karıştırın. Ekmeğin alt kısmına ekleyin. Küp doğranmış kavurma ve domatesi ekleyerek 200 derece fırında 5 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun!

– Kanlıca Güveci Tarifi

Anadolu mutfağının en sevilen lezzetlerinden biri olan güveç, dana etinin yavaş pişerken kazandığı derin aroma ve köz patlıcanın doyurucu lezzetiyle sofralara benzersiz bir tat katıyor. Geleneksel lezzetleri sevenler için etin ve köz patlıcanın uyumunu hissettiren özel bir tarif! DANET'in özenle hazırladığı dana kuşbaşı etiyle bu güveç, sofranıza lezzet ve doyuruculuk katacak. Sıcacık, yumuşacık ve tam kıvamında... Bu lezzeti denemek için mutfağa buyurun!

Malzemeler: 300 gr. DANET dana kuşbaşı, 50 gr. arpacık soğan, 10 gr. sarımsak, 2 gr. defne yaprağı, 10 gr. biberiye, 5 gr. tane karabiber, 20 gr. Ayçiçek yağı, 10 gr. tuz, 200 gr. patlıcan, 30 gr. taze kaşar.



Hazırlanışı: Patlıcanları fırında közleyin ve kabuklarını soyun. Dana kuşbaşını, Ayçiçek yağı ile soteleyin, ardından içine arpacık soğan, sarımsak ve baharatları ekleyin. Güvecin alt kısmına közlenen patlıcanı yayın, üzerine sotelenen dana kuşbaşı karışımını ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini üstüne serpip fırında kaşar eriyip kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi tarifleri Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından izleyebilirsiniz.

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 #Ramazan #RamazanLezzetleriSerisi #BruschettaKavurma
#TescilliSucuk #FırınKöftesi #Fileminyon #KanlıcaGüveci #EtveEtÜrünleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr