



DANET'ten Güveçte Sucuklu Kaşarlı Kavurma Tarifi

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye’de değil dünyanın dört bir yanında sofraları sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET Ramazan ayına enfes tariflerle tat katıyor. DANET’in coğrafi işaretli glutensiz Afyon sucukları ve geleneksel kavurması ile yapılan “Güveçte Sucuklu Kaşarlı Kavurma” tarifi bunlardan biri...

13 Mart 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, ürünlerinin kullanıldığı tarifleriyle Ramazan Ayı’na da lezzet katıyor. Ödüllü DANET ürünlerinden tescilli glutensiz Afyon sucuğu, “Güveçte Sucuklu Kaşarlı Kavurma” tarifiyle doyumsuz ve bereketli....

Güveç lezzeti başkadır

Geleneksel Türk mutfağına özgü pişirme yöntemlerinden biri olan güveç, yemeklere derin ve zengin bir lezzet katar. Toprak kaplar ısıyı eşit yayarak içindeki malzemenin kendi suyunda ve yavaş pişmesini sağlarken, baharatlardan ete kadar tüm malzeme ile bütünleşir, yemeğin aroması güçlenir. Daha da önemlisi güveçte pişirilen yemekler sıcaklığını uzun süre koruduğu için servise idealdir. DANET’in yüksek standartlarda üretilen enfes glutensiz sucuğu kaşarla birleşerek eşsiz bir ana yemek seçeneğine dönüşüyor.

Coğrafi işaretli Afyon Sucuğunun lezzeti

DANET’in tarifte yer alan Afyon Sucuğu ve diğer sucuk ürünleri glutensiz olma özelliğiyle farklılaşıyor. Coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde birincilik kazanan DANET Afyon sucuğu güveçte zengin malzemelerle birleşiyor, kaşarın lezzetini de içine çekerek şahane bir yemeğe dönüşüyor. İşte bu özel yemeğin tarifi:

Malzemeler:

- 300gr. DANET Tescilli Afyon Sucuğu
- 150gr. kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

Orta boy bir tavada sıvı yağ ve tereyağını eritin. İnce ince doğranmış soğan ve sarımsağı tavaya ekleyin ve kavurun. Ardından doğradığınız domates ve biberleri de tavaya ilave ederek biraz daha kavurmaya devam edin. İri iri doğradığınız 1 paket Danet Tescilli Afyon Sucuğu’nu tavaya atın ve diğer malzemelerle birlikte kavurun. İnce kıyılmış taze kekik ve pul biberi de ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Hazırladığınız karışımı geniş bir güvece alıp 180 derecede fırında 10 dakika kadar pişirin. Yemek, hafif kızarmaya başladığında üzerine rendelediğiniz



kaşar peynirlerini ekleyin ve peynirler eriyene kadar yemeği tekrar fırına verin. Pişen yemeği maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz.

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 #Kavurma #EtveEtÜrünleri #GüveçteSucukluKaşarlıKavurma #YemekTarifi #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 pilıç 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