



Kışın tadını DANET sucukla çıkarın!

## **Kışın Lezzet Durağı: DANET Sucuk Ekmek Lezzet Günleri Başlıyor!**

Türkiye’de et ve et ürünleri sektöründe öncü olan DANET, kış aylarının ve kamp aktivitelerinin vazgeçilmez lezzeti “sucuk-ekmek” keyfini yeniden keşfetmeye davet ediyor. 1-14 Şubat tarihleri arasında geçerli olan “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyası kapsamında, tüm sucuk çeşitlerinde özel indirimler sunan DANET, sofralarınıza nostaljik, doyurucu ve unutulmaz bir tat getiriyor.

### **04 Şubat 2025, İstanbul:**

1975 yılından bu yana Türkiye’nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, kış mevsiminin vazgeçilmez lezzeti sucuk-ekmeği “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyası ile yeniden yorumluyor. 1-14 Şubat tarihleri arasında geçerli olan “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyasıyla, geleneksel damak zevkini modern dokunuşlarla buluşturan DANET, sıcak ve doyurucu bir lezzet deneyimi sunmayı amaçlıyor.

### **DANET Sucuğu: Afyon’un Efsanesini Sofralarınıza Taşıyor**

Afyon’un verimli topraklarında yetişen en kaliteli hayvanlardan elde edilen DANET sucukları, doğal baharatlarla hazırlanıyor. Geleneksel yöntemlerle üretilen sucuklar, lezzetiyle hem nostaljik hem de yenilikçi bir deneyim sunuyor. Danet dana fermente sucuklar glüten içermeyen ürünler olarak da öne çıkıyor.

### **DANET Sucukla Lezzetli Tarifler**

#### **Güveçte Kaşarlı Sucuk Kavurma Tarifi**

##### **Malzemeler:**

- 300 gr DANET Tescilli glütensiz Afyon Sucuğu
- 150 gr kaşar peyniri
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam maydanoz
- Taze kekik
- Pul biber

##### **Hazırlanışı:**

- Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyip kızdırın.



- Önceden ince ince dilimlenmiş soğan ve sarımsakları tavada hafifçe soteleyin.
- Üzerine doğranmış biber ve domatesleri ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Küp küp doğranmış DANET sucuğu ilave ederek malzemeleri karıştırın ve 5 dakika daha pişirin.
- Baharatlarla lezzetlendirin, isteğe göre üzerine maydanoz serpin ve sıcak olarak servis edin.

### **Sucuklu Mücver Tarifi**

#### **Malzemeler:**

- 400 gr. DANET Tescilli Afyon Sucuğu
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 2 adet taze soğan
- 400 gr. beyaz peynir
- 3 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 tutam taze nane
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- 2 su bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

#### **Hazırlanışı:**

- Bir kabın içine kabakları ve havuçları rendeleyin ve süzgecin içinde sıkarak suyunu alın.
- Taze soğan, maydanoz ve naneleri küçük küçük doğrayın, kabın içine ekleyin.
- Karışımın üzerine beyaz peyniri rendeleyin ve yumurtaları kırın.
- İnce ince ve küçük küçük kesilmiş DANET sucuğu ekleyin ve karıştırın
- Üzerine 3 su bardağı un, tuz ve baharatları ekleyerek yoğurun. (2-3 dk)
- Yoğrulan karışımın üzerine zeytinyağı ekleyerek karıştırın
- Tavaya sıvı yağ ekleyin ve ısıtın
- Isınan yağa karışımdan bir kaşık dökelim, çevirerek kızartalım.
- Mücverlerin her iki yüzü de kızardıktan sonra havlu kâğıt serilmiş tabağa alın.



- Mücverleri ister sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

Bu ve daha fazla tarifi <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da DANET youtube kanalından izleyebilirsiniz.

### **Kampanya Tüm Kanallarda Geçerli**

Kampanya, DANET'in online satış platformu ve katılımcı pazaryerlerinde geçerlidir. Sucuk severler bu fırsatı kaçırmadan lezzetli tarifler için kampanyadan faydalanabilir.

Helal sertifikalı üretim yapan ve Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiren DANET'in ürün portföyünde 80'nin üzerinde lezzet seçeneği ve taze et ürünleri de yer alıyor. DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için [www.danet.com.tr](http://www.danet.com.tr) adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #SubatKampanyasi #Sucuk #SucukluTarifler #Kampanya #EtveEtUrunleri

### **DANET Sosyal Medya Hesapları:**

[www.facebook.com/DanetLezzeti](http://www.facebook.com/DanetLezzeti)

[www.instagram.com/danetlezzeti](http://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 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 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 yüzde 100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor. [www.danet.com.tr](http://www.danet.com.tr)