



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Birbirinden Lezzetli Tarifleriyle Başladı...

DANET ve Ramazan Bingöl'den Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu ile Sucuk Dürüm 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 ile yepyeni lezzetli tariflerden oluşan bir projeye imza atıyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” adıyla başlayan projede Şef Ramazan Bingöl’ün ilk tarifi, DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan “Sucuk Dürüm” oldu.

27 Kasım 2024, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile birbirinden lezzetli tariflere imza atıyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” adıyla başlayan iş birliğinin ilk tarifi, UNESCO Gastronomi kentlerinden biri olan Afyon’un eşsiz lezzetlerinden DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan “Sucuk Dürüm” oldu.

DANET’in coğrafi işaret tescilli ve glütensiz gerçek Afyon sucuğunun glütensiz beslenen tüketicilere lezzetli bir alternatif sunduğunu belirten Şef Ramazan Bingöl, “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. Ben bu ürünü çok seviyorum, evimde ve restoranlarımda özellikle tercih ediyorum” dedi.

Tarif: ‘Sucuk Dürüm’

Malzemeler:

- 150 gr. DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 1 adet lavaş
- 1 adet salatalık turşusu
- Taze kaşar peyniri
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- Tuz

Yapılışı:

- Önce DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ince dilimler halinde keserek, bir tavada her iki tarafını da rengi değişene kadar ısıtın.
- Domates, biber, turşu ve kaşar peyniri ince ince kesin.
- Yoğurt ve acı biber salçasını karıştırıp lavaşa ince tabaka halinde sürün. Yoğurt ve acı biber salçası yerine sevdiğiniz farklı bir sos da kullanabilirsiniz.



- Önce sucuk dilimlerini, sonra diğer malzemeleri lavaşın içine ekleyin ve dürüm olarak sarın.
- Ortadan ikiye kesilen dürümü tavada çevirin.

Afiyet olsun!

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 #GlutensizSucukluDurum

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, 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 %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr