



DANET'ten Enfes Kuzu Tandır Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, enfes tarifleriyle sofralara lezzet katmaya devam ediyor. Bu kez, özel ve kolay hazırlanan arpa şehriyeli pilav eşliğinde "DANET Kuzu Tandır" tarifiyle damakları şenlendirmeye hazırlanın!

7 Şubat 2024, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye’de değil dünyanın dört bir yanında sofraları sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET; güvenle, keyifle ve afiyetle tercih ediliyor. Gıda güvenliği ve kalite konularında yüksek standartlardan taviz vermeyen DANET, portföyündeki 100’e yakın geleneksel ürüne modern tariflerle lezzet ve değer katıyor.

Kuzu tandırın lezzeti etinde gizli

Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan kuzu tandır, yüzyıllardır sofralarımızdaki yerini koruyor. Özel bir pişirme tekniğini ifade eden tandır kelimesi, genellikle toprak fırınlarda, uzun süre ve düşük ateşte pişirme anlamına geliyor. Kuzunun, tandır yöntemiyle pişirilmesi etin yumuşak, sulu ve lokum gibi olmasını sağlıyor. Bir kuzu tandır tarifinin başarıyla sonuç vermesi için gerekli olan en önemli şey ise ana malzeme olan etin kalitesi olarak görülüyor. DANET’in et ve et ürünleri alanındaki yarım asırlık bilgi ve deneyimiyle sofralara gelen et, özellikle soğuk kış sofralarında aşağıdaki tarif ve arpa şehriyeli pilav sunumuyla nefis bir lezzet şölenine dönüşüyor.

DANET kuzu tandır ziyafetine hazırlık

Her tarifte ve her adımda, yerel malzemeler kullanmak çok önemli. Ülkemizde soğandan sarımsağa, nandeden bibere, tereyağından yoğurda her şeyin en lezzetlisi yetişiyor, üretiliyor. Satın alınan ürünlerdeki yerel tercihler tedarik zincirlerinin kısalması ve sürdürülebilirlik adımlarının hızlanmasına da büyük bir destek oluyor. Malzemeleri seçerken bu önemli detayı da akılda tutarak tarifi aşağıya ekleyelim.

Malzemeler

Kuzu tandır için:

- DANET Kuzu but
- Soğan 1,5 adet
- Sarımsak 8-10 adet
- Tereyağı 100 gr
- Deniz tuzu
- Taze kekik 3-4 dal
- Taze biberiye 3-4 dal
- Tane karabiber

Arpa şehriyeli pilav için:

- Arpa şehriye 500 gr
- Soğan 1,5 adet
- Salça 2 yemek kaşığı
- Tereyağı 100 gr
- Sıvı yağ 50 ml
- Et suyu 500 ml
- Toz biber
- Pul biber
- Nane
- Kekik
- Karabiber

Hazırlanışı:

Tandır için kullanılacak soğanlar özenle küp küp doğranır. Bu arada alüminyum folyo üzerine yağlı kağıt serilir. Kuzu bütün üzerine delikler açılır ve sarımsaklar saplanır. Kağıdın altına ve üstüne bol miktarda doğranmış soğan, taze kekik ve biberiyelerle birlikte tereyağı eklenir. Bu lezzetli karışım, etin üzerine sarılır ve 210 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 2-2,5 saat pişirilir.

Pilavın hazırlanışı için ise soğanlar küp küp doğranarak tencereye alınır. Tereyağı ve zeytinyağı eklenerek arpa şehriyeler salça ile kavrulur. Baharatlar ve tuz eklenir. Kaynamakta olan et suyu ve normal su karışıma ilave edilir, birkaç kez karıştırıldıktan sonra demlemeye bırakılır.

Servis aşamasında tabağa önce mis kokulu pilav, üzerine tandır eti yerleştirilerek sunum yapılır. Yanında da buzdolabında soğutulmuş komposto ya da hoşaf varsa, en sıradan akşam bile bayrama dönüşür. 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 #KuzuTandır #EtveEtÜrünleri #KuzuTandırTarifi #ArpaŞehriyeliPilav #YemekTarifi

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