



KURBAN BAYRAMI'NDA SOFRALARIN BAŞ TACI: DANET KAVURMA

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncüsü DANET, Kurban Bayramı’nda sofralara lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel lezzetleri modern üretim teknikleriyle buluşturan DANET, yüksek kalite standartlarında üretilen kavurmasıyla bayram sofralarını taçlandırıyor.

03 Haziran 2025, İstanbul

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncülerinden DANET, Kurban Bayramı denince akla ilk gelen lezzetlerden biri olan kavurmayı, kendi uzmanlığıyla sofralara hazır bir şekilde sunuyor. Ustalıkla pişirilmiş, katkısız içeriğiyle öne çıkan DANET Kavurma, bayramda sevdiklerinizle paylaşacağınız o özel anları daha da anlamlı ve lezzetli hale getiriyor.

Bayramda sofralara mis gibi kavurma kokusunu taşıyan DANET, bu özel günlerde hem geleneklere hem de pratikliğe değer veriyor. Sevdiklerinizle bir araya geldiğinizde, hızlıca hazırlayabileceğiniz lezzetli bir alternatif arıyorsanız DANET Kavurma tam size göre. Özenle seçilmiş sağlıklı etlerle hazırlanan bu ürünle nefis bir Saç Kavurma yapabilirsiniz.

DANET Kavurma ile Saç Kavurma Tarifi

Malzemeler:

- 250 gr DANET Kavurma
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 adet orta boy soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, pul biber, kekik

Hazırlanışı:

1. Sac tavaya 2 kaşık zeytinyağı ekleyip kızdırın.
2. İnce ince doğradığınız soğan ve sarımsakları tavaya alıp hafifçe soteleyin.
3. Ardından doğranmış yeşil biber ve domatesleri ekleyin, birkaç dakika kavurun.
4. Küp küp doğranmış DANET Kavurmayı tavaya alın, tüm malzemeleri karıştırarak 5 dakika daha pişirin.
5. 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyin ve karıştırın.
6. Tuz ve baharatlarla tatlandırdıktan sonra sıcak servis edin.

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 #KurbanBayramı #Tarifler #KavurmalıTarifler #EtveEtUrunleri
#DANETKavurma #BayramYemegi

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