



Ramazan Sofralarına DANET Dokunuşu: "DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi

Türkiye'nin et ve et ürünleri sektöründe öncü markası DANET, bereketin ve paylaşmanın sofralarda buluştuğu en özel zamanlardan biri olan Ramazan ayını "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi ile karşılıyor. Geleneksel tatların yeniden keşfedildiği, dostlukların pekiştiği bu ayda, sofraları daha da özel kılacak lezzetler DANET'in ustalığıyla buluşuyor ve iftar sofralarına unutulmaz tatlar katıyor.

11 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayı boyunca özel tarifleriyle iftar sofralarına lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel tatları yenilikçi dokunuşlarla harmanlayan **"DANET Ramazan Lezzetleri"** serisi, DANET'in ustalığıyla hazırlanan tarifleriyle Ramazan sofralarını daha da özel kılıyor.

Ramazan ayının paylaşım ve bereket ruhunu yansıtan DANET, yalnızca lezzetli ürünler sunmakla kalmıyor, aynı zamanda geleneksel sofraların kültürel mirasını yaşatmaya özen gösteriyor. İftar sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan pastırma, sucuk ve kırmızı et ürünleri, DANET'in uzmanlığıyla birleşerek Ramazan'a özel tariflerde yer alıyor. Besleyici ve doyurucu içerikleriyle öne çıkan "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi, nostaljik tatları modern anlayışla yorumlayarak iftar saatlerini unutulmaz bir lezzet deneyimine dönüştürüyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in yüksek kaliteli ürünleriyle hem klasik hem de modern tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızda deneyebileceğiniz bazı öneriler:

– Pastırmalı Öcce Tarifi

Ramazan sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan öcce, özellikle Güneydoğu Anadolu mutfağında sıkça yapılan, bol yeşillikli bir mücver çeşididir. Geleneksel olarak mercimekle hazırlanan bu tarif, DANET pastırması ile modern bir dokunuş kazanıyor.

Malzemeler: 200 gr. DANET pastırma, 100 gr. maydanoz, 50 gr. ıspanak, 50 gr. dereotu, 50 gr. taze nane, 50 gr. kapyra biber, 50 gr. un, 1 adet yumurta, 100 gr. avokado, 10 gr. tuz, 10 gr. karabiber, 100 gr. ay çiçek yağı.

Hazırlanışı: Maydanoz, dereotu, ıspanak, taze nane ve kapyra biberi çok ince şekilde doğrayın. Bir kaba alarak üzerine un, yumurta ve baharatlar ekleyip, iyice karıştırılarak kıvamlı bir harç elde edin. Hazırlanan karışımı, ay çiçek yağı ile tavada kızartın.

Bu sırada avokadoyu, tuz ve karabiberle ezerek püre haline getirin. Kızaran öccenin üzerine avokado ezmesi sürüp, pastırma dilimleri ekleyerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!



– Fırıncı Köftesi Tarifi

Mutfağımızın en sevilen yemeklerinden biri olan fırın köftesi, tam kıvamında pişmiş sebzeleri ve lezzet dolu köftesiyle her sofrada kendine yer bulur. Köftesi iyi yoğrulmuş, sebzeleri tam kararında pişmiş bir fırın köftesi, anne tariflerini aratmayan bir tat bırakır. İşin sırrı ise kullanılan iyi etten geçer! DANET'in ustalıklarla hazırladığı dana kıymasıyla, bu tarifi denediğinizde lezzet farkını hissedeceksiniz. Geleneksel tatları sevenler için vazgeçilmez bir tarif!

Malzemeler: 400 gr. dana kıyma, 50 gr. sakız kabak, 50 gr. havuç, 50 gr. patlıcan, 100 gr. patates, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. sarımsak, 1 adet yumurta, 10 gr. tuz, 5 gr. karabiber, 70 gr. ayçiçek yağı, 10 gr. maydanoz, 50 gr. domates.

Hazırlanışı: Kıyma, yumurta, maydanoz, tuz, karabiber, sarımsak ve soğanı karıştırarak harç yapın. 25 gr.'lık parçalar halinde (serçe parmak büyüklüğünde) yuvarlayın. Sebzeleri köftelerle aynı ölçüde kesin ve yarım haşlayın. Fırın tepsisine dizip domates ve baharatları ekleyin. 180 derece fırında 20 dakika pişirerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi tarifleri Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından izleyebilirsiniz.

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 #Ramazan #RamazanLezzetleriSerisi #AfyonPastırma #TescilliSucuk #Pastırma #PastırmalıTarifler #SucukBezirgani #PastırmalıOcce #Pirzoladerosa #EtveEtUrunleri

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 Ödülleri'nde "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