



GELENEKSEL SOFRALARIN BAŞ TACI: DANET KAVURMA

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

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

Sofralara mis gibi kavurma kokusunu taşıyan DANET, 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!