



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Türk mutfağının zenginliğini ortaya çıkarıyor...
DANET ve Ramazan Bingöl’den Sofranızda Geleneksel Bir
Şölen: Sucuklu Bulgur Pilavı Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla Türk mutfağının zenginliklerini anlatmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan hem pratik hem de doyurucu Sucuklu Bulgur Pilavı.

05 Şubat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile gelenekselden aldığı ilhamla Türk mutfağına yeni yorumlar kazandırmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuklu Bulgur Pilavı’. Bu yeni tarif hem pratik hem de doyurucu özelliği ile benzersiz bir tat sunacak.

Bulgurun faydalarını öğrendikçe daha çok tüketmeye başladığını belirten Şef Ramazan Bingöl, “Bulgurla sucuk bir araya geldiğinde damaklarda adeta bir karnaval havası yaşanır” diyor. Hem pratik hem de lezzetli bir seçenek olan Sucuklu Bulgur Pilavı’nın, Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarını modern bir yorumla buluşturduğunu ifade eden Bingöl, “Türk mutfağının baş tacı ürünlerinden biri sucuğun en lezzetlisini arıyorsanız, benim tercihim glütensiz ve ödüllü DANET sucuklarıdır” diyerek Danet kalitesine olan güvenini vurguluyor.

Bulgur ve sucuğun muhteşem buluşması...

Danet ve Ramazan Bingöl iş birliğiyle hazırlanan Sucuklu Bulgur Pilavı, geleneksel lezzetlerin modern yorumuyla sofralarınızı şenlendiriyor. DANET’in yüksek kaliteli ve özenle üretilen sucuklarıyla hazırlanan bu tarif, bulgurun besleyiciliği ve baharatların aromasıyla birleşerek benzersiz bir tat sunuyor. Kolayca hazırlayabileceğiniz, besleyici ve değerli bir seçenek olan Sucuklu Bulgur Pilavı, aile yemeklerinden özel davetlere kadar her sofraya lezzet katıyor. Ramazan Bingöl’ün ustalığıyla şekillenen bu tarif, DANET’in kalite anlayışını ve Türk mutfağının zenginliğini bir araya getiriyor.

Tarif: ‘Sucuklu Bulgur Pilavı’

Malzemeler:

- 150 gr DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 2 su bardağı bulgur
- ½ kuru soğan
- 1 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak



- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz ve pul biber
- Kırmızı toz biber
- Karabiber

Yapılışı:

- İlk olarak, tereyağını bir tavada eritin. İçine zeytinyağı da ekleyin.
- Soğanları küp küp doğrayın. Biberleri de küp küp doğrayın (çok ince olmasın).
- DANET Afyon Sucuğunu da küp küp dilimleyin.
- Soğan ve biberleri yağın içine ekleyin ve çevirin.
- İçine domates saçası ve baharatları ekleyin.
- Sarımsakları doğrayın ve içine ekleyin. Sucukları da ekleyin ve çevirin.
- Bulguru ekleyip, hepsini çevirin.
- Üzerine sıcak su ekleyin (tavuk veya et suyu kullanılabilir).
- Pişip, demlendikten sonra servis edebilirsiniz.

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 #RamazanBingölleDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #SucukluBulgurPilavi

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