



Chef Janset Uzun Glütensiz Lezzetler'de DANET'i ağırladı...

DANET'in Glütensiz İtalyan Calzone Tarifi Yıldızlaştı

Et ve et ürünleri sektörünün köklü ve uzman markası DANET'in Glütensiz Lezzetler Eğitimci Chef Janset Uzun ile gerçekleştirdiği iki keyifli atölye çalışmasında, DANET'in glütensiz ürünleri ve bu ürünlerle yapılan özel tarifler paylaşıldı. Usta şefin DANET'in ödüllü ve tescilli glütensiz Afyon sucuğunu kullanarak hazırladığı Glütensiz İtalyan Calzone tarifi büyük ilgi gördü.

02 Ağustos 2024, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, Glütensiz Lezzetler Eğitimci Chef Janset Uzun ile Glütensiz Lezzetler atölye çalışmasına konuk oldu. Chef Janset'in, Danet'in glütensiz ürünlerini kullanarak yaptığı glütensiz İtalyan Calzone tarifi, buluşmanın yıldızıydı. Ödüllü ve Tescilli Afyon Sucuğu, Dana Füme Kaburga ve Hindi Füme ile yapılan bu özel tarifte tanışmaya ne dersiniz?

Calzone'de DANET farkı

İtalyan mutfağının sevilen lezzetlerinden biri olan Calzone, özellikle pizza hamurunun yarım ay şeklinde katlanarak içi doldurulmasıyla hazırlanır. Hamuru yumuşak ve esnek olan geleneksel Calzone'nin dışı hafif çıtır bir yapıya sahiptir. İçerisi genellikle ricotta ve mozzarella gibi peynirler, domates sosu, çeşitli sebzeler ve et ürünleriyle doldurulur. DANET'in ödüllü ve tescilli glütensiz Afyon Sucuğu, Dana Füme Kaburga ve Hindi Füme ürünleriyle hazırlanan Glütensiz İtalyan Calzone, bu klasik İtalyan lezzetine yeni bir boyut kazandırıyor. Sağlıklı, lezzetli ve glütensiz içeriğiyle dikkat çeken bu tarif hem geleneksel tatları hem de modern beslenme trendlerini bir araya getiriyor.

Malzemeler:

- Danet Glütensiz, ödüllü ve tescilli Afyon sucuğu
- Danet Glütensiz Dana Füme Kaburga
- Danet Glütensiz Hindi Füme
- 50gr Akdarı unu
- 50gr esmer pirinç unu
- 50gr basmati pirinç unu
- 50gr Sorgum
- 50gr çiğ karabuğday unu
- 15gr toz şeker
- 8gr karnıyarık otu tozu (Psyllium)
- 8gr instant maya
- 6gr tuz
- 100gr yoğurt
- 8gr elma sirkesi
- 15gr zeytinyağı
- 70gr pizza sosu
- 1 adet yumurta
- 50gr Muratbey Taze Kaşar Peyniri
- Kiyılmış Fesleğen
- Sarımsak

Yapılışı:

- Tezgâha unları, karnıyarık otu tozunu, şekeri, instant mayayı ve tuzu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp zeytinyağı, sirke ve yoğurdu ekleyin. Hamur pürüzsüz kıvam alana dek yoğurun. Kıyılmış fesleğen ve sarımsağı ekleyip hamuru pürüzsüz, yumuşak ve esnek olana kadar yoğurun.
- Hamuru hafif unlu yüzeye alıp beze haline getirin. 20 cm'lik yuvarlak formda hamuru açın. Hamurun yarısına pizza sosu sürüp, üzerine taze kaşar peyniri, Danet Glütensiz, ödüllü ve tescilli Afyon sucuğu, Dana Füme Kaburga ve Hindi Füme ekleyin.
- Hamuru yarım ay şeklinde kapatıp üstüne çarpı şeklinde çizik atın. Üzerine yumurta sürüp, alt üst fansız fırında 220°C'de fırın tabanına buhar için yerleştirilmiş su kabı ile 10 dakika pişirin. 10 dakika sonra su kabını çıkarıp, fırını 200°C'ye getirip 15 dakika daha pişirin. Piştikten sonra ızgara telinde soğutun ve servis edin. Afiyet olsun!

#DANET #EtÜrünleri #GlutensizUrunler #Gluten #YemekTarifi #CografiIsaretliAfyonSucugu

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, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr