



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Geleneksel Lezzetlerle Tariflerine Devam Ediyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Kış Sofralarına Lezzet Katan ‘Sucuklu Erişte’ Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla geleneksel yemek tarifleri vermeye devam ediyor.

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan ‘Sucuklu Erişte’. Bu tarif, sofralarınızın vazgeçilmezleri arasına girmeye aday olacak.

07 Ocak 2025, İstanbul;

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile geleneksel tarifler sunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif; DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuklu Erişte’. Bu yepyeni tarif, hem aile hem de misafir sofralarınıza lezzetli bir seçenek olarak ekleniyor.

Orta Asya’dan itibaren Türklerin kadim yiyeceği olan erişte ve sucuğun bir araya gelmesinden ortaya çıkan geleneksel lezzet ‘Sucuklu Erişte’, DANET’in coğrafi işaret tescilli ve glütensiz gerçek Afyon sucuğu ile enfes bir lezzete sahip oluyor. DANET’i diğer sucuklardan ayıran en önemli özelliklerinden birinin de baharatlarının özenle seçilmiş ve geleneksel tarifine uygun oranlarda kullanılmış olması diyen Şef Ramazan Bingöl; “Sucuk pişirilmez, ısıtılır. Sucuğu gereğinden fazla pişirirseniz yakarsınız, lezzetini kaybedersiniz, sucuk olmaktan çıkar” dedi.

Kış sofralarının vazgeçilmez Lezzeti: ‘Sucuklu Erişte’

‘Sucuklu Erişte’, kış aylarında sofralarımızı ısıtan lezzetli bir alternatif olarak öne çıkmaya aday. Özellikle yoğun geçen okul ve iş günlerinin ardından pratikliğiyle zamandan tasarruf sağlarken, çocukların da en sevdiği yemekler arasında yer alacak. Hem besleyici hem doyurucu olan bu tarif, sıcak bir keyif yemeği olarak ideal. Tereyağıyla kavranan erişteye eklenen DANET sucuklarının eşsiz lezzeti, kış sofralarının vazgeçilmez bir keyfi haline geliyor.

Tarif: ‘Sucuklu Erişte’

Malzemeler:

- 150 gram DANET Tescilli Glütensiz Fermente Afyon sucuğu
- 200 gr. erişte
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı ufalanmış ceviz
- Kırmızı toz biber
- Karabiber



- Tuz
- Pul Biber
- Şeker
- Taze Maydanoz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

- Önce tencereye tereyağını koyun ve eritin. Erişteleri yağın içine ekleyerek hafifçe kavurun.
- DANET Afyon sucuğunu ince dilimler halinde keserek tencereye koyup, çevirin. Sırasıyla baharatları ekleyin.
- Küçük doğranmış sarımsakları ekleyin. Önceden ısıtılan suyu ekleyip, suyu çekene kadar pişirin.
- Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. İçine dövülmüş cevizi ekleyin ve çevirin.
- Erişteyi bir tabağa alın. Üzerine cevizleri ekleyin.
- İsteğe göre Afyon peyniri ya da maydanoz da eklenebilir. Tabağınıza ince yeşil biber dilimleyebilir ve domatesle süsleyebilirsiniz.

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 #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #GlutensizSucukluEriste

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