



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Ödüllü Afyon Sucuğu ile Yeni Tarifleri Masanıza Getiriyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Geleneksel Lezzetin Modern Yorumu: Sucuk Burger Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla her yaş grubuna hitap edecek yemek tarifleri vermeye devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan ‘Sucuk Burger. Bu tarif, sadece gençleri değil her yaş grubunu kendine hayran bırakacak.

20 Ocak 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile geleneksel tatları modern tariflerle buluşturmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuk Burger’. Bu yeni tarif, sadece gençleri değil her yaş grubunu mutlu edecek.

Sucuk Burger’in tadının iyi olması için en önemli etkenin Sucuk olduğunu vurgulayan Şef Ramazan Bingöl; “Uzun yıllardır evimde ve tüm restoranlarımda fermente edilmiş, ödüllü, Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Danet Afyon Sucuğu kullanıyorum. Bir sucukta olması gereken tüm özellikler DANET sucuğunda var. Herkese tavsiye ediyorum” diyor.

Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan Sucuk Burger için püf noktalarını anlatan Bingöl; “Özellikle DANET sucuklarını tavada çevirirken ekstra bir yağ kullanmanıza gerek yok, kendi yağı ile ısıtabilirsiniz. Böylece damaklarınızda o lezzet cümbüşünü hissedeceksiniz” diyor.

Geleneksel Lezzeti Modern Bir Dokunuşla Buluşturan Tarif: Sucuk Burger

Sucuk Burger hem pratikliği hem de damakta iz bırakan aromasıyla yeni nesil yemek trendlerinde öne çıkıyor. Tavada kolayca hazırlayabileceğiniz Sucuk Burger, geleneksel Türk lezzetini modern bir dokunuşla buluşturarak, misafirlerinize eşsiz bir deneyim sunmanızı sağlıyor. Özellikle Ramazan Bingöl’ün ustalıkla hazırladığı tariflerle Danet Sucuk Burger, yemek severler için vazgeçilmez bir alternatif oluyor.

Tarif: ‘Sucuk Burger’

Malzemeler:

- 200 gr DANET Coğrafi İşaretli Afyon Sucuğu
- 1 adet hamburger ekmeği (glütensiz bir ekmek de tercih edebilirsiniz)
- 1 dilim çedar peyniri
- 1 adet yeşil marul



- 1 dilim domates
- 1 dilim soğan
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı ketçap
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

- İlk olarak, DANET Afyon Sucuğunu ince dilimler halinde kesin. Bir tavada her iki tarafını da rengi dönecek kadar ısıtın.
- Ardından hamburger ekmeğini ortadan kesip, her iki tarafını hafifçe kızartın.
- Gerçek Afyon sucuğu dilimlerini ekmeğin üzerine yerleştirin.
- Üzerine çedar peyniri dilimini ekleyin.
- Sonrasında, ekmeğin alt kısmına marul, domates ve soğan dilimlerini yerleştirin.
- Mayonez ve ketçap karışımını ekmeğin üst kısmına sürün. Beğendiğiniz farklı sosları da kullanabilirsiniz.
- Son olarak, burgerin üst kısmını kapatıp servise hazır hale getirin.

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 #SucukBurger

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