



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Türk Mutfağının Vazgeçilmez Lezzetlerine DANET Yorumu katıyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Sofraların Yeni Gözdesi: Sucuklu Güveç

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla Türk mutfağının zenginliklerini yorumlamaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan ve her damak tadına uyan Sucuklu Güveç.

13 Şubat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile geleneksel Türk mutfağını sofralarınıza taşımak için ideal lezzetler sunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuklu Güveç. Bu yeni tarif hem zahmetsiz hazırlanışı hem de doyurucu yapısıyla her damak zevkine hitap ediyor.

Türkiye’de en çok tartışılan gıdaların başında sucuk geldiğine dikkat çeken Şef Ramazan Bingöl, “Sucukla ilgili güven konusunda ciddi kaygılar yaşanıyor. Ben yıllardır Danet sucuklarını tercih ediyorum. Güvenilir Gıda Ödülü’nü almış ve tescillenmiş bir marka olması, bu tercihi yapmamda önemli bir etken” ifadelerini kullandı.

Çağımızın en önemli sorunlarından biri Glütensiz Ürünler

Çağımızın en önemli sorunlarından biri, güvenilir ve glütensiz ürünlere erişim. DANET’in, glütensiz ürünleriyle bu konuda sağladığı güven, özellikle glüten hassasiyeti olanlar için büyük bir fark yaratıyor. Şef Ramazan Bingöl, DANET ürünlerini tercih etmesinin nedenlerinden birinin de bu güven olduğunu belirterek, “Güveç yemeklerinde lezzetin püf noktası, doğru malzemeleri kullanmaktan geçer. Patlıcan, güvecin olmazsa olmazıdır. DANET’in glütensiz ve tescilli sucuklarıyla hazırlanan güveç, hem kolay hem de lezzetli bir tarif olarak tüm aile bireylerinin keyifle tercih edeceği bir seçenek sunuyor” ifadelerini kullandı.

Tarif: ‘Sucuklu Güveç’

Malzemeler:

- 300 gram DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 1 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet kapy biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet soğan



- 2 diş sarımsak
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon
- Taze maydanoz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

- DANET Glütensiz Afyon Sucuğunu dilimleyin.
- Domatesleri ve kabakları doğrayın
- Kapa ve yeşil biberi doğrayın.
- Güvecin en altına sucukları üzerine sebzeleri ekleyin.
- Patlıcan zor piştiği için en üste patlıcanı ekleyin.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun. Ardından doğranmış biber ve kabağı ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
- Tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Güveci ocaktan almadan önce üzerine taze maydanoz serpebilirsiniz.
- Zeytinyağı, tuz ve baharatları ekleyin.
- İsteğe bağlı maydanoz ekleyebilirsiniz.
- 180 derece fırında 120 dk pişirin.
- Tabaklara alın ve sıcak servis edin.

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 #SucukluGuvec

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