



“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan Püf Noktalarıyla Şifalı Tarifler Geliyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Şifalı Kış Çorbası Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, ünlü Şef Ramazan Bingöl ile yeni ve lezzet dolu tariflere imza atmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nda bu kez DANET Coğrafi İşaretli Afyon Sucuğu ile hazırlanan Şifalı Kış Çorbası, sofralarınıza hem lezzet hem de şifa katacak. Bu özel tarif, soğuk kış günlerinde içinizi ısıtacak ve besleyici bir çorba alternatifi sunacak.

23 Aralık 2024, İstanbul

DANET, ünlü Şef Ramazan Bingöl ile birlikte ustalıkla hazırlanan, besin değeri yüksek tariflerle mutfaklara dokunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nda hazırlanan Şifalı Kış Çorbası, DANET’in coğrafi işaret tescilli ve glütensiz Afyon Sucuğu kullanılarak yapılıyor. Bu besleyici çorba, çocukların seveceği ve ailenizin de beğenerek tüketebileceği bir lezzet sunuyor.

Afyonkarahisar, kadim bir tarihe sahip ve UNESCO tarafından gastronomi şehri olarak ilan edilmiş özel bir destinasyon. Afyon denildiğinde akla ilk gelenlerden biri olan Afyon sucuğu, DANET’in coğrafi işaret tescilli ürünüyle fark yaratıyor. Orijinal tarifine sadık kalınarak hazırlanan ve bölgede yetişen dana ve manda etinden üretilen bu sucuk, ünlü Şef Ramazan Bingöl tarafından da övgüyle anlatılıyor: “Yıllardır hem kendi evimde hem de restoranlarımda gönül rahatlığıyla kullanıyorum. Gerçek bir Afyon sucuğu demek için belli kriterler var. Bunlardan en önemlisi, sucukta en az yüzde 15 oranında manda etinin bulunması. Ayrıca, baharatların etin doğal lezzetini bastırmaması da kritik bir detay. DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğunu çocuklarınıza ve tüm ailenize gönül rahatlığıyla yedirebilirsiniz.”

Şifalı Kış Çorbası’nın Sırrı...

Ramazan Bingöl, Şifalı Kış Çorbası’nın tarifine değinerek, çorbanın içeriğindeki protein, vitamin ve minerallerin dengeli bir kombinasyon sunduğunu belirtti. Bingöl, çorbayı hazırlarken kullandığı bazı püf noktaların altını çizdi: “İçerisine az miktarda şeker eklemek, çorbanın lezzetini fark edilir şekilde artırır ve diğer tatların öne çıkmasını sağlar.”

DANET Coğrafi İşaretli Afyon Sucuğu ile hazırlanan bu çorba, kış menüleriniz için hem lezzetli hem de besleyici bir alternatif olacak.

Tarif: Şifalı Kış Çorbası

Malzemeler:

- 1 su bardağı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 diş sarımsak



- 1 adet domates
- 150 gram coğrafi işaretli DANET Afyon sucuğu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 6 su bardağı su veya et suyu
- Tuz
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

- Önce DANET Afyon sucuğunu ince dilimler halinde keserek tavada çok az zeytinyağı ile soteleyin.
- Mercimekleri yıkayıp süzün. Soğanı, havucu, patatesi ve sarımsağı soyup küçük küpler halinde doğrayın.
- Domatesi rendeleyin. DANET Afyon sucuğunu ince dilimler halinde doğrayın.
- Büyük bir tencereye zeytinyağı koyup ısıtın.
- Doğranmış sucukları ekleyip birkaç dakika ısıtın, ardından sucukları bir tabağa alın.
- Aynı tencereye tereyağını ekleyip eritin. Soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsakları ekleyip bir dakika daha kavurun.
- Doğranmış havuç ve patatesi ekleyip 5 dakika daha kavurun. Rendelediğiniz domatesi ve salçayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.
- Yıkamış mercimekleri tencereye ekleyip karıştırın. Kimyon, karabiber, pul biber ve tuzu ekleyip suyu veya et suyunu tencereye ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısın ve sebzeler ile mercimek yumuşayana kadar, yaklaşık 25-30 dakika, pişirin.
- Çorba piştikten sonra, önceden hazırladığınız sucukları ekleyip karıştırın.
- Çorbayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender'dan geçirin (isteğe bağlı)
- Sıcak olarak servis edin. Üzerine isteğe bağlı olarak taze kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.



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 #GlutensizSucukluSifaliKisCorbasi

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