



"DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi'nden İftara Özel Tarifler

Ramazan ayının bereketini ve paylaşma ruhunu sofralara taşıyan DANET, lezzetleriyle iftar sofralarını zenginleştirmeye devam ediyor. Damakları şenlendiren, sevdiklerinizle keyifle paylaşacağınız bu lezzetler, DANET'in ustalığı ve kaliteli ürünleriyle buluşarak sofralarınızı unutulmaz kılacak.

19 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayı boyunca paylaşacağı özel tariflerle iftar sofralarına lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel tatları modern dokunuşlarla harmanlayan "**DANET Ramazan Lezzetleri**" serisi, en özel DANET ürünleriyle hazırlanan yeni ve benzersiz tarifleriyle sofralara lezzet şöleni sunuyor.

Ramazan sofralarına sadece lezzet değil, aynı zamanda bol proteinli beslenme anlayışını da taşıyan DANET, besin değeri açısından zengin içerikleriyle doyurucu ve besleyici alternatifler sunuyor. "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi, iftar sofralarına enerji dengesini koruyan lezzetler kazandırırken, kalite standartlarından ödün vermeden üretilen et ürünleriyle sofralara güven sunuyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in üstün kaliteli et ürünleriyle hem geleneksel hem de yenilikçi tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızı taçlandıracak birkaç öneri:

– Sucuk Bezirgani Tarifi

Bezirgani, Osmanlı mutfağından günümüze uzanan, yoğun aromalı ve doyurucu bir lezzettir. Geleneksel tariflerde baharatlı sebzelerle harmanlanan bu yemek, DANET Tescilli Afyon sucuğunun kendine has baharat dengesiyle daha da özel hale geliyor. Közlenmiş sebzeler, kuru domates ve cevizle birleşerek fırında mükemmel bir uyum yakalıyor. Ramazan sofralarına nostaljik bir tat katmak isteyenler için ideal bir tarif!

Malzemeler: 300 gr. DANET Tescilli fermente Afyon sucuğu, 50 gr. kuru domates, 50 gr. kuru biber, 50 gr. dolmalık yeşil biber, 5 gr. sarımsak, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. fesleğen, 30 gr. ceviz, 30 gr. zeytinyağı, 10 gr. tuz.

Hazırlanışı: Kuru soğan, sarımsak ve dolmalık biberi fırında közleyin, ardından küp şeklinde doğrayın. Kuru domates, fesleğen ve kuru biberi aynı boyutta doğrayarak tüm malzemeleri harmanlayın. Üzerine zeytinyağını ekleyin ve hazırladığınız harcı güvece yerleştirin. Sucuğu halka halka doğrayarak harcın üzerine dizin. 220 derecede 10 dakika fırında pişirin. Piştikten sonra üzerine ceviz serpiştirerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!



– Fileminyon Tarifi

Etin en özel hallerinden biri olan fileminyon, yumuşak dokusu ve yoğun lezzetiyle her lokmada kendini hissettirir. Doğru pişirme tekniğiyle hazırlanan bonfile, aromatik mantar sosu ve sotelenmiş sebzelerle birleştiğinde ortaya unutulmayacak bir tat çıkar. DANET'in özenle seçilmiş dana bonfilesıyla hazırlanan bu tarif, şık sofraların yıldızı olmaya aday. Şimdi mutfağa girme ve lezzeti keşfetme zamanı!

Malzemeler: 400 gr. DANET dana bonfile, 10 gr. taze kekik, 5 gr. biberiye, 30 gr. istiridye mantarı, 30 gr. kültür mantarı, 10 gr. soya sos, 10 gr. tereyağı, 20 gr. sıvı yağ, 20 gr. beybi havuç, 20 gr. beybi kabak, 20 gr. kereviz sapı, 10 gr. tuz, 1 adet bazlama.

Hazırlanışı: Bonfileyi iyice ısıtılmış sıvı yağ ile tavada mühürleyin. İnce doğranmış mantarları kavurun ve soya sosu ekleyerek sos haline getirin. Fırın kabına alınan bonfilenin üzerine mantar sosu ekleyin ve 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Sebzeleri jülyen doğrayın, tereyağı ve baharatlarla tavada soteleyin. Fırından çıkan bonfile ile servis edin.

Afiyet olsun!

– Atom Köfte Tarifi

Osmanlı mutfağından ilham alan Atom Köfte, nefis baharatlarla harmanlanmış dana kıymanın yoğurt ve tereyağıyla buluştuğu doyurucu bir lezzet. Küçük ama etkili bir tat bombası olan bu özel köfte, Ramazan sofralarınıza sıcak bir dokunuş katacak. DANET'in kalite ve lezzet güvencesiyle hazırlanan bu tarif, iftar sofralarınızın favorisi olmaya aday!

Malzemeler: 300 gr. Danet dana kıyma, 140 gr. süzme yoğurt, 5 gr. kuru biber, 10 gr. tuz, 50 gr. tereyağı, 1 adet yumurta, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. sarımsak, 10 gr. maydanoz.

Hazırlanışı: Kıyma, tuz, karabiber ve yumurtayı bir kaba alın. İçine maydanoz ve kuru soğanı ince ince dilimleyerek ekleyin. 10 gr.'lık parçalar halinde (ceviz içi büyüklüğü) yuvarlayıp 200 derece fırında pişirin. Tereyağını eriterek ince doğranmış sarımsak ve kuru biber ekleyerek kavurun. Süzme yoğurdun yarısını tereyağı karışımı ile birleştirin. Fırından çıkan köfteleri tereyağı karışımıyla soteleyerek yoğurt tabanında servis edin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi bir çok tarifi Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından izleyebilirsiniz.

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 #Ramazan #RamazanLezzetleriSeri2 #TescilliSucuk #SucukBezirgani #AtomKöfte #Fileminyon #EtveEtÜrünleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltma hedefini gerçekleştirmektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr