



Unilever  
Food  
Solutions

# UFS Kahvaltı Reçete Kitapçığı



By **Knorr**  
SINCE 1838  
PROFESSIONAL



# Kahvaltı Tutkunları için Dünya Turu: Lezzetin Sınırlarını Zorlayan UFS Kahvaltı Kitapçığı!

**Dünya Kahvaltı Trendleri'ne dair bir keşif yolculuğuna çıkmaya hazır mısınız?**

UFS Kahvaltı Kitapçığı, güne enerjik bir başlangıç yapmanın sırrını içeriyor. İtalya'nın enfes kahvaltılarında, İspanya'nın tatlı ve tuzlu lezzetlerine; Fransa'nın zarafetinden, Meksika'nın baharatlı dokusuna; Amerika'nın doyurucu kahvaltılarında kadar dünya mutfağının en özgün kahvaltıları bu sayfalarda sizleri bekliyor. Sizi, her sabahınızı unutulmaz kılacak lezzetli bir maceraya davet ediyoruz. Hazır mısınız?



# CHILAQUILES ROJOS

(Meksika)



MALZEMELER	MİKTAR	BİRİM
<b>KNORR JALAPENO SALSA SOS</b>	<b>250</b>	<b>GR</b>
SU	50	ML
TORTILLA CIPSI	35	GR
MISIR	50	GR
MEKSIKA FASULYESİ	50	GR
<b>KNORR MAC &amp; CHEESE</b>	<b>120</b>	<b>GR</b>
SÜT	600	ML
BEYAZ PEYNİR	250	GR
SÜZME YOĞURT	850	GR
LIME SUYU	20	GR

## Hazırlanışı:

Bir tavada Knorr Jalapeno Salsa Sosu, su ve meksika fasulyesi ile ısıtın ve içerisine tortilla cipslerini ekleyin. Kızartılmış tortilla cipsini sosa ekleyin, nazikçe karıştırın ve birkaç dakika sosu emip hafifçe yumuşayana kadar kaynatın. Tortilla şeritleri sosla kaplandığında ve hafifçe yumuşadığında, ocaktan alın. Knorr Mac & Cheese ve sütü bir tencerenin içinde açın ve ocağa alın. Pişen peynir sosunuzun içine rendelenmiş beyaz peynir ekleyin ve homojen olana kadar karıştırın. Soğuyan sosunuzu süzme yoğurt ile karıştırın ve dolapta dinlendirin. Chilaquiles'ı servis tabaklarına aktarın. Üzerlerine peynirli ekşi krema, dilimlenmiş avokado, doğranmış kişniş, göz yumurta gibi istediğiniz malzemeleri ekleyin. Afiyet olsun!



# BREAKFAST BURRITO

(Meksika)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

ZEYTINYAĞI	15	GR
KAPYA, JÜLYEN	100	GR
<b>KNORR FAJITA ÇEŞNİ</b>	<b>10</b>	<b>GR</b>
SUCUK, KÜP DOĞRANMIŞ	80	GR
MEKSIKA FASULYESİ	50	GR
<b>SALATA:</b>		
AVOCADO	0,25	ADET
ÇERİ DOMATES	50	GR
KIŞNIŞ YAPRAKLARI	2	DAL
SALATALIK, KÜP DOĞRANMIŞ	50	GR
ÇEKİRDEKSİZ SIYAH ZEYTİN	20	GR
LIME SUYU	10	GR
ZEYTINYAĞI	30	GR
<b>HELLMANN'S HARDAL</b>	<b>20</b>	<b>GR</b>
ÇIRPILMIŞ YUMURTA:		
<b>KNORR MAC&amp;CHEESE</b>	<b>20</b>	<b>GR</b>
SÜT	100	ML
<b>HELLMANN'S CHEDDAR</b>	<b>50</b>	<b>GR</b>
YUMURTA	4	ADET
LAVAŞ	2	ADET
<b>SOS:</b>		
<b>HELLMANN'S CHEDDAR</b>	<b>30</b>	<b>GR</b>

## Hazırlanışı:

Knorr Mac&Cheese'i ve sütü karıştırarak açın ve ocağa alın. Kıvam alınca, çirpılmış 4 adet yumurtayı ilave edin. Ayrı bir tavada zeytinyağında sucuk ve kapyayı soteleyin. Ardından fajita çeşni ve Meksika fasulyesi ilave edin ve çirpılmış yumurta ile birleştirin. Salata için tüm sebzeleri sos ile harmanlayın. Lavaş içine çirpılmış yumurtanın yarısını koyun ve rulo yapın. Yağsız tavada rulonun etrafını döndürerek kızartın. Hellmann's cheddar sosu tavada ısıtırak açın. Kızarmış burrito'yu dilimleyerek üzerine sos gezdirin ve salata ile servis edin. Afiyet olsun!



# MANTARLI STRATA

(İtalya)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

<b>KNORR MAC&amp;CHEESE</b>	<b>90</b>	<b>GR</b>
SÜT	400	ML
<b>HELLMANN'S CHEDDAR SOS</b>	<b>50</b>	<b>GR</b>
TAZE BIBERİYE, KİYILMIŞ	2	DAL
TEREYAĞI	60	GR
SOĞAN, BRUNOISE	200	GR
KESTANE MANTARI, KÜP DOĞRANMIŞ	450	GR
YUMURTA	2	ADET
BAYAT TOST EKMEĞİ, KÜP DOĞRANMIŞ	400	GR
<b>KNORR SEBZELİ ÇEŞNİ</b>	<b>10</b>	<b>GR</b>
SUDA MOZZARELLA	1	ADET

## Hazırlanışı:

Knorr Mac&Cheese'i ve sütü karıştırarak açın ve ocağa alın. Kıvam alınca biberiyeleri ekleyin. Ocaktan alın ve soğutun. Soğuyan peynir sosunuza yumurtaları kırın ve homojen kıvam alıncaya kadar çırpın. Mantar ve soğanları soteleyin. Sebzeli çeşniyi ilave edin ve ocaktan alın. Peynir sosunu, mantarları ve ekmekleri harmanlayın. Fırına dayanıklı bir kabın içine aktarın. Üzerine bir dilim suda mozzarella koyarak 180 derecede 15-20 dakika pişirerek servis edin. Afiyet olsun!



# FRITATA

(İtalya)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

<b>KNORR PRATİK PATATES</b>	<b>50</b>	<b>GR</b>
SU	240	ML
YUMURTA	2	ADET
<b>KNORR SEBZELİ ÇEŞNİ</b>	<b>10</b>	<b>GR</b>
ZEYTINYAĞI	25	GR
SOĞAN	300	GR
<b>KNORR SARIMSAKLI ÇEŞNİ</b>	<b>2</b>	<b>GR</b>
ÇEKİRDEKSİZ SIYAH ZEYTİN	50	GR
İSPANAK	150	GR
FESLEĞEN	2	DAL

## Hazırlanışı:

Tavada soğanları soteledikten sonra ıspanakları ilave edin. 2-3 dakika daha pişirin. Patates püresini su ile hazırlayarak pişirin. Hazırladığınız malzemeleri kalan malzemelerle birleştirin. Yağladığınız tavaya alın ve 180 dercede 30 dakika pişirerek servis edin. Afiyet olsun!



# MAC&CHEESE BENEDICT (Amerika)



## MALZEMELER

## MİKTAR

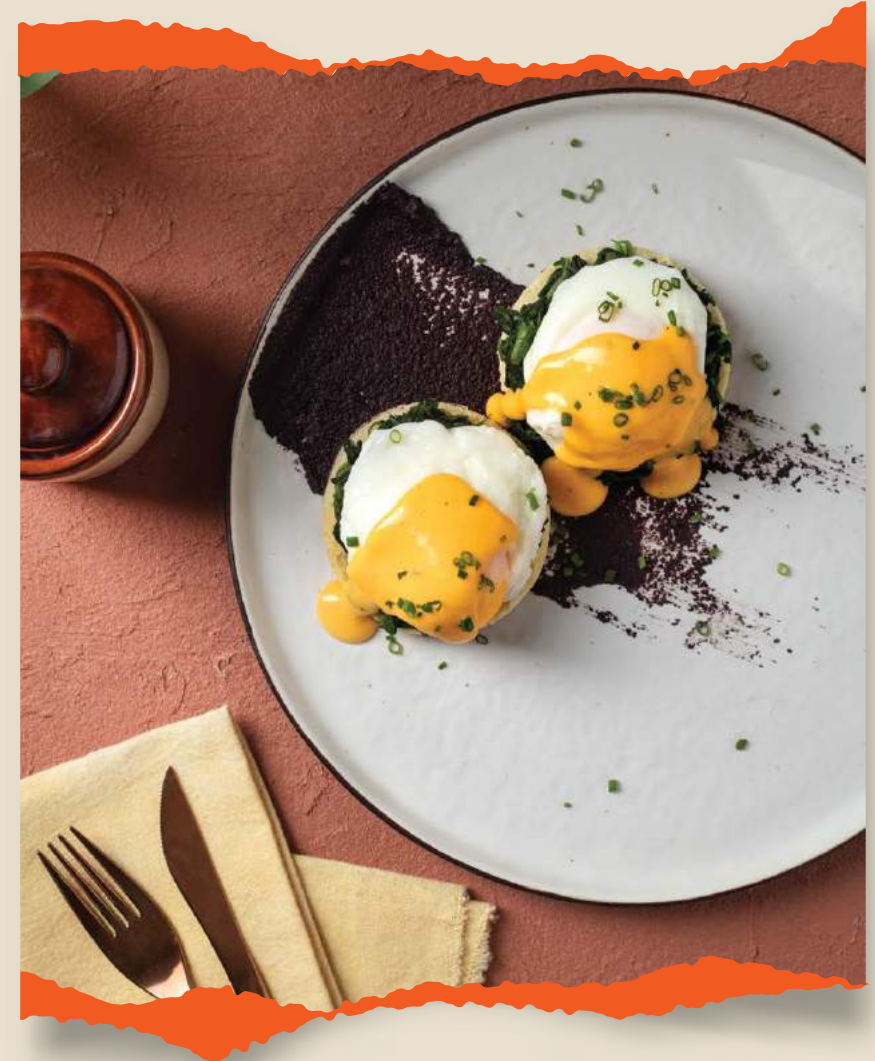
## BİRİM

### SOS:

<b>KNORR MAC&amp;CHEESE</b>	<b>20</b>	<b>GR</b>
SÜT	80	GR
SU	50	GR
KREMA	40	GR
TEREYAĞI	40	GR
LIMON SUYU	5	GR
TARHUN	2	DAL
<b>ISPANAK:</b>		
ISPANAK	500	GR
ZEYTINYAĞI	20	GR
SOĞAN, BRUNOISE	100	GR
<b>KNORR SARIMSAKLI ÇEŞNİ</b>	<b>2</b>	<b>GR</b>
<b>KNORR SEBZELİ ÇEŞNİ</b>	<b>5</b>	<b>GR</b>
ZEYTİN EZMESİ	20	GR
BAZLAMA	1	ADET
YUMURTA	2	ADET

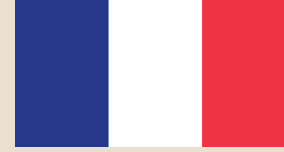
### Hazırlanışı:

Knorr Mac&Cheese'i ve sütü karıştırarak açın ve ocağa alın. Kıvam alınca tereyağı ve suyu ilave edin. Kenara alın soğutun. Soğuduktan sonra limon suyu, krema ve tarhununu ilave edin. Yumurtaları poşe tekniği ile pişirin. Fazla suyunu almak için peçetenin üzerine alın. Soğanı soteleyin. Ispanakları ve çeşnileri ilave edin. Bazlamayı fırında kızartın. Tek tarafına zeytin ezmesi sürün. Üstüne sote ispanak, poşe yumurta ve hazırlamış olduğunuz sostan koyarak servis edin. Afiyet olsun!



# CREPE POCKETS

(Fransa)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

CARTE D'OR PANCAKE & WAFFLE

100

GR

SÜT

250

GR

KNORR MAC&CHEESE

50

GR

KURUTULMUŞ DOMATES

30

GR

KNORR NAPOLITEN SOS

150

GR

YUMURTA

1

ADET

KAŞAR PEYNİRİ

50

GR

## Hazırlanışı:

İlk 3 malzemeyi homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Çok az yağlanmış tavaya karışımdan bir kepçe dökerek kreplerinizi pişirin. Pişen krebin ortasına napoliten sosu koyun ve krebin kenarlarını sosa doğru katlayın.

Ortasına 1 adet yumurta kırın, kaşar peyniri, kurutulmuş jülyen domatesleri serpin ve 170 derecede 7-8 dakika pişirerek servis edin.

Afiyet olsun!





# ISPANAKLI COCOTTE

(Fransa)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

KNORR PRATİK PATATES	85	GR
SÜT	500	ML
ZEYTİNYAĞI	20	GR
ISPANAK	150	GR
KREMA	150	GR
KNORR DOMATESLİ SOĞANLI ÇEŞNİ	15	GR
YUMURTA	5	ADET

## Hazırlanışı:

İspanakları çeşniler ile soteleyin. Süt ve pratik patatesi ilave edin. Kıvam alıncaya kadar pişirin. Son olarak kremayı ilave edin ve ocaktan alın. Fırına dayanıklı kaplara eşit miktarda karışımı doldurun. Karışım ortalarına oyuk açın ve 12'şer tane yumurta kırın. 150 dercede 30 dakika pişirerek kızarmış ekmek ile servis edin.

Afiyet olsun!



# TATLI PATATESLİ İSPANYOL OMLETİ (İspanya)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

TATLI PATATES, 1 CM KALINLIĞINDA DILIMLENMİŞ	100	GR
SOĞAN, JÜLYEN	100	GR
ZEYTINYAĞI	50	GR
<b>KNORR PRATİK PATATES</b>	<b>10</b>	<b>GR</b>
SÜT	50	GR
SU	50	GR
<b>KNORR SARIMSAKLI ÇEŞNİ</b>	<b>5</b>	<b>GR</b>
<b>KNORR SEBZELİ ÇEŞNİ</b>	<b>5</b>	<b>ADET</b>
YUMURTA	4	
<b>SALATA:</b>		
ÇERİ DOMATES	50	GR
SALATALIK	50	GR
KAPYA, JÜLYEN	100	GR
MAYDANOZ YAPRAKLARI	3	DAL
<b>KNORR AKDENİZ SALATA SOSU</b>	<b>10</b>	<b>GR</b>
ZEYTINYAĞI	40	GR

## Hazırlanışı:

Soğanı zeytinyağında hafifçe soteledikten sonra tatlı patatesleri ilave edin. Orta ateşte iki dakika daha soteledikten sonra suyu ilave edin ve kısık ateşte pişirmeye devam edin. Çeşnileri, sütü ve Pratik patatesi ilave edin. Aynı bir kaptaki yumurtaları çırpın. Çırpılmış yumurtaları tatlı patateslerle birleştirerek önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Salata için tüm malzemeleri karıştırın ve frittata ile servis edin. Afiyet olsun!



# PATATESLİ WAFFLE

(Belçika)



## MALZEMELER

## MİKTAR

## BİRİM

<b>KNORR PRATİK PATATES</b>	<b>55</b>	<b>GR</b>
SU	315	GR
<b>KNORR DOMATESLİ SOĞANLI ÇEŞNİ</b>	<b>4</b>	<b>GR</b>
TUZ	2	GR
YUMURTA SARISI VE BEYAZI AYRILMIŞ	2	ADET
KEFİR	455	GR
UN	180	GR
KAŞIĞI KABARTMA TOZU	1	ÇAY KAŞIĞI
KAŞIĞI KARBONAT	1	ÇAY KAŞIĞI
<b>KNORR ARRABIATA SOS</b>	<b>250</b>	<b>GR</b>
DANA SOSIS	1	ADET
BEBEK ROKA YAPRAĞI	100	GR

### Hazırlanışı:

İlk 3 malzemeyi homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Çok az yağlanmış tavaya karışımdan bir kepçe dökerek kreplerinizi pişirin. Pişen krebin ortasına napoliten sosu koyun ve krebin kenarlarını sosa doğru katlayın.

Ortasına 1 adet yumurta kırın, kaşar peyniri, kurutulmuş jülyen domatesleri serpin ve 170 derecede 7-8 dakika pişirerek servis edin.

Afiyet olsun!





Unilever  
Food  
Solutions

# Daha Fazla Knorr Ürünü İçin QR Kodu Okutun!

