



BAHÇE BEZELYELİ GRATEN



MALZEME:

400gr İGLO Bahçe Bezelyesi (1 paket)
2 su bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk bulyon
tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyup eritin.
- 2- Ardından 2 su bardağı tel şehriyeyi ekleyip kısık ateşte kahverengini alana kadar kavurun.
- 3- Ayrı bir yerde 2 su bardağı sıcak suyun içinde 1 adet tavuk bulyonu eritin. Daha sonra tencereye ekleyin. 1-2 dk karıştırın.
- 4- Üzerine 2 su bardağı İGLO Bahçe Bezelyesini ekleyip karıştırmaya devam edin.
- 5- Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dk pişirin.
- 6- Daha üzerine kağıt havlu örtüp tencerenin kapağını kapatıp 10-15 dk demlendirip servise sunun.

PATATES VE ROKALI SOYA FASULYESİ SALATASI



MALZEME:

½ kg patates
150 gr İglo Soya Fasulyesi
½ çay bardağı zeytinyağı
7-8 dal rokatuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Patatesin kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayıp, tencereye koyun ve üzerini gelecek kadar su ve 2 tatlı kaşığı limon suyu ekleyin. 10-12 dakika haşlayın.
- 2- Ardından patatesleri delikli kepçe yardımıyla alın ve İGLO Soya Fasulyesini ekleyin. 6-7 dk kadar daha haşladıktan sonra fasulyeyi süzgece koyup suyunu süzün.
- 3- Patatesleri sıcak olarak derin bir kase nin içine alın. Üzerine zeytinyağını ekleyin. Çatalla hafifçe patatesleri bastırarak ezip yedin.
- 4- Sonra soya fasulyesini, ince kıydığınız rokayı, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

BEŞAMEL SOSLU STEAMFRESH SEBZE



MALZEME:

- 1 paket (1/2 kutu) İglo Steamfresh Sebze (Brokoli,havuç,yeşil karnabahar)
- 1 paket (1/2 kutu) İglo Steamfresh Sebze (Bezelye, brokoli)
- 7-8 adet minik patates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 100 gr taze kaşar peyniri
- tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Patatesleri iyice yıkadıktan sonra kabuklarıyla beraber haşlayın. Ayrı bir tencerenin içine su koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca İglo Steamfresh Sebzeleri ekleyip 3-4 dk. haşlayın. Daha sonra suyunu süzün.
- 2- Haşladığınız patateslerin kabuklarını soyup ikiye bölün. Derin bir kabın içine patatesleri ve İglo Steamfresh sebzeleri alın. Üzerine zeytinyağını, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırıp fırın kabının için aktarın.
- 3- Sos tenceresinin içine tereyağını ekleyip eritin. Üzerine 1 çorba kaşığı unu ekleyip kavurun. Unun kokusu gidince üzerine 1 su bardağı ılık sütü ekleyip hızlıca karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp üzerine tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Sebzelerin üzerine düzgünce dökün.
- 4- Üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini serpip önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirin.

STEAMFRESH VE BAHÇE BEZELYELİ KÖFTE



MALZEME:

- ½ kg köftelik kıyma
- 2 adet soğan
- 3-4 çorba kaşığı galeta unu
- tuz, karabiber, kimyon, kekik, pul biber
- 1 kutu (2 paket) İglo Steamfresh Sebze (Brokoli,havuç,yeşil karnabahar)
- ½ su bardağı İglo Bahçe Bezelyesi
- Sos için:
- 1.5 çay bardağı domates püresi
- ½ çay bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI:

- 1- Soğanları rendeleyip fazla suyunu süzün. Çukur bir kase nin içine kıymayı, soğanı, tuzu ve baharatları ekleyip yoğurmaya başlayın. Köftenin yumuşaklığına göre galeta unu ekleyin. Ele yapışmayan bir kıvama geldiğinde köfteniz tamam demektir.
- 2- Dikdörtgen tepsinize streç film veya alüminyum folyo serin. Kıymayı tepsinizin ölçülerine yayın. Üzerini örtüp buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendirin. Tencereye su koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca İglo Steamfresh sebzeyi ve İglo Bahçe Bezelyesi'ni ekleyip 2 dk. haşlayın. Ardından suyunu süzün.
- 3- Buzdolabından köftenizi çıkarın. Haşladığınız sebzeleri üzerine yayın. Uzun kenarından başlayıp rulo olarak sarın. Elinizle sıkılaştırın. Fırın kabını yağlayın. Hazırladığınız köfteyi kabınıza alın. Üzerine yağlı kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.
- 4- Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 20-30 dk. pişirin. Kızarması için son 8-10 dk.sını üzeri kapalı olmadan pişirin.
- 5- Sos tenceresine tereyağını koyup eritin. Üzerine domates püresini ve suyu ekleyip karıştırın. 1-2 dk. pişirdikten sonra tuzu ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Köftenizi dilimleyerek servis tabağına alın. Üzerine domates sosunuzu gezdirip servis edin.

SOSLU STEAMFRESH SALATA



MALZEME:

- 1 poşet İglo Steamfresh (Brokoli, havuç, yeşil karnabahar)
- 1 poşet İglo Steamfresh (Brokoli,karnabahar, roka)
- 1.5 çay bardağı krema
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1-2 çorba kaşığı limon suyu
- tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- İglo Steamfresh sebzeleri kaynayan suya koyup 2 dk. haşlayın. Tavaya kremayı koyup ısıtın.
- 2- Ardından hardalı, limon suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak suyunu süzdüğünüz İglo Steamfresh sebzeleri sosa ekleyip 1-2 dk. daha pişirin. Tuzunu ve karabiberini ekledikten sonra ocaktan alıp servis tabağına koyun.

NANELİ BAHÇE BEZELYELİ ÇORBA



MALZEME:

2 su bardağı İglo Bahçe Bezelyesi
2 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
4 su bardağı tavuk suyu
1/4 demet nane
1 2 çorba kaşığı tereyağı
tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- İglo Bahçe Bezelyesi'ni kaynamış sıcak suyun içinde 1 dk. beklettikten sonra suyunu süzün.
- 2- Derin bir tencerenin içine tereyağını, yemeklik doğradığınız soğanı ve sarımsağı ekleyip 2-3 dk. soteleyin.
- 3- Ardından iri küpler halinde doğradığınız patatesi ekleyip 2-3 dk. daha çevirin. Üzerine 4 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın. Patatesleri yumuşayana kadar kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.
- 4- Tencereye 2 su bardağı İglo Bahçe Bezelyesi'ni ve nane yapraklarını ekleyip 5 dk. daha pişirin. El blenderi ile pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.
- 5- Tuzunu ve karabiberini ekleyip 3-4 dk. daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

SEBZELİ FIRIN MAKARNA



MALZEME:

- 1 su bardağı İglo Soya Fasulyesi
- 1 paket İglo Steamfresh Sebze (Brokoli,havuç,yeşil karnabahar)
- 1/2 paket Fırın makarna
- 300 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yufka
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Makarnayı haşlayın. Suyunu süzdükten sonra üzerine sıvıyağı gezdirip yapışmamasını sağlayın. Tencerenin içine yeteri kadar su koyup kaynatın..
- 2- Üzerine 1 su bardağı İglo Soya Fasulyesini ekleyip 3 dk. haşlayın. Daha sonra kevgir yardımıyla Soya Fasulyesini alıp bir kenarda ılıması için bekletin. Yine aynı kaynayan soya İglo Steamfresh Sebzelerini koyup 2 dk. haşlayın.
- 3- Ardından suyunu süzüp yine bir kenarda ılıması için bekletin. Sos tenceresine tereyağını koyup eritin. Üzerine unu ilave edip kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dk kavurun. Üzerine 2 su bardağı ılık sütü ekledikten sonra muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Üzerine tuz ve karabiberi ekledikten sonra ocaktan alın.
- 4- Kek kalıbını iyice yağlayın. Üzerine kenarları eşit şekilde dışarıya taşacak bir biçimde yufkayı yerleştirin. Makarnanızı derin bir kabın içinde beşamel sos ve kaşar peynirinizin yarısı ile karıştırın. Hazırladığınız yufkalı kalıbın içine bir sıra makarnanızı yerleştirin. Kaşığınızın sırtı ile yerleşmesini sağlayın.
- 5- Üzerine haşladığınız İglo Soya fasulyesini ve kalan kaşar peynirinin yarısını serpin. Tekrar beşamelli makarnanızı üzerine ekleyip kaplayın. Kaşığın sırtı ile de yine yerleşmesi için bastırın. Haşladığınız İglo Steamfresh sebzeleri ve kalan kaşar peynirini gezdirin. Kalan makarnanızı üzerine yayıp yine bastırdıktan sonra dışarıya taşan yufkaları üzerine kapatın. Üzerine az sıvıyağ sürün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 30 dk pişirin.

KREMALI İGLO TATLI TAZE MISIR'LI TAVUK KANADI



MALZEME:

- 1 adet orta boy soğan
- 1,5 su bardağı İglo Tatlı Taze Mısır
- 1/2 su bardağı İglo Bahçe Bezelyesi
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kutu krema (200 ml.)
- 2 çorba kaşığı un
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş eski kaşar
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Tavuk Kanatları için:

- 1/2 kg. tavuk kanadı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- Pul biber, kekik, karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Tavuk kanatlarını marine etmek için gereken tüm malzemeleri derin bir kabın içine koyup karıştırın. Kanatları da ekleyip malzemeyi iyice yedirin. Buzdolabına kaldırıp en az 3-4 saat veya 1 gece bekletin. Dinlendirdiğiniz tavuk kanatlarını yağsız bir tavada veya ızgarada pişirin. Kremalı garnitür için derin bir sos tenceresine tereyağını koyup eritin. Üzerine 1,5 su bardağı İglo Tatlı Taze Mısır'ı ve 1/2 su bardağı İglo Bahçe Bezelyesi'ni ekleyip 3-4 dk. orta ateşte pişirin. Ardından yavaşça sos tenceresine ilave edip hızlıca karıştırın. Unu sütün içinde eritin, eğer eritemezseniz el blender'ından yardım alın. Ardından yavaşça sos tenceresine ilave edip hızlıca karıştırın. Daha sonra kremayı, tuzu, şekerini ve karabiberi ekleyip karıştırmaya devam edin. 3-4 dk. daha pişirip ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip tavuk kanatlarının yanında servis edin.

Not: Eğer unun ölçüsünü fazla koyduysanız süt ilave ederek kıvamını ayarlayabilirsiniz. Kaşıktan akmayan bir yoğunluk yeterli olacaktır.

VEGETABLE FINGERS İLE PRATİK BÖREK



MALZEME:

- 10 adet İglo Vegetable Fingers
- 3,5 adet yufka
- 2 adet orta boy kabak
- 2 adet orta boy havuç
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (sebzeleri sotelemek için)
- 250 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çay bardağı ayçiçek yağı (yufkalara sürmek için)
- Tuz
- 1 su bardağına yakın galeta unu
- Ayçiçek yağı (Vegetable Fingers'ları kızartmak için)

YAPILIŞI:

Tavaya, kızartmak için yeteri kadar ayçiçek yağı dökün. Yağ kızdıktan sonra İglo Vegetable Fingers'ları her iki yüzü 3 dk. olmak üzere kızartın. Daha sonra bir kenara alıp soğutun. Kabakları ve havuçları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra jülyen şeklinde (ince uzun) doğrayıp zeytinyağı koyduğunuz tavada yumuşayana kadar soteleyin. Üzerine tuz ekledikten sonra bir kenar alıp soğutun. Yufkayı masaya alıp açın. Üzerine ayçiçek yağı sürün. İkiye katlayıp yarım ay şeklini elde edin. Daha sonra üçe bölüp geniş 2 katlı üçgenler elde edin. Her üçgenin üzerine 1 adet İglo Vegetable Fingers, kabak-havuç sote ve rendelenmiş kaşar peyniri koyup sigara böreği sarar gibi kalın olarak sarın. Bir kaseye biraz su koyun. Ayrı bir tabağa da galeta unu elkeyin. Börekleri önce suya ardından galeta ununa bulayın. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemi tekrarlayın. Son kalan yarım yufkayı da yine 2 katlı üçgen elde edecek şekilde kesip aynı işlemleri uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 C derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

GURME KARİDESLİ MAKARNA



MALZEME:

- 1 paket **İglo Gurme Karides**
- 1 paket Penne makarna
- 3 adet domates
- 2-3 çorba kaşığı domates püresi
- 2 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- ¼ demet maydanoz
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1-** Makarnayı haşlayın. Derin bir tavada zeytinyağını ekleyin, doğranmış sarımsakları ve biberleri 1 dk. pişirin.
- 2-** Buzluktan çıkardığınız İglo Gurme Karidesleri ekleyip 10 dk. daha pişirin.
- 3-** Kremayı, ince doğranmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Son olarak suyunu süzdüğünüz makarnayı da tencerenize ekleyin. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra makarnanız hazır demektir.

Not: Arzu ederseniz kremasız da hazırlayabilirsiniz.

ACI SOSLU AÇIK DENİZ SOMONU



MALZEME:

1 paket (2 parça) **İglo Açık Deniz Somonu**
sos için:

1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates püresi
1 çay bardağı krema
1-2 tatlı kaşığı acı sos
tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Derin bir tencerenin içine çukur bir tabak koyun. Tabağın üzerine somonlar yapışmaması için hafif yağlayın. Ardından tabağın üzerine **İglo Açık Deniz Somonlarını** koyun. Kenarına tabağı geçmeyecek ölçüde su koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp kapağını kapatın. Yaklaşık 10-15 dk. kadar buharda haşlayın.

2- Diğer yanda sos tenceresinin içine zeytinyağını koyun. üzerine domates püresini ekleyip 1 dk pişirin. Daha sonra kremayı ekleyip karıştırın. 2 dk. kadar kısık ateşte pişirdikten sonra son olarak acı sosu ve karabiberi ekleyip ocaktan alın.

3- Servis tabağına **İglo Açık Deniz Somonlarını** koyun. Üzerine sosu gezdirip sıcak olarak servis yapın. Yanına garnitür olarak fırında 15 dk. pişirdiğimiz İGLO Prens Patates ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Acı sos biraz tuzlu olduğu için tadına bakmadan tuz eklemeyin.

AÇIK DENİZ SOMONLU GÜVEÇ



MALZEME:

1 paket (2 parça) **İGLO Açık Deniz Somonu**
sos için:

1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates püresi
1 çay bardağı krema
1-2 tatlı kaşığı acı sos
tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Derin bir tencerenin içine çukur bir tabak koyun. Tabağın üzerine somonlar yapışmaması için hafif yağlayın. Ardından tabağın üzerine **İglo Açık Deniz Somonlarını** koyun. Kenarına tabağı geçmeyecek ölçüde su koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp kapağını kapatın. Yaklaşık 10-15 dk. kadar buharda haşlayın.

2- Diğer yanda sos tenceresinin içine zeytinyağını koyun. üzerine domates püresini ekleyip 1 dk pişirin. Daha sonra kremayı ekleyip karıştırın. 2 dk. kadar kısık ateşte pişirdikten sonra son olarak acı sosu ve karabiberi ekleyip ocaktan alın.

3- Servis tabağına **İglo Açık Deniz Somonlarını** koyun. Üzerine sosu gezdirip sıcak olarak servis yapın. Yanına garnitür olarak fırında 15 dk. pişirdiğimiz İglo Prenses Patates ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Acı sos biraz tuzlu olduğu için tadına bakmadan tuz eklemeyin.

FISH FINGERS DÜRÜM



MALZEME:

- 1 kutu **İglo Fish Fingers**
- 5 adet lavaş
- 3 adet közlenmiş biber
- 10 adet dilimlenmiş taze kaşar peyniri

Pesto Sos İçin:

- 1 demet taze roka (ince yaprak)
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 25 gr dolmalık fıstık
- ½ su bardağı ceviz
- 100 gr mihaliç peyniri (rendelenmiş)
- tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Pesto sos için:

1-Rokaların yapraklarını ayıklayın. Mutfak robotunun içine ayıkladığınız roka yapraklarını ve ezilmiş 3 diş sarımsağı koyup iyice çekin. Daha sonra üzerine zeytinyağını ekleyip tekrar çalıştırın. Ardından sırayla cevizi, dolmalık fıstığı ve rendelenmiş mihaliç peyniri ekleyip tamamen karışına kadar robotu çalıştırın.

2- Tavaya sıvıyağ koyup ısıtın. Ardından buzluktan çıkardığınız **İglo Fishfingers**'ları yağa koyup kızartın. Bir adet lavaşı düz bir tabağa koyun. Üzerine 2 tatlı kaşığı kadar Pesto sosunu sürün. Daha sonra orta kısmına uzunlamasına 2 dilim kaşar peynirini, yarıya kestiğiniz közlenmiş biberi ve 2 adet İglo Fishfingers'ı koyup rulo haline getirin. Servis tabağına alıp servis edin.

Not: Pesto sosu hazırlarken rokanızın yaprakları kalın yaprakları olmasın. Aksi taktirde sosunuz acı olur. Arzu ederseniz dürümünüzü hazırladıktan sonra tost makinesinde veya yağsız bir tavada ısıtabilirsiniz.

FIRINDA ALASKA MEZGİTİ



MALZEME:

- 1 paket **İglo Alaska Mezgiti** kızartmak için
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 adet yeşil biber
- 4 adet domates
- 13-15 adet mantar
- ½ su bardağı kaşar peyniri (arzuya göre)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Mezgitleri buzluktan çıkarıp unlayın ve kızgın yağda her iki tarafını 4 dk. kızartın.
- 2- Ayrı bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağını eritin, ince doğradığınız biberi ekleyip 2 dk. soteleyin.
- 3- Ardından üzerine ince dilimlediğiniz mantarları ekleyip 2 dk kadar daha çevirin. Son olarak yemeklik doğradığınız domatesleri, tuzu ve karabiber ile 2 dk. pişirin.
- 4- Balıkları fırın kabına yerleştirin. Üzerine pişirdiğiniz sosu ekleyin. Kalan 1 çorba kaşığı tereyağını üzerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 10 dk. pişirin.
- 5- Daha sonra üzerine kaşar peynir serpip tekrar fırına verebilirsiniz.

BEBEĞİNİZ İÇİN BALIK ÇORBASI



MALZEME:

- 3 parça (½ paket) **İglo Alaska Mezgiti**
- ½ adet kabak
- ½ adet küçük boy soğan
- 1 adet küçük boy patates
- ½ adet küçük boy havuç
- ½ çay bardağı kırmızı mercimek veya pirinç
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı su

YAPILIŞI:

1-Tencerenin içine 3 su bardağı suyu koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca içine 3 parça İglo Alaska Mezgiti'ni ekleyin. Yaklaşık olarak 10 dk. kaynatın. Ardından tencereden çıkarıp bir kenarda bekletin ve haşlama suyunu dökmeyin.

2- Diğer yanda tencereye tereyağını koyup eritin. İçine yemeklik olarak doğradığınız soğanları ekleyip orta ateşte 1 dk. soteleyin. Daha sonra küçük küpler halinde kestiğiniz patatesleri, havuçları ve kabakları ekleyin. 2 dk. çevirdikten sonra üzerine balıkları haşladığınız sudan 2 su bardağı kadar su ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra yıkadığınız mercimek veya pirinçleri ekleyip ocağın altını kısın.

3-Sebzeler yumuşamaya yakın haşladığınız İglo Alaska Mezgiti'in de ilave edin. 4-5 dk sonra ocaktan alıp el blenderinden geçirin. İliynca bebeğinize servis edin.

Not:Çorbanızı daha sulu bir kıvam da isterseniz ½ su bardağı kadar su ilavesi yapabilirsiniz. Çorbanıza arzu ederseniz maydanoz da ekleyebilirsiniz.

Tüm tarifler İglo için özel olarak Tijen Aktay tarafından hazırlanmıştır.

www.tijenaktay.com