


endican
TAVUKÇULUK
Yumurta üretim çiftlikleri



*Endican ile
lezzet yolculuğunuz*



Sofralarınıza yakışan tazelik



Silivri Fener Köyümüzdeki **50 bin m² lik 500 bin tavuk kapasiteli** Avrupa birliği standartlarında hijyenik üretim için yüksek teknolojinin kullanıldığı modern kafes sistemlerine sahip yumurta üretim tesisimizde Lohman Brown, iza tinted cinsi tavuklarımızla üretimini yaptığımız yıllık 173 milyon adet kahverengi ve krem rengi yumurtalarımız tam otomatik sistemlerimizle bandlar ve konveyörler aracılığıyla taşınır kalite standartları doğrultusunda kontrolden geçip tasniflenerek, Hijyenik ve hızlı paketlenme sistemiyle her gün taze taze siz değerli müşterilerimizin sofralarına profesyonel dağıtım ağımla ulaştırmaktayız.

Sağlık hijyen lezzet ve güvenilirliğe verdiği önemi üretim kalitemize yansıttığımız Son teknolojiyle donatılmış çiftliğimizde Hayvan sağlığını en ön planda tutarak kendi yem değirmenimizde ürettiğimiz Doğal yemlerimizle beslediğimiz tavuklarımızın Kahvaltılarınıza eşlik eden yumurtalarını ailenizle, çocuklarınızla gönül rahatlığı ile tüketebilirsiniz



Tazesı belli,
lezzeti gerçek


endican
TAVUKÇULUK
Yumurta retim iftlikleri



Çılbır (Yoğurtlu Yumurta)

Sarımsaklı yoğurt yatağında, üzerine kızgın tereyağlı pul biber dökülmüş poşe yumurta.

Malzemeler

- 2-3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- Yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber

Yapılışı

Küçük bir tencere iğerisine suyu alın, üzerine damak zevkinize göre tuz ve sirkeyi de ekleyerek kaynamaya bırakın.

Kaynayan suyu kaşıkla karıştırın ve bir girdap olmasını sağlayın.

Daha sonra yumurtaları teker teker kırarak 5 dakika kadar kaynatın.

Bir kaşık yardımıyla pişen yumurtaları sudan alarak servis tabağına yerleştirin.

Üzerine çırpılmış yoğurt ekleyelim.

Sonrasında tereyağını tavada eritip pul biber ekleyin.

Hazırladığınız biberli sosu yumurtaların üzerine gezdirin. Afiyet olsun...



Yumurtalı Şakşuka

Domates, biber ve baharatlı sosun içinde ağır ağır pişen göz yumurtalar.

Malzemeler

- 3 adet Endican yumurta
- 1 adet patates
- 8-9 adet acı biber
- 5 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet patlıcan
- 1 çay kaşığı şeker
- Tuz
- Pul biber

Yapılışı

Tavaya zeytinyağını alın ve ısıtın. Patatesi soyup yıkadıktan sonra dilimleyip kızartın. Acı biberleri ve patlıcanı da istenilen şekilde doğrayıp kızartın. Soğanı yemeklik doğrayıp pembeleşene kadar kavurun. Doğranmış domatesleri ekleyin. Pul biber, tuz ve şekerini ekleyip tavanın kapağını kapatın ve domatesleri güzelce yumuşatın. Kızarttığımız patates, biber ve patlıcanları ekleyip karıştırın. Endican yumurtaları ekleyin, kapağı kapatın ve yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.





Eggs Benedict

Kızarmış ekmek üzerinde dana jambon, poşe yumurta ve üzerine ipeksi Hollandez sos.

Malzemeler

- 2 dilim ekmek
- 2 dilim dana jambon
- 2 adet Endican yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke (poşe için)
- Tereyağı (ekmekleri kızartmak için)

Yapılışı

- Geniş bir tencerede suyu kaynama noktasının hemen altına getirin.
- Sirkeyi ekleyin.
- Endican yumurtaı küçük bir kaseye kırın, suyu hafifçe döndürün ve yumurtaı suyun ortasına bırakın.
- 2,5-3 dakika pişirin; sarısı akışkan kalmalıdır.
- Delikli kepçeyle çıkarın ve kağıt havlu üzerine alın.
- Ekmekleri tereyağında veya tost makinesinde altın rengi alana kadar kızartın.
- Dana jambonları tavada kısa süreli ısıtın.

Sunum

- Kızarmış ekmekleri servis tabağına yerleştirin.
- Üzerine dana jambonları ekleyin.
- Poşe yumurtaları dikkatlice yerleştirin.



Bulut Yumurta

Kar beyazı gibi çırpılmış yumurta aklarının ortasında fırınlanmış tam sarılar.

Malzemeler

2 adet Endican yumurta

1 tutam tuz

Taze çekilmiş karabiber

İsteğe bağlı: rendelenmiş parmesan peyniri veya ince kıyılmış frenk soğanı

Yapılışı

Fırını 180°C (alt-üst) olacak şekilde önceden ısıtın.

Endican yumurtaların sarılarını ve aklarını dikkatlice ayırın.

Sarıları ayrı bir kaptaki bekletin. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile birlikte mikserle sert ve parlak bir kıvam alana kadar çırpın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine çırpılmış yumurta aklarını 2 eşit bulut şeklinde yerleştirin. Her bir bulutun ortasını kaşığın arkasıyla hafifçe çukurlaştırın.

Tepsiyi fırına verin ve 3-4 dakika ön pişirme yapın.

Tepsiyi fırından çıkarın ve çukurlara Endican yumurta sarılarını dikkatlice yerleştirin. Tekrar fırına verin ve 3-4 dakika daha pişirin; sarılar akışkan, aklar hafif kızarmış olmalıdır.

Şef İpucu

Yumurta aklarının sönmemesi için kapların tamamen kuru ve yağsız olmasına dikkat edin. Daha aromatik bir tat için çırpma aşamasında aklara çok az rendelenmiş parmesan ekleyebilirsiniz.



Frittata (İtalyan Omleti)

Malzemeler

- 4 adet Endican yumurta
- 2 adet küçük boy patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 8 adet kültür mantarı
- 200 g ispanak
- 4 adet kurutulmuş domates
- 8 adet cherry domates
- 1/4 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Yapılışı

Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı piyazlık doğrayın. Patatesleri tavla zarı büyüklüğünde kesin. Ayıklayıp yıkadığınız maydanoz yapraklarını incecik kıyın.

Kurutulmuş domatesleri uzun ince şeritler hâlinde kesin.

Mantarları temizleyip ince dilimleyin. Ispanakları bol suda yıkayıp kuruttuktan sonra elinizle parçalara ayırın. Sığ olmayan ve fırına girebilecek bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Piyazlık kuru soğan ve patatesleri hafifçe renk alana kadar yüksek ateşte soteleyin. Kurutulmuş domates ve mantarları ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin. Cherry domatesleri ve ispanak parçalarını ilave edip karıştırın. Endican yumurtaları ayrı bir kaptaki tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve kıyılmış maydanoz ile iyice çirpin. Fırını 180-200°C'ye ısıtın. Yumurtalı karışımı sotelenen malzemelerin üzerine dökün, eşit şekilde yayın ve cherry domateslerin üstte kalmasını sağlayın.

Arzuya göre rendelenmiş beyaz peynir ekleyebilirsiniz. Omleti önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 5 dakika, puf gibi kabarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp dilimleyerek servis edin.



İskoç Yumurtası (Scotch Egg)

Malzemeler

Scotch Eggs

5 adet orta boy Endican yumurta- 500 g yağsız kıyma- 4 dal taze soğan- 2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı hardal- 1 yemek kaşığı ketçap- 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı- 1 yemek kaşığı mısır
veya buğday unu- 2 tepeleme çay kaşığı kimyon- 1 tepeleme çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber- 1 çay kaşığı karabiber- 1 çay kaşığı kekik

Scotch Eggs Sosu İçin

1 yemek kaşığı yoğurt- 1 yemek kaşığı mayonez- 1 tatlı kaşığı dijon hardalı- 1 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı ince kıyılmış dereotu- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber (arzuya göre)
1 çay kaşığı sumak (arzuya göre)

Scotch Eggs Kızartmak İçin

1/2 su bardağı buğday unu- 1 yemek kaşığı mısır unu- 1 yemek kaşığı irmik- 2 adet çirpilmiş Endican
yumurta- 1 su bardağı kalın çekilmiş galeta unu- 1 litre ayçiçek yağı

Yapılışı

Sos için rendelenmiş sarımsak ve diğer malzemeleri bir kasede çatal yardımıyla karıştırın. Oda ısısına getirdiğiniz Endican yumurtaları, bir miktar tuz eklediğiniz kaynar suda 3-4 dakika haşlayın. Pişmeyi durdurmak için soğuk veya buzlu suya alın. Soğuyan yumurtaları soyun ve üzerindeki nemi kağıt havlu ile kurulayın. Kıyma, ince doğranmış taze soğan, rendelenmiş sarımsak ve diğer malzemeleri çukur bir kaptaki iyice karıştırıp yoğurun. Karışımı beş eşit parçaya bölün. Kıyma parçalarından birini elinizde düzleştirin, üstüne haşlanmış Endican yumurtayı koyun ve alttan yanlara doğru yavaşça kıvrarak kaplayın Yumurtayı fazla ezmeden iki elinizin arasında şekil verin. Kalan yumurtalar için aynı işlemi tekrarlayın. Hazırlanan köfteleri; önce beyaz un karışımına, sonra çirpilmiş

Endican yumurtaya ve son olarak kalın çekilmiş galeta ununa bulayın. İyice kızdırdığımız derin yağda, köfte yumrularının üstü kırı hâl alana ve altın sarısı renk olana kadar 2-3 dakika kızartın. Kızarttığınız yumurtalı köfteleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün. Ortadan ikiye kesip önceden hazırladığımız sos eşliğinde sıcak servis edin.



Kuşkonmazlı ve Yumurtalı Tart

Milföy hamuru üzerinde taze kuşkonmaz ve bütün kırılmış yumurtalar.

Malzemeler

- 1 adet büyük boy milföy hamuru
- 250 g ricotta peyniri
- 2 adet Endican yumurta
- 1 adet limon
- 1 adet kırmızı chili
- 300 g kuşkonmaz
- 3 sap taze soğan
- 1/4 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

Milföy hamurunu oda ısısına çıkarın, yumuşasın. Fırını 180-190°C'ye ayarlayın. Kuşkonmazları temizleyin, sap kısımlarını soyacakla inceltin ve dilediğiniz şekilde kesin. Limonun yarısını ince dilimler hâlinde doğrayın. Diğer yarısının kabuğunu rendeleyin. Chili biberini ve taze soğanı ince doğrayın. Ricotta, Endican yumurta, muskat, tuz, karabiber ve limon kabuğu rendesini bir kasede çirpin. Milföy hamurunu, altına fırın kağıdı koyarak mutfak tezgahına yayın. Hamurun kenarlarını 1'er cm içe kıvrın. Üzerine yumurtalı karışımı dökün ve düzleyerek yayın; kenarlardan taşmasına dikkat edin. Kuşkonmazları yerleştirin. Chili ve taze soğanı serpiştirin, limon dilimlerini dizin. Üstü kızarana kadar fırında pişirin.



Yumurtalı Köfte

Geleneksel mutfağımızdan, haşlanmış yumurtanın kıyma ile kaplanıp sosla pişirilmesi.

Malzemeler

Köfte İçin

- 500 g orta yağlı dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
(rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- 1 adet Endican yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu veya
bayat ekmek içi
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

İç Harç

- 4 adet Endican yumurta
(haşlanmış, kabukları soyulmuş)

Sos İçin

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

Haşlanmış Endican yumurtaları kenara alıp soğumaya bırakın. Köfte için tüm malzemeleri geniş bir kaptaki iyice yoğurun. Harcı 10 dakika dinlendirin. Köfte harcını 4 eşit parçaya ayırın. Her parçayı avucunuzda açın, ortasına bir haşlanmış Endican yumurta yerleştirin ve tamamen kaplayarak oval şekil verin. Tencere veya geniş bir tavada sıvı yağı ısıtın. Salçayı ekleyip kısa süre kavurun. Sıcak suyu ekleyin ve tuz ile karabiberle sosu tatlandırın. Hazırlanan yumurtalı köfteleri sosa dikkatlice yerleştirin. Kapağı kapalı şekilde, kısık-orta ateşte 25-30 dakika pişirin.



Endican ile lezzet yolculuğu



Avokadolu Yumurta Tekneleri

Avokadonun çekirdek yatağına kırılıp fırınlanan besleyici yumurtalar.

Malzemeler

- 1 adet olgun avokado
- 2 adet Endican yumurta
- Tuz

Taze çekilmiş karabiber

İsteğe bağlı: pul biber, susam, frenk soğanı veya maydanoz

Yapılışı

- Fırını 190°C (alt-üst) olacak şekilde önceden ısıtın.
- Avokadoyu ortadan ikiye bölün ve çekirdeğini çıkarın.
- Çekirdek boşluğu küçükse bir kaşık yardımıyla hafifçe genişletin.
- Avokado yarımalarını fırın tepsisine sabit duracak şekilde yerleştirin.
- Her bir avokado boşluğuna birer Endican yumurta kırın.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
- Önceden ısıtılmış fırında, yumurta beyazı pişip sarısı isteğe göre akışkan kalacak şekilde 12-15 dakika pişirin.



Endican ile lezzet yolculuğu



İspanak Yatağında Poşe Yumurta

Sote ispanak ve hafif bir yoğurt sosuyla servis edilen düşük kalorili öğün.

Malzemeler

- 300 g taze ispanak (ayıklanmış, yıkanmış)
- 2 adet Endican yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke (poşe için)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ince doğranmış, isteğe bağlı)
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Poşe Yumurta

- Geniş bir tencerede suyu kaynama noktasının hemen altına getirin.
- Sirkeyi ekleyin.
- Endican yumurtayı küçük bir kaseye kırın
- Suyu hafifçe döndürün ve yumurtayı ortasına bırakın.
- 2,5-3 dakika pişirin; sarısı akışkan kalmalıdır.
- Delikli kepçeyle çıkarıp kısa süre süzdürün.

Poşe yumurtaları ispanak yatağının üzerine dikkatlice yerleştirin. Üzerine taze çekilmiş karabiber serpiştirerek sıcak servis edin.

İspanak Yatağı

- Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın
- Sarımsağı ekleyin ve hafifçe aroma verene kadar kısa süre soteleyin.
- İspanakları ekleyin ve yüksek ateşte, sadece yumuşayana kadar soteleyin.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı muskat ile tatlandırın.
- Ocaktan alıp servis tabağının tabanına eşit şekilde yayın.



Endican ile lezzet yolculuğu



Muffin Kalıbında Sebzeli Omletler

Pratik, porsiyonluk ve yanınızda taşımaya uygun fırın yumurtaları.

Malzemeler

Köfte için

- 10 adet Endican yumurta
- 100 ml süt
- Rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber

Dilediğiniz sebze çeşitleri, örneğin: Domates- Mantar- Kırmızı soğan- Frenk soğanı veya taze soğan.

Yapılışı

- Fırını 190°C'ye ayarlayın.
- Sebzeleri küçük küçük doğrayın ve peyniri rendeleyin.
- Endican yumurtaları ve sütü çırpın, tuz ve karabiber ekleyin.
- 12'lik muffin tepsisini bolca yağlayın; derseniz silikon kalıp da kullanabilirsiniz.
- Sebze ve peyniri eşit şekilde formlara paylaşın.
- Formların 2/3'sini yumurta karışımı ile doldurun.
- Omletleri fırına verin ve 20-25 dakika kadar pişirin.
- Sıcak olarak servis edin.



Endican ile lezzet yolculuğu



İspanyol Flan

Sadece yumurta, süt ve şekerle yapılan karamel soslu efsanevi puding.

Malzemeler

Karamel için

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı su

Muhallebi için

- 4 adet Endican yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanili
- 3 su bardağı süt

Yapılışı

Karamel için

Tavaya şekeri ve suyu alıp kısık ateşte eritin. Rengi altın kahveye döndüğünde ısıya dayanıklı kalıba dökün.

Muhallebi için

Ayrı bir kaptaki Endican yumurtaları, şekeri ve vanilini çırpın. Sütü ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı karamelli kalıba dökün. Fırın tepsisine su koyarak (benmari usulü) kalıbı içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında en az 3-4 saat, tercihen bir gece dinlendirin. Servis etmeden önce kalıbı ters çevirip karamelli kısmı üstte olacak şekilde çıkarın.

Püf Noktası

Karameli fazla yakmayın; hafif altın kahve rengi yeterlidir. Aksi halde tatlıya acı bir aroma geçebilir.



French Toast

Süt, yumurta, tarçın ve vanilya karışımına bulanıp tereyağında kızartılmış kalın ekmeğ dilimleri. Üzerine bal veya meyve ile servis edilir.

Malzemeler

- 4 dilim tost ekmeği
- 2 adet Endican yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- Tereyağı (kızartmak için)

Yapılışı

Servis için (isteğe bağlı)

Akçaağaç şurubu veya bal- Taze meyveler- Pudra şeker

Hazırlanışı

Endican yumurta, süt, toz şeker, vanilya, tarçın ve tuzu geniş bir kaptaki iyice çirpim. Ekmeğ dilimlerini hazırladığınız karışıma her iki yüzü eşit şekilde batırın. Tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağını ekleyin. Ekmeğleri tavaya alın ve her iki yüzünü altın rengi olana kadar kızartın. Fazla yağı kağıt havlu üzerine alarak süzdürün.

Sunum

French toast dilimlerini servis tabağına alın. Üzerine akçaağaç şurubu gezdirerek veya pudra şeker serperek sıcak servis edin.



Endican ile lezzet yolculuğu



Taze Fasulyeli Yumurta

Karadeniz mutfağından; haşlanmış taze fasulyelerin soğanla kavrulup yumurta ile bağlanması.

Malzemeler

- 250 g taze fasulye (ayıklanmış ve yıkanmış)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2-3 adet Endican yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Servis için (isteğe bağlı)

Taze fasulyeleri temizleyip uçlarını kesin ve 2-3 dakika kaynar suda haşlayın. Ardından süzüp soğuk suya alın, böylece rengi korunur. Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Haşlanmış taze fasulyeleri tavaya ekleyin ve 2-3 dakika kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Endican yumurtaları bir kaseye kırıp hafifçe çırpın, ardından tavaya ekleyin. Yumurtaları fasulye ve soğanlarla karıştırarak pişirin. Yumurtalar tamamen pişmeden ocaktan alın; yumurta fasulyeye güzelce bağlanmış ve hafif yumuşak olmalıdır. Sıcak servis edin.

Şef İpucu

Yumurtaları fazla pişirmemeye özen gösterin; hafif akışkan kalması yumurta kıvamını daha lezzetli hâle getirir.



Endican ile lezzet yolculuğu



Patatesli Yumurta Mücveri

Bu tarif, bildiğimiz kabak mücverinden daha doyurucu dışı çıtır içi ise yumuşacık bir lezzet sunar.

Malzemeler

- 2 adet patates
- 2 adet Endican yumurta
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 2 tatlı kaşığı un
- Sıvı yağ (kızartmak için)

Yapılışı

Patatesleri rendeleyin ve suyunu iyice sıkın; böylece harcımız sulanmaz. Rendelenmiş patatesin üzerine Endican yumurta, tuz ve unu ekleyip iyice karıştırın. Az ve kızgın yağda, harcı 1'er kaşık şeklinde dökerek arkalı önlü pişirin. Mücverleriniz sıcak olarak servis edilebilir.



Endican ile lezzet yolculuğu



Fırında Yumurtalı Simit Halkaları

Taze simitler ortadan ikiye (halka şeklinde) bölünür. Simidin ortasındaki boşluğa bir adet bütün yumurta kırılır. Üzerine biraz kaşar rendesi ve domates dilimi eklenerek fırınlanır.

Malzemeler

- 2 adet taze simit
- 2 adet Endican yumurta
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet domates (ince dilimlenmiş)
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- İsteğe bağlı: pul biber veya kekik

Yapılışı

Fırını 190°C (alt-üst) olacak şekilde önceden ısıtın.
Simitleri yatay olarak ortadan ikiye bölerek halka formunu oluşturun.
Simit halkalarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Her bir simidin ortasındaki boşluğa dikkatlice birer Endican yumurta kırın. Yumurtaların üzerine tuz ve karabiber serpiştirin. Yumurta beyazlarının çevresine rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Üzerine birer dilim domates yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında, yumurta beyazı pişip sarısı isteğe göre akışkan kalacak şekilde 12-15 dakika pişirin.

Sunum

Fırından çıkan simit halkalarını sıcak olarak servis tabağına alın.



Pesto Soslu Kahvaltı Pizzası

Lavaş veya ince bir hamur üzerine pesto sos, mozzarella ve tam ortasına kırılmış, sarısı akışkan bırakılmış yumurta.

Malzemeler

2 adet lavaş veya ince pizza hamuru

3 yemek kaşığı pesto sos

100 g rendelenmiş mozzarella peyniri

2 adet Endican yumurta

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

İsteğe bağlı: kiraz domates dilimleri, taze fesleğen yaprakları

Yapılışı

Fırını 200°C (alt-üst) olacak şekilde önceden ısıtın.

Lavaş veya pizza hamurunu fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine pesto sosu eşit şekilde sürün.

Mozzarella peynirini serpiştirin.

Hamurun tam ortasına dikkatlice birer Endican yumurta kırın.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Önceden ısıtılmış fırında, yumurta beyazı pişip sarısı akışkan kalacak şekilde 12-15 dakika pişirin.

Sunum

Fırından çıkan kahvaltı pizzalarını sıcak olarak servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak taze fesleğen yaprakları ve kiraz domates dilimleri ile süsleyebilirsiniz.



Endican ile lezzet yolculuğu



Yumurta salatası

Malzemeler

4 adet Endican yumurta

3 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı hardal (isteğe bağlı)

1 küçük soğan veya taze soğan (ince doğranmış)

Tuz

Karabiber

İsteğe bağlı: kırmızı biber, dereotu, maydanoz

Yapılışı

Yumurtaları sert olacak şekilde, yaklaşık 9-10 dakika haşlayın.

Haşlanan yumurtaları soğuk suya alın, kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Geniş bir kapta doğranmış yumurtaları, mayonez, hardal ve ince doğranmış soğan ile karıştırın. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı baharatlarla tatlandırın.

Tüm malzemeler iyice birleşene kadar karıştırın.

Sunum

Yumurta salatasını servis tabağına alabilir veya sandviç içi olarak kullanabilirsiniz.

Servis Önerisi

Taze ekmek, lavaş, kraker veya salatalık dilimleri ile servis edebilirsiniz.



Endican ile lezzet yolculuğunu



Egg in a Hole (Delikte Yumurta)

Malzemeler

- (1 porsiyon için)
- 1 dilim ekmek
- 1 adet Endican yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- İsteğe bağlı: rendelenmiş peynir, taze otlar

Yapılışı

Ekmek diliminin ortasına bir delik açın (yaklaşık yumurta sarısının sığacağı büyüklükte). Tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağını eritin. Ekmek dilimini tavaya alın ve hafifçe altını kızartın. Ortadaki deliğe Endican yumurtayı dikkatlice kırın. Yumurtanın beyazı pişip sarısı istediğiniz kıvamda kalana kadar 2-4 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İsterseniz üzerine rendelenmiş peynir veya maydanoz ekleyerek servis edin.

Şef İpucu

Yumurtayı delikten kırarken dikkatli olun, beyazın taşmamasına özen gösterin. Sarının tamamen pişmesini istemiyorsanız tavanın kapağını kısa süre kapalı tutabilirsiniz.

Yumurtalı kabak sandal

Malzemeler

- 2 adet küçük kabak
- 2 adet Endican yumurta
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı

Kabakları ortadan ikiye kesin ve içlerini kaşıkla hafifçe oyun, böylece küçük sandallar oluşsun. Soğan ve sarımsağı ince doğrayın, zeytinyağında hafifçe soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kabak sandalları hafifçe tuzlayıp fırın tepsisine yerleştirin, sotelediğiniz soğan ve sarımsak karışımını kabakların içine paylaşın. Her kabak sandalının ortasına birer Endican yumurta kırın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin (isteğe bağlı) Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yumurta beyazı pişip sarısı hafif akışkan kalacak şekilde 12-15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin. Üzerine pul biber serpebilirsiniz.

Şef İpucu

Kabakları önceden biraz haşlayabilir veya fırında kısa süre ön pişirme yapabilirsiniz, böylece yumurta pişerken kabak da tam olarak yumuşar.





Yumurta iz bırakan tatlar





Fener Mah. Mustafa Kemal Cad. No: 25/1
Silivri / İstanbul

0530 286 16 83
0530 286 16 84

www.endicantavukculuk.com


endican
TAVUKÇULUK
Yumurta üretim çiftlikleri