peklez

PROFESYONEL LEZZETLER

lezizfood
LEZİZ TATLAR DÜNYASI

pekfrozen
PEK DONMUS LEZZETLER

creamart
KREMA SANATI

KUSURSUZ LEZZETLER
İYİ EKİBİN İŞİDİR.

peklez
PROFESYONEL LEZZETLER

lezizfood
LEZİZ TATLAR DÜNYASI

pekfrozen
PEK DONMUS LEZZETLER

creamart
KREMA SANATI

ŞEF MOD AÇILDI

ÇORBALAR



3KG **TARHANA ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Tarhana Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir.
Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Tarhana Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved.
Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture.
Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tarhana Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **KREMALI MANTAR**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Kremalı Mantar Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir.
Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Creamy Mushroom Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Mantar Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **TARHANA ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Tarhana Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır.
36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir.
Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Tarhana Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved.
Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture.
Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tarhana Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **KREMALI SEBZE ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Kremalı Sebze Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir.
Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Creamy Vegetable Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sebze Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **EZOGELİN ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Ezogelin Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 26 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Ezogelin Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 26 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Ezogelin Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **KREMALI TAVUK ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Kremalı Tavuk Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 44 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir.
Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Creamy Chicken Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 44 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tavuk Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
62	1	4
3000	48	190



3KG **BROKOLİ ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Brokoli Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Broccoli Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez BrokoliÇorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **KREMALI DOMATES**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Kremalı Domates Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 36 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Creamy Tomato Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 36 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Domates Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175



3KG **ALACA ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Alaca Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 29 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Alaca Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 29 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Alaca Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
90	1	4
3000	33	132



3KG **TUTMAÇ ÇORBASI**

Hazırlanışı / Preparation

4 lt soğuk su içerisine 3000 g Peklez Tutmaç Çorbası ilave edilip eriyene kadar karıştırılır. 26 lt soğuk su bir tencerede kaynatılıp hazırlanan karışım ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Add 3000 g of Peklez Tutmaç Soup to 4 liters of cold water and stir until dissolved. Boil 26 liters of cold water in a pot and add the prepared mixture. Once it starts boiling, cook over low heat for 10 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tutmaç Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
100	1	4
3000	30	120

Şef Mod Açıldı!



BULYONLAR



5KG **ET BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



5KG **ET BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



5KG **TAVUK BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tavuk Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



1KG **TAVUK BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tavuk Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
1000	50



5KG **TAVUK BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tavuk Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



1KG **ET BULYON**

Hazırlanışı / Preparation

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
1000	50

MSG'SİZ ÜRÜNLER



MSG İÇERMEZ



5KG **ET BULYON**

Hazırlanışı / **Preparation**

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250

MSG İÇERMEZ



5KG **TAVUK BULYON**

Hazırlanışı / **Preparation**

Marinasyon, çorba, tencere, tava yemeklerinde ve fırın uygulamalarında kullanabilirsiniz.

Suitable for marinades, soups, pot dishes, pan cooking and oven use.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tavuk Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250

MSG İÇERMEZ



5KG **SEBZELİ ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Sebze, garnitür ve diğer yemeklerinizde yemeğe serperek kullanabilirsiniz.

You can sprinkle it over vegetables, garnishes, and other dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sebzeli Çeşni Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250

ÇEŞNİLER

3

3



5KG **SEBZELİ ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Sebze, garnitür ve diğer yemeklerinizde yemeğe serperek kullanabilirsiniz.

You can sprinkle it over vegetables, garnishes, and other dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sebzeli Çeşni Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



1KG **SARIMSAKLI ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Çorba, yemek ve soslarda toz halinde direkt olarak kullanabileceğiniz gibi ayrı bir kapta kaynar suda erittikten sonra da kullanabilirsiniz. PekLez Sarımsaklı Çeşni'yi kavurmayınız.

You can use it directly as a powder in soups, dishes and sauces, or dissolve it in boiling water in a separate container and then use it. Do not sauté the Peklez Garlic Seasoning.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
15	1
1000	65



5KG **SEBZELİ ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Sebze, garnitür ve diğer yemeklerinizde yemeğe serperek kullanabilirsiniz.

You can sprinkle it over vegetables, garnishes, and other dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
5000	250



1KG **SEBZELİ ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Sebze, garnitür ve diğer yemeklerinizde yemeğe serperek kullanabilirsiniz.

You can sprinkle it over vegetables, garnishes, and other dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Et Bulyon Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)
20	1
1000	50



ANA YEMEK HAZIRLAYICILARI





3KG **ÇITIR KAPLAMA HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

1 kg Çıtır Kaplama Harcı'na 2 L içme suyu ekleyip çırpma teliyle homojen kıvam alana kadar karıştırınız. Tavuk parçalarını bulamaca atıp her yerini kaplayın. Çıkardıktan sonra aynı harcın kuru kısmıyla panelleyin. 170°C kızgın yağda; göğüs 4 dk., kanat 7 dk., baget 10 dk., but 13 dk. pişiriniz.

Add 2 L drinking water to 1 kg coating mix and whisk until smooth. Dip the chicken pieces to coat evenly, then bread with the dry mix. Fry at 170°C in hot oil: breast 4 min, wings 7 min, drumsticks 10 min, thighs 13 min.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tarhana Çorbası Toz Karışım (g)	Tavuk Göğüs Baby (Porsiyon)
1000	55
3000	165



3KG **ARA KAPLAMA HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

Su ile açılan Peklez Ara Kaplama Harcı ile etlerinizi en az 1 saat önceden, tabloda belirtilen oranlarla marine etmeniz önerilir. Bu işlem eti yumuşatır, iç yapının sulu kalmasını sağlar.
Uyarı: Kaplamanın dağılmaması için önemlidir.

Dilute with water as indicated and marinate the meat for at least 1 hour. This keeps the texture tender and juicy.
Note: Helps the breading stay intact.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Ara Kaplama Harcı Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Tavuk Göğsü Baby (kg)
1000	3	25
3000	9	75



2,5KG **TEL KADAYIFLI MISIR GEVREKLİ KAPLAMA**

Hazırlanışı / Preparation

Ara Kaplama ile marine edilmiş tavuklar; Tel Kadayıflı Mısır Gevrekli Kaplama ile panelenir ve 170°C'de 3–4 dk. kızartılır.

Chicken marinated with intermediate coating is breaded with a shredded kadayif and corn flake coating and fried at 170°C for 3–4 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Kadayıf Kaplama Toz Karışım (g)	Tavuk Göğüs Baby (Porsiyon)
1000	150
3000	300



3KG **PANE HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

Tavuklarınızı Peklez Pane Harcına bulayıp, önceden ısıtılmış 180°C yağda 2–3 dk. kızartınız.

Coat chicken with the mix and deep-fry at 180°C for 2–3 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Pane Harcı Toz Karışım (g)	Tavuk Göğüs (g)
25	100
250	1000



10KG **TAHILLI KAPLAMA HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

Ara Kaplama ile marine edilmiş tavuklar; Tahıllı Kaplama Harcı ile panelenir ve 170°C'de 3–4 dk. kızartılır.

Chicken marinated with intermediate coating is breaded with a grain coating mix and fried at 170°C for 3–4 minutes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Tarhana Çorbası Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (250 ml)çorba için
75	1	4
3000	40	175





2KG **SÜTLÜ PATATES PÜRESİ**

Hazırlanışı / Preparation

12 L suyu 80–85°C'ye ısıtın. 160 g margarin ekleyin (tavsiye edilir). 2 kg PekLez Sütlü Patates Püresi'ni çırpıcıyla sürekli karıştırarak sıcak suya ilave edin.

Heat 12 L water to 80–85°C. Add 160 g margarine (recommended). Gradually add 2 kg mix while whisking continuously.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sütlü Patates Püresi Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Margarin (g)
1000	6	70
2000	12	140



2KG **SÜTLÜ PATATES PÜRESİ**

Hazırlanışı / Preparation

10 L suyu 80–85°C'ye ısıtın. 160 g margarin ekleyin (tavsiye edilir). 2 kg PekLez Sütlü Patates Püresi'ni çırpıcıyla sürekli karıştırarak sıcak suya ilave edin.

Heat 10 L water to 80–85°C. Add 160 g margarine (recommended). Whisk in 2 kg mix steadily.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sütlü Patates Püre Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Margarin (g)
1000	5	70
2000	10	140



2,5KG **LİFLİ KÖFTE HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

İsteğe göre ekmek ve kuru soğan ilavesi yapılır.

Bread and onions can be added upon request.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Köfte Harcı Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Kıyma (g)
200	500	1000



3KG **SOYALI YEMEK HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

Soyalı yemek harcı, çorbalarda, soslarda, sebze yemeklerinde ve vejetaryen veya vegan tariflerde etin yerine protein açısından zengin bir alternatif olarak kullanılır.

Soy-based meal mix is used in soups, sauces, vegetable dishes, and as a protein-rich alternative to meat in vegetarian or vegan recipes.

Değişik Kullanım Oranları

Soyalı Yemek Harcı Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Porsiyon (g)
75	1	4
3000	40	175



2,5KG **KÖFTE HARCI**

Hazırlanışı / Preparation

İsteğe göre ekmek ve kuru soğan ilavesi yapılır.

Bread and onions can be added upon request.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Köfte Harcı Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Kıyma (g)
200	500	1000



TOZ SOSLAR





800G **DEMI GLACE ET SOSU**

Hazırlanışı / Preparation

Paketteki sosu ayrı bir kapta soğuk suda açınız. Kaynayan suya yavaş yavaş ilave ediniz ve belirtilen süre kadar pişiriniz.

Dissolve the sauce powder in cold water in a separate bowl. Add it slowly to boiling water and cook for the recommended time.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Demi Glace Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
100	1
1000	10



1000G **BEARNAİSE SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Et yemeklerinizde kullanabileceğiniz Bearnaise sosu pişirme aşamasında kaynamaya başladıktan sonra tereyağı ile lezzetini daha da arttırabilirsiniz.

For meat dishes. After it starts boiling during cooking, you can enrich the taste further with butter.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Bearnaise Sos Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
20	0,13
1000	6,5



2KG **DEMI GLACE ET SOSU**

Hazırlanışı / Preparation

Paketteki sosu ayrı bir kapta soğuk suda açınız. Kaynayan suya yavaş yavaş ilave ediniz ve belirtilen süre kadar pişiriniz.

Dissolve the sauce powder in cold water in a separate bowl. Add it slowly to boiling water and cook for the recommended time.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Demi Glace Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
100	1
1000	10



1000G **NAPOLİTEN SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Domates lezzetini kekik ve biberiyeyle zenginleştirir; makarnalar için idealdir.

Tomato-based sauce enriched with oregano and rosemary; ideal for pasta.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Napoliten Sos Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
20	0,11
1000	5,5



800G **CAFE DE PARIS ET SOSU**

Hazırlanışı / Preparation

1 dakika kaynatarak et yemeklerinize çok daha farklı bir lezzet kazandırabilirsiniz.

Boil for 1 minute to add a distinctive taste to meat dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Cafe De Paris Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
20	0,1
1000	5





1000G **BOLONEZ SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Kıyma ekleyerek kullanabileceğiniz Bolonez sosu makarnalarınızda kullanabilirsiniz.

Use by adding minced meat; perfect for pasta dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Bolonez Sos Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Et Miktarı (g)
20	0,13	30
1000	6,5	1500



1000G **KREMALI MANTAR SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Krema ve mantarın eşsiz uyumuyla yemeklerinizde ve makarnalarınızda kullanabilirsiniz.

The harmony of cream and mushrooms—use in hot dishes and pasta.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Kremalı Mantar Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
20	0,14
1000	7



1000G **PEYNİRLİ SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Yoğun peynir tadıyla makarnalarınızı lezzetlendirebilirsiniz.

Rich cheese flavour to enhance your pasta dishes.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Peynirli Makarna Toz Karışım (g)	Su miktarı (L)
20	0,11
1000	5,5



DÜNYA BAHARAT KARIŞIMLARI



567G **PATATES ÇEŞNİ**

Hazırlanışı / Preparation

Patates çeşni ürünümüz, lezzetin sırrını Afrika'dan ithal ettiğimiz baharatlardan oluşturmaktadır. Patates sunumlarınızda ürününüze kattığı lezzet ve rengi ile zenginleştirir.

Our potato seasoning blends selected spices imported from Africa. It enhances your potato dishes with extra flavour and colour.

567G **CAJUN SPICE**

Hazırlanışı / Preparation

Dünya Lezzetleri serisinin en bilinen çeşididir. Cajun baharat karışımının anavatanı Amerika'dır. Özellikle kırmızı biber, kekik ve yenibahar tadı baskındır. Yaygın olarak patates kızartmalarında ve kızarmış tavukta kullanılan, patates çeşnisi olarak da bilinen bir karışımdır.

One of the best-known mixes in our World Flavours range. Originates from the U.S. Dominant notes are red pepper, thyme and allspice. Commonly used on fries and fried chicken; also known as a potato seasoning.

567G **FAJITA SPICE**

Hazırlanışı / Preparation

Meksika mutfağının en bilinen karışımlarındandır. Dünya Lezzetleri serisinin et ve tavukla kullanılabilecek çeşididir.

It is one of the most well-known blends of Mexican cuisine and is a variety from the World Flavors series that can be used with meat and chicken.

567G **TACO SPICE**

Hazırlanışı / Preparation

Meksika mutfağından taco yapımının yanı sıra; et, köfte, dürümler, cips sosları ve kızartmalarda kullanılabilir.

Beyond classic Mexican tacos, it works with meatballs, wraps, dip sauces and fried foods.

LİKİT SOSLAR



2200G **BARBEKÜ SOS**

Hazırlanışı / **Preparation**

Tütsü aromasıyla tüm et yemeklerinizin vazgeçilmezi olacaktır.

With its smoky flavor, it will become an indispensable addition to all your meat dishes.



3KG **ARABIATA SOS**

Hazırlanışı / **Preparation**

Mevsiminde hasat edilen domates acı biber ve sarımsağın eşsiz uyumu ile Arrabiata Sosun yoğun lezzetini yemeklerinizle birleştirebilirsiniz.

You can combine the rich flavor of Arrabiata Sauce with your dishes, made from the perfect harmony of in-season harvested tomatoes, chili peppers, and garlic.



3KG **SWEET CHILI SOS**

Hazırlanışı / **Preparation**

Tatlı bir tada sahiptir. Et, tavuk ve ızgara gibi yemeklerinizde trcih edebileceğiniz bir lezzettir.

It has a sweet taste and is a flavor you can prefer for dishes such as meat, chicken, and grilled foods.



3KG **NAPOLITEN SOS**

Hazırlanışı / **Preparation**

Lezzetli domateslerin sebzelerin, kekik ve biberiye birlikteliği makarnalarınızı zenginleştiriyor.

The combination of flavorful tomatoes and vegetables with thyme and rosemary enriches your pasta dishes.



3KG **SALSA SOS**

Hazırlanışı / **Preparation**

Domates, yeşil biber, soğan ve sarımsağın acı ile buluşması ile oluşan leziz bir dip sostur.

It is a delicious dipping sauce made from the combination of tomatoes, green peppers, onions, and garlic with a touch of spiciness.





3KG **ACI SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Yoğun acı biber içeriğiyle acı severlerin tüm yemeklerde kullanabileceği bir lezzet ürünüdür.

With its high chili pepper content, it is a flavorful product that spice lovers can use in all their dishes.



3KG **PESTO SOS** CAM KAVANOZ

Hazırlanışı / Preparation

Pesto sos, makarna, sandviç, salata ve ızgara yemeklerinin lezzetini artırmak için kullanılır.

Pesto sauce is used to enhance the flavor of pasta, sandwiches, salads, and grilled dishes.



3KG **CHEDDAR SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Cheddar Peyinirinin yoğun aromasıyla burgerleriniz ya da atıştırmalıklarınızı eşsiz hale getirir.

With the rich flavor of Cheddar cheese, it makes your burgers or snacks truly unique.



3KG **BURGER (MEAT) SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Burger sos, burgerler, sandviçler, dürümler ve ızgara yemeklerinin lezzetini artırmak için kullanılır.

Burger sauce is used to enhance the flavor of burgers, sandwiches, wraps, and grilled dishes.



TOZ TATLILAR



3KG **ÇİKOLATALI PUDİNG**

Hazırlanışı / Preparation

İçerdiği çikolata aroması ile lezzetinize lezzet katacak.

With its chocolate flavor, it will add extra deliciousness to your taste.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Puding Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **ANTEP FISTIKLI PUDİNG**

Hazırlanışı / Preparation

İçerdiği antep fıstığı taneleri ile ilk dolgu taneli puding lezzeti.

The first filled pudding flavor with pieces of pistachio it contains.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Puding Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **MUZLU PUDİNG**

Hazırlanışı / Preparation

Geleneksel puding lezzeti muz ile daha lezzet verici.

The traditional pudding flavor becomes even more delicious with banana.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Puding Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **SAKIZLI MUHALLEBİ**

Hazırlanışı / Preparation

Rendelenmiş elma ve tarçın ilavesi ile bambaşka lezzet bulacaksınız.

You will discover a completely different flavor with the addition of grated apple and cinnamon.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Sakızlı Muhallebi Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **ÇİLEKLİ PUDİNG**

Hazırlanışı / Preparation

Çilek tadı ve aroması ile bombastik çilek lezzeti sizi bekliyor.

Bombastic strawberry flavor awaits you with its strawberry taste and aroma.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Puding Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **KEŞKÜL**

Hazırlanışı / Preparation

İçerdiği badem aroması ile özlenen lezzet artık menülerinizde.

The beloved flavor is now on your menu, thanks to its almond aroma.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Keşkül Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **SUPANGLE**

Hazırlanışı / Preparation

Geleneksel Supangle yapımına göre zahmetsiz her zaman aynı lezzet.

Effortless, consistently the same taste, made according to the traditional Supangle recipe.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Supangle Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	12	120



3KG **PANNA COTTA**

Hazırlanışı / Preparation

1 kg Peklez Panna Cotta toz, 5 litre süt, 1 litre Peklez bitkisel krema. Süt, krema ocakta kaynatılıp, Peklez Panna Cotta toz eklenir. Ocakta 2-3 dk kaynatılır. Kaselere dökülüp buzdolabında bekletilir.

1 kg Peklez Panna Cotta powder, 5 liters of milk, 1 liter of Peklez plant-based cream. Heat the milk and cream on the stove, then add the Peklez Panna Cotta powder. Boil on the stove for 2–3 minutes. Pour into bowls and refrigerate.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Panna Cotta Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Krema (L)
200	5	1
3000	15	3



3KG **KAZANDİBİ**

Hazırlanışı / Preparation

Geleneksel lezzet Kazandibi artık menülerinizde.

The traditional Kazandibi flavor is now on your menu.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Puding Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
250	1	8
3000	12	120



3KG **KREM KARAMEL** (KARAMEL SOS İLE)

Hazırlanışı / Preparation

Krem karamel, enfes karamel sosuyla buluşuyor.

Cream caramel meets its delicious caramel sauce.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Krem Karamel Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)	Porsiyon (150 ml)
200	1	8
3000	15	120



3KG **REVANİ** (YUMURTA TOZLU)

Hazırlanışı / Preparation

Arzuya göre, dövülmüş antep fıstığı, Hindistan cevizi ile süsleyebilir veya kaymak ile servis yapabilirsiniz.

You can garnish with crushed pistachios and coconut or serve with clotted cream.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Revani Toz Karışım (g)	SU Miktarı (L)
1000	700
3000	2100



3KG **REVANİ** (YUMURTA TOZSUZ)

Hazırlanışı / Preparation

Arzuya göre, dövülmüş antep fıstığı, Hindistan cevizi ile süsleyebilir veya kaymak ile servis yapabilirsiniz.

You can garnish with crushed pistachios and coconut or serve with clotted cream.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Revani Toz Karışım (g)	Yumurta (adet)	Su Miktarı (L)
1000	8	200
3000	24	600



3KG **CHOCO BROWNIE**

Hazırlanışı / Preparation

Arzuya göre daha da yoğun çikolata lezzeti için 300 g kuvertür eriterek cevizleri ilave etmeden hemen önce hamura ekleyebilirsiniz.

For an even richer chocolate flavor, you can melt 300 g of couverture and add it to the batter just before adding the walnuts.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Choco Browni Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Yumurta (adet)	Sıvı Yağ (ml)
1000	200	5	200
3000	600	15	600



10KG **CHOCO BROWNIE**

Hazırlanışı / Preparation

Arzuya göre daha da yoğun çikolata lezzeti için 300 g kuvertür eriterek cevizleri ilave etmeden hemen önce hamura ekleyebilirsiniz.

For an even richer chocolate flavor, you can melt 300 g of couverture and add it to the batter just before adding the walnuts.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Choco Browni Toz Karışım (g)	Su Miktarı (L)	Yumurta (adet)	Sıvı Yağ (ml)
1000	200	5	200
3000	600	15	600



10KG **TARÇINLI KEK MIX**

Hazırlanışı / Preparation

1000 g Tarçınlı Kek miksi çırpma kabına konulur. Üzerine 350 g yumurta, 350 ml sıvıyağ, 100 ml su, 180 g kırık ceviz ve isteğe bağlı miktarlarda rendelenmiş havuç veya elma ilave edilir. Mikserde 1 dk yavaş, 3 dk yüksek devirde çırpılır. Karışım kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 170°C'de 35–40 dk pişirilir.

Place 1000 g of Cinnamon Cake Mix into a mixing bowl. Add 350 g of eggs, 350 ml of oil, 100 ml of water, 180 g of chopped walnuts, and optionally grated carrot or apple. Mix for 1 minute at low speed, then 3 minutes at high speed. Pour the mixture into a mold and bake in a preheated oven at 170°C for 35–40 minutes.



3KG **ÇİKOLATA SOS**

Hazırlanışı / Preparation

Çikolata sosu, kek, pasta vb. unlu mamuller, dondurma üzerinde kullanabilirsiniz.

You can use it on chocolate sauce, cakes, pastries, ice cream, and other baked goods.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Çikolata Sos Toz Karışım (g)	Süt Miktarı (L)
250	1
3000	12



10KG **PANDİSPANYA SADE**

Hazırlanışı / Preparation

Şekeri ve kabartıcısı içindedir. 2 ya da 3 kat kesilebilmeye uygun kabarır. Sıvı miktarı arttırılarak sarma pandispanya için de kullanılabilir.

Contains sugar and leavening agent. It rises perfectly and can be sliced into 2 or 3 layers. The liquid amount can be increased for use as a rolled sponge cake.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Pandispanya Toz Karışım (g)	Su Miktarı (ml)	Yumurta (Adet)
1000	200	10
3000	600	30



3KG **RED VELVET PANDİSPANYA**

Hazırlanışı / **Preparation**

1000 g Red Pandispanya miksi çırpma kabına konulur. Üzerine 650 g yumurta ve 150 ml su ilave edilir. Mikserde 1 dakika yavaş, ardından 3 dakika yüksek devirde çırpılır. Karışım kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 170°C'de 40–45 dakika pişirilir.

Place 1000 g of Red Velvet Sponge Cake mix into a mixing bowl. Add 650 g of eggs and 150 ml of water. Mix for 1 minute at low speed, then for 3 minutes at high speed. Pour the mixture into a baking mold and bake in a preheated oven at 170°C for 40–45 minutes.



3KG **KREM ŞANTİ**

Hazırlanışı / **Preparation**

Pasta, dondurma, tatlı ve meyve süslemelerinde kullanılmasının yanı sıra parfe, rokoko gibi soğuk tatlıların hazırlanmasında da kullanılır. Hem soğuk hem de soğuk süt ile çırpılabilir.

In addition to being used for decorating cakes, ice cream, desserts, and fruits, it is also used in the preparation of cold desserts such as parfaits and rococo. It can be whipped with either cold or chilled milk.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Krem Şanti Toz Karışım (g)	Su/Süt Miktarı (L)
1000	2,5
3000	7,5



10KG **MOR VELVET KEK MIXI**

Hazırlanışı / **Preparation**

1000 g Red Pandispanya miksi çırpma kabına konulur. Üzerine 650 g yumurta ve 150 ml su ilave edilir. Mikserde 1 dakika yavaş, ardından 3 dakika yüksek devirde çırpılır. Karışım kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 170°C'de 40–45 dakika pişirilir.

Place 1000 g of Red Velvet Sponge Cake mix into a mixing bowl. Add 650 g of eggs and 150 ml of water. Mix for 1 minute at low speed, then for 3 minutes at high speed. Pour the mixture into a baking mold and bake in a preheated oven at 170°C for 40–45 minutes.



3KG **WAFFLE-PANKEK**

Hazırlanışı / **Preparation**

Derin bir kabın içerisinde 3 kg Peklez Pankek Waffle toz karışımını 4,5 litre süt ile iyice karıştırınız ve bir süre bekleteniz. Daha sonra küçük bir sos kepçesi ile aldığınız karışımı teflon tavada kızartınız.

In a deep bowl, thoroughly mix 3 kg of Peklez Pancake Waffle powder with 4.5 liters of milk and let it sit for a while. Then, using a small sauce ladle, pour the mixture onto a non-stick pan and cook.



3KG **PASTA İÇİ KREMA**

Hazırlanışı / **Preparation**

Hem su hem süt ile hazırlanabilir. Pastacının lezzetli soğuk kremasıdır. Pasta İçi Krema ile pastalarınızı eşsiz lezzete sunabilirsiniz.

It can be prepared with either water or milk. It is the pastry chef's delicious cold cream. With the Cake Filling Cream, you can give your cakes a unique flavor.

Değişik Kullanım Oranları

Peklez Pasta İç Krema Toz Karışım (g)	Su/Süt Miktarı (L)
1000	3
3000	9



10KG **WAFFLE-PANKEK**

Hazırlanışı / **Preparation**

Derin bir kabın içerisinde 3 kg Peklez Pankek Waffle toz karışımını 4,5 litre süt ile iyice karıştırınız ve bir süre bekleteniz. Daha sonra küçük bir sos kepçesi ile aldığınız karışımı teflon tavada kızartınız.

In a deep bowl, thoroughly mix 3 kg of Peklez Pancake Waffle powder with 4.5 liters of milk and let it sit for a while. Then, using a small sauce ladle, pour the mixture onto a non-stick pan and cook.

KURU TATLILAR



3,75KG **PORTAKALLI SIESTA 20G**

Hazırlanışı / Preparation

Çift renkli Portakal Siesta tatlımız tepsiye aralıklı ölçülerle dizilerek belirlenen sıcak şerbet ile ıslatılır. Soğuduğunda servise hazırdır.

Our two-colored Orange Siesta dessert is arranged on a tray with spacing and soaked with the specified hot syrup. Once cooled, it is ready to be served.

Portakallı Siesta



3,75KG **BALLI BALLIM 40G**

Hazırlanışı / Preparation

PekLez Kuru Ballı Ballım tepsiye aralıklı ölçülerle dizilerek önceden ısıtılmış 170 °C fırında 4-5 dakika ısıtılır, belirlenen sıcak şerbet ile ıslatılır. Soğuduğunda servise hazırdır.

PekLez Honey Ballım is arranged on a tray with spacing and heated in a preheated oven at 170 °C for 4–5 minutes. It is then soaked with the specified hot syrup. Once cooled, it is ready to be served.

Ballı Ballım



Krema Sanatı



1Lt **BİTKİSEL KREMA**

Hazırlanışı / Preparation

CreamArt %20 Yağlı Bitkisel Krema ürünümüz yemek deneyiminizi yükseltmeyi vaat ediyor. Kekleriniz, turtalarınız, krepleriniz, makarnalarınız, tavuklarınız için mükemmel bir eşlikçidir.

Our CreamArt 20% Fat Plant-Based Cream promises to elevate your dining experience. It is the perfect companion for your cakes, tarts, crepes, pastas, and chicken dishes.



YARDIMCI MALZEMELER



2KG **KAKAO**

Hazırlanışı / Preparation

Kakao tozu, %10 kakao yağı içerir. Kek, kurabiye ve sütlü tatlı yapımında kullanılabilir.

The cocoa powder contains 10% cocoa butter. It can be used in the preparation of cakes, cookies, and milk-based desserts.

2KG **HAMUR KABARTMA TOZU**

Hazırlanışı / Preparation

%1, %2 arasında kullanılmalıdır. Pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır.

It should be used at a rate of 1% to 2%. It is used in the production of sponge cakes, cakes, and rolls.

2KG **ŞEKERLİ VANİLİN**

Hazırlanışı / Preparation

%1, %2 arasında kullanılmalıdır. nPandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır.

It should be used at a rate of 1% to 2%. It is used in the production of sponge cakes, cakes, and rolls.

2KG **BİSKÜVİ TOZU**

Hazırlanışı / Preparation

%1, %2 arasında kullanılmalıdır. Pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılır.

It should be used at a rate of 1% to 2%. It is used in the production of sponge cakes, cakes, and rolls.

7KG **FRAMBUAZLI JÖLE**

Hazırlanışı / Preparation

Pastacılık sektöründe pasta, art, kek ve dondurmalarda dekor ve kaplama amacıyla kullanılır.
In the pastry industry, it is used for decoration and coating in cakes, tarts, pastries, and ice creams.

7KG **KARAMEL JÖLE**

Hazırlanışı / Preparation

Pastacılık sektöründe pasta, art, kek ve dondurmalarda dekor ve kaplama amacıyla kullanılır.
In the pastry industry, it is used for decoration and coating in cakes, tarts, pastries, and ice creams.

7KG **PORTAKAL KABUKLU DOLGU**

Hazırlanışı / Preparation

Pasta ve kek hamurlarında veya üzerlerinde dondurmalarda ve sütlü tatlılarda kullanılabilir. Ayrıca sıcak ve soğuk içeceklerde veya frozen yapımında kullanılabilir.

It can be used in or on cake and pastry batters, as well as in ice cream and milk-based desserts. It can also be used in hot and cold beverages or in the preparation of frozen desserts.

DONUK ÜRÜNLER



CHEDDAR STICKS

Hazırlanışı / Preparation

Ürünleri çözündürmeden önceden ısıtılmış 180- 200°C'deki fritözde 1,5-3 dk kızartınız.

Without thawing the products, fry them in a preheated fryer at 180–200°C for 1.5–3 minutes.

MOZARELLA STICKS

Hazırlanışı / Preparation

Ürünleri çözündürmeden önceden ısıtılmış 180- 200 °C'deki fritözde 1,5-3 dk kızartınız.

Without thawing the products, fry them in a preheated fryer at 180–200°C for 1.5–3 minutes.



peklez
PROFESYONEL LEZZETLER

KUSURSUZ LEZZETLER
İYİ EKİBİN İŞİDİR.