



Kıymalı Lazanya Bolonez



Orta Çağ zamanlarından günümüze uzanan kıymalı lazanya bolonez, Napoli şehriyle özdeşleşen ve böreği andıran bir makarna çeşididir.

Lezzetli ve bir o kadar da detaylı bir hazırlama süreci olan lazanya, alışlagelmişin dışında tatlar sunmak isteyen işletmeler için en pratik hâliyle Porsi10 Plus mutfaklarında!

Vejetaryen Lazanya



Vejetaryen müşterileri için seçenek sunmak isteyen işletmelere özel lezzetler de Porsi10 Plus'ta!

Taptaze sebzelerle hazırlanan lazanya vejetaryen, Porsi10 Plus şefleri tarafından titizlikle harmanlanıyor; hafif, pratik ve lezzetli hâliyle işletmelerinize geliyor.



İç Pilav



Kavrulmuş fıstıklar ve kuzu ciğerinin lezzeti ile harmanlanan, Anadolu mutfağına özel enfes tatlardan biri olan iç pilav, Porsi10 Plus mutfaklarında geleneksel tarifine bağlı kalınarak hazırlanıyor!

Dünyanın dört bir yanına yayılan bu lezzet şölenini müşterilerinize sunarak işletmenize bambaşka bir yorum katabilirsiniz.



Firik Pilavı



Doğu Akdeniz'e kıyaslı olan ülkelerin meşhur yemeği firik pilavı, Levanten mutfağının dünyaya kazandırdığı en lezzetli yiyeceklerden...

Porsi10 Plus mutfaklarından işletmenize gelen firik pilavını tüm sulu yemeklerin yanına veya tek başına servis ederek menülerinizde farklı bir alternatif oluşturabilirsiniz.



Arnavutciğeri



Yemeklerin yanında en çok aranan ve herkesin sevdiği lezzetlerden biri olan arnavutciğerini Porsi10 Plus farkıyla işletmenizde deneyimleyin!

Damaklarda unutulmaz bir tat yakalayan, patates ve soğanla sunabileceğiniz arnavutciğeri, Porsi10 Plus şeflerinin özel püf noktalarıyla hazırlanarak işletmelerinizin aranan lezzetlerinden biri hâline geliyor.



İslim Köfte



Hemen hemen her bölgede sevilen, Gaziantep'in meşhur lezzeti islim köfte, Porsi10 Plus'ın özel salçalı sosu ve şık sunumuyla işletmenizde mutlaka yer alması gereken tatlardan biri.

Taptaze sebzelerin iç içe geçmesiyle hazırlanan islim köfteyi pilavların yanına veya tek başına servis ederek işletmenizde hem göze hem damağa hitap edecek bir lezzete yer açabilirsiniz.

Tereyağlı Pirinç Pilavı



Geçmişe asırlara dayanan ve her dönem özel bir statüye sahip olan tereyağlı pirinç pilavının lezzet yolculuğu Porsi10 Plus mutfaklarında da devam ediyor!

Türk mutfağına özgün geleneksel tekniklerle pişirilen tereyağlı pirinç pilavını sulu yemekler, kebab türleri, ayran, yoğurt veya salata ile işletmenizde servis edebilirsiniz.

Bulgur Pilavı



Türk mutfağının vazgeçilmez lezzeti, etten tavuğa birçok lezzetin yanına yakışan bulgur pilavı Porsi10 Plus şeflerinin titizliğiyle hazırlanarak işletmenize geliyor!

İçerdiği vitamin ve minerallerle besin yönünden de oldukça zengin olan bulgur pilavını sulu yemeklerin yanında besleyici bir alternatif olarak servis edebilirsiniz.

Kestaneli Pilav



Osmanlı mutfağından Bursa'ya uzanan kestaneli pilav, Porsi10 Plus mutfağından işletmelerinize pratik ve farklı bir lezzet katmaya geliyor!

Özellikle kış mevsiminde et, tavuk yemekleri ve diğer sulu yemeklerle birlikte sunabileceğiniz; kestane ve pilavın enfes uyumunu barındıran bu tarihi lezzet, işletmenizin unutulmaz tatlarından biri olacak!

İslim Kebabı



Bazı yörelerde kürdan kebabı adıyla da bilinen, Gaziantep'in dillere destan lezzetlerinden biri olan islim kebabı, etin ve taze patlıcanın uyumuyla harmanlanan yöresel bir lezzettir.

Pişirilmesi ve harmanlanması ustalık gerektiren islim kebabı, Porsi10 Plus mutfaklarında geleneksel lezzetine bağlı kalınarak hazırlanır. İslim kebabını işletmenizde tek başına veya pilav çeşitleri ile servis edebilirsiniz.

PORSİ10 plus

REÇETESİ BİZDE,
İMZASI *Şeflerde*



Kadınbudu Köfte



Trakya esnaf mutfaklarının bilinen lezzetlerinden kadınbudu köftenin Osmanlı saray mutfağına uzanan reçetesi, Porsi10 Plus mutfaklarında da aynı geleneği koruyor.

Yemeklerin yanında sıcak veya soğuk şekilde meze olarak tüketilebilen kadınbudu köfte, en pratik ve lezzetli hâliyle işletmeleriniz için titizlikle hazırlanıyor.



Kuzu Tandır



Asıl tarifi Yozgat'tan gelen, İç Anadolu bölgesinde sıklıkla tüketilen ve lezzeti tüm Türkiye'ye yayılan kuzu tandır, tüm püf noktalarıyla Porsi10 Plus mutfaklarında!

Kuzu etinin en güzel hâlini işletmelerinize getiren bu lezzeti iftar sofralarında, pilavların yanında veya isteğe bağlı olarak tek başına servis edebilirsiniz.

Kremalı Tavuk



Tavuklu lezzetlerin tartışmasız en klasik tariflerinden biri olan kremalı tavuk, Porsi10 Plus'ta özel olarak harmanlanarak işletmenize geliyor!

Pratik, uyumlu ve her damağa hitap eden bir tat olan kremalı tavuğu yemeklerle veya pilav çeşitleri ile birlikte servis ederek işletmenizde lezzet şöleni oluşturabilirsiniz.

Soya Soslu Tavuk



Uzak Doğu mutfağından tüm dünyaya yayılan ve yemeklerin tamamlayıcı lezzetlerinden biri olan soya sosu, tavukla buluştuğunda çok daha enfes bir tat yakalıyor!

Porsi10 Plus şeflerinin özel olarak marine ettiği soya soslu tavuk, dünya mutfağından lezzetler arayan müşterilere hitap etmek isteyen işletmeler için titizlikle hazırlanıyor.



Etlı Bezelye



Rengârenk görüntüsü, taptaze sebzeleri ve ağızda dağılan yumuşacık etiyle hem göze hem damağa hitap eden etli bezelye, Porsi10 Plus mutfağının en çok beğenilen lezzetlerinden!

Kalite standartları çerçevesinde Porsi10 Plus şefleri tarafından hazırlanarak pilav ile birlikte muhteşem bir uyum yakalayan etli bezelyeyi işletmenizde ana yemek olarak servis edebilirsiniz.



Hünkârbeğendi



İsmi hüzünlü bir hikâye ile ortaya çıkmış olsa da lezzetini 1800'lü yıllardan günümüze taşıyan hünkâr beğendi, Osmanlı mutfağının en güzel miraslarından biri...

Porsi10 Plus şefleri tarafından en özgün ve titiz şekliyle hazırlanan bu lezzete işletmenizde yer vererek tadına doyum olmayan bir tat yakalayabilirsiniz.

Piliç Sarma



Tavuk etinin taze sebzelerle doldurup pişirilmesiyle hazırlanan piliç sarma, her damağa hitap eden Porsi10 Plus lezzetlerinden!

Pilav ile servis edildiğinde bütünleyici bir tat yakalayan piliç sarmayı işletmenizde doyurucu, sağlıklı ve pratik bir alternatif olarak sunabilirsiniz.

Etlı Kuru Fasulye



Türk mutfağı deyince akla ilk gelen lezzetlerden, 7'den 70'e herkesin sevdiği etli kuru fasulye, Porsi10 Plus'un en çok tercih edilen klasik tatlarından!

Porsi10 Plus'in tereyağlı pirinç pilavıyla muhteşem bir uyum yakalayan etli kuru fasulye, işletmenizde servis edebileceğiniz doyurucu ve pratik lezzetlerden biri olacak.



Etlı Nohut



Yaz kış sevilerek tüketilen nohut, etin en lezzetli hâliyle Porsi10 Plus mutfaklarında pişiyor!

Vitamin ve mineraller bakımından zengin olan nohut birlikte piştiği kuşbaşı eti ile ekstra lezzet kazanarak işletmeniz için özenle hazırlanıyor. Geleneksel ve pratik lezzetiyle her damağa hitap eden etli nohudu işletmenizde pilav ile birlikte servis edebilirsiniz.



Piliç Flambe



Flambe tavasının ateşe oturtulmasıyla pişirilen, orijinal tereyağıyla servis edilen piliç flambe, asıl lezzetini doğru pişirilme tekniğiyle kazanan bir yemek.

Porsi10 Plus şefleri tarafından her bir aşamasında profesyonel teknikler kullanılarak pişirilen piliç flambeyi hem ana hem de yan ürün olarak sunabilirsiniz.

Piliç Fajita



Kökeni Meksika'ya dayanan fajita; taze sebzeler, et ve salsa sosu eşliğinde Porsi10 Plus mutfağının deneyimli aşçıları tarafından harmanlanarak işletmenize geliyor!

Tavuk sevenlerin vazgeçemediği tatlardan piliç fajitayı pilavların yanında veya tek başına servis edebilirsiniz.

Tavuklu Lazanya



Her katında ayrı bir lezzet barındıran, özel sos ile harmanlanan tavuklu lazanyayı Porsi10 Plus farkıyla işletmenizin için hazırlıyoruz!

İtalyan mutfağında oldukça popüler olan lazanyanın tavuklu hâlini aperitif bir tat olarak ya da tek başına sunabilir, müşterilerinizin damağında unutulmaz bir lezzet şöleni yaratabilirsiniz.



Beğendi



Közlenmiş patlıcan, tereyağı, süt ve unun kavrulmasıyla ortaya çıkan beğendi, Porsi10 Plus mutfağında özel baharatlarla harmanlanıyor ve işletmenize Osmanlı mutfağı esintisi katmaya geliyor!

Beğendiyi et ile birlikte daha doyurucu bir alternatif olarak veya yemeklerin yanında meze olarak servis edebilirsiniz.

Piliç Topkapı



Osmanlı mutfağının şahı olarak bilinen, ismini Topkapı Sarayı'ndan alan piliç topkapı, iç pilav ile tavuğun enfes birleşimiyle ortaya çıkan bir yemektir.

Yapımı ustalık gerektiren ve Porsi10 Plus şefleri tarafından özel tekniklerle pişirilen piliç topkapı, işletmenizin aranan lezzetlerinden biri olmaya aday!

