

Hot Dog Üçlemesi

Hot Dog Amerika'da sokak yiyeceği olarak çok fazla tüketilen bir fast food ürünüdür. Farklı pişirme seçenekleri bulunmakla birlikte biz sizin için New York tarzı ızgara üzerinde pişirilen üç farklı Hot Dog tarifi paylaşmak istiyoruz.



MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana BBQ Sosis (3 adet)

YAPILIŞI

Izgara tavaını orta ateşe koyup ısınmasını bekleyin ve dana bbq sosisleri koyup kızarması için yaklaşık 1-2 dakika bekletip yana doğru çevirerek her yerinin kızarmasını sağlayın. Sosisinizi çok fazla pişirmeyin. Çok uzun süre pişip içerisindeki suyunu kaybederse lezzetsiz ve sert olacaktır. (ızgara tavanız yoksa aynı işlemi tost makinasında da yapabilirsiniz.)

1- KARMELİZE SOĞAN VE FESLEĞENLİ HOT DOG

- o 2 adet Kuru soğan (julyen-piyazlık doğranmış)
- o Fesleğen
- o 1 yemek kaşığı Sıvı yağ
- o Su

YAPILIŞI

- o Tavaya sıvıyağ koyup kuru soğanları ekleyin ve kısık ateşte arada bir karıştırarak kavurun. Soğanlarınız kahverengileşince içerisine 1-2 yemek kaşığı su ekleyip iyice karıştırın. Suyu çekip yumuşayana kadar ve rengi koyulaşana kadar bu işlemi tekrarlayın. (Kuru soğanın içerisinde bulunan yüksek miktarda ki şeker bu yöntemle açığa çıkarak karmelize soğanınızın hem yumuşak hem de tatlı olmasını sağlayacaktır.)
- o Hot dog ekmeğinin içerisine karmelize soğan ve dana bbq sosisi koyup fesleğen ile süsleyin ve damak zevkinize göre hardal, BBQ sos ve mayonez ile tatlandırın.

2- ÇEDAR SOSLU HOT DOG

- o 1 dal Taze soğan (ince kıyılmış)
- o 2 adet Çedar peyniri
- o 1 yemek kaşığı Hardal
- o 2 yemek kaşığı Et suyu
- o 1 tutam Cajun baharatı

YAPILIŞI

- o Tavaya hardal ve et suyu ekleyip içerisine bir adet çedar peynirinizi koyun. Kısık ateşte peyniriniz eriyene kadar karıştırın ve cajun baharatı ile tatlandırın. Kıvamı koyu olursa et suyu ekleyerek ayarlayabilirsiniz.
- o Hot dog ekmeğinin içerisine çedar peyniri ve dana sosisinizi koyun. Üzerine taze soğan serpiştirin. Çedar sosu gezdirerek servis yapın.

3- MEKSİKA HOT DOG

Hot dog ekmeğinin içerisine avokado guacamole sos, salsa sos ve dana sosinizi koyup servis yapın.

- o Avokado Guacamole sos
- o ¼ adet Avokado (olgun)
- o 2 adet Çeri Domates (küçük küp doğranmış)
- o 1 dal Taze maydanoz (ince kıyılmış)
- o Çok az Kuru soğan (ince küp doğranmış)
- o 1 adet Kırmızı biber (küçük küp doğranmış)
- o ¼ adet Limon suyu
- o Tuz

YAPILIŞI

Avokadoyu ezip kalan malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın.

Salsa Sos

- o ¼ ad Domates (küçük küp doğranmış)
- o 1/6 ad. Kuru soğan (küçük küp doğranmış)
- o 4 dilim Jalapeno biberi (küçük küp doğranmış)

YAPILIŞI

Bütün malzemeyi kesme tahtasına koyup bıçağınızla üzerinden geçerek iyice ezin.