



ÜRÜN KATALOĞU



Pek Food en sevilen lezzetlerin orijinal tarifleriyle
sofranıza lezzet katmak için yola çıktı.

Topraklarımızın evrensel olmuş ve olmaya aday yöresel
zenginliklerine sahip çıkmak, değerlerimizi korumak istedi.

Orijinal tariflerini koruduk, lezzetini dondurduk.

En özgün tarifleri uyguladığımız, modern teknolojiyle üretilen
birbirinden lezzetli ürünlerimiz pek bi' güzel oldu.

Pek
food

KLASİK LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇITIR HAMUR



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056103097



Koli Barkodu
8696056103103

CEVİZLİ-NAR EKŞİLİ LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇITIR HAMUR
CEVİZ-NAR EKŞİSİ



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104827



Koli Barkodu
8696056104995

SOĞANLI LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarında ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇİTİR HAMUR
SOĞANLI



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104919



Koli Barkodu
8696056104926

AYVALI LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇITIR HAMUR
AYVALI



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104957



Koli Barkodu
8696056104964

VIŞNELİ LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇITIR HAMUR
VIŞNELİ



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104933



Koli Barkodu
8696056104940

VEGAN LAHMACUN

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırın: Fırınınızı 220 °C fanlı ayarda ısıtın. Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp fırın tepsisi üzerine yerleştirerek 6 - 8 dakika pişirin.

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

Tava: Lahmacunların çözülmesini beklemeden, malzemeli kısmı iç içe gelecek şekilde kapatıp önceden ısıtılmış tavada orta ateşte sık sık çevirerek 6 - 8 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

İNCE ÇITIR HAMUR VEGAN



400 g



12



4800 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056103028



Koli Barkodu
8696056103035

ÜÇGEN MANTI

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Mantıları 1,5 litrelik kaynamış suyun içine boşaltın. Kısık ateşte 7 - 10 dakika pişirin. Mantılarınız hazır olduğunda suyunu süzerek tercihe göre sarmısaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlarla servis edebilirsiniz.

Pek afiyetle!



İNCE HAMUR
DANA KIYMA



350 g



16



5600 g



56



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104001



Koli Barkodu
8696056104018

BOHÇA MANTI

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Mantıları 1,5 litrelik kaynamış suyun içine boşaltın. Kısık ateşte 7 - 10 dakika pişirin. Mantılarınız hazır olduğunda suyunu süzerek tercihe göre sarmısaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlarla servis edebilirsiniz.

Pek afiyetle!



İNCE HAMUR DANA KIYMA



350 g



16



5600 g



56



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104025



Koli Barkodu
8696056104032

ISPANAKLI BÖREK

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin.

Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

ISPANAKLI



500 g



12



6000 g



50



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056100966



Koli Barkodu
8696056101604

EZİNE PEYNİRLİ BÖREK

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınızdaki böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin.

Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



EZİNE PEYNİRLİ



500 g



12



6000 g



50



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu

8696056100959



Koli Barkodu

8696056101598

PATATESLİ BÖREK

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Börekleri, çözülmesini beklemeden fırın tepsisine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarısını hafifçe üzerine sürün. 190 °C - 200 °C önceden ısıtılmış fanlı fırınınızda böreklerin üstü ve tabanı altın sarısı rengini alıncaya kadar 22 - 24 dakika pişirin.

Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



PATATESLİ



500 g



12



6000 g



50



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056102281



Koli Barkodu
8696056102298

PIZZA MİSTRO

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin.
Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



PUF TABAN



800 g



8



6400 g



42



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056102144



Koli Barkodu
8696056102151

ARTIZAN PIZZA PEPPERONİ

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



ÖZEL HAMUR



510 g



8



4080 g



30



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104643



Koli Barkodu
8696056104650

ARTIZAN PIZZA FÜME KABURGA

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

ÖZEL HAMUR



525 g



8



4200 g



30



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104742



Koli Barkodu
8696056104759

ARTIZAN PIZZA MIX

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarında ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin.
Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

ÖZEL HAMUR



560 g



8



4480 g



30



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104728



Koli Barkodu
8696056104735

ARTIZAN PİZZA ÜÇ PEYNİRLİ

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



ÖZEL HAMUR



480 g



8



3840 g



30



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104681



Koli Barkodu
8696056104698

KARIŞIK PİZZA

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin.
Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



BÜYÜK BOY



545 g



8



4360 g



56



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056103356



Koli Barkodu
8696056103363

PEYNİRLİ PİZZA

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fırınınızı, 190 °C fanlı ayarda ısıtın. Pizzanızı çözülmesini beklemeden fırın tepsisi üzerine yerleştirip orta rafta 14 - 16 dakika pişirin. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.

BÜYÜK BOY



475 g



8



3800 g



56



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056103370



Koli Barkodu
8696056103387

PATATES

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fritöz: Patatesleri çözülmesini beklemeden fritözde 180 °C ısıtılmış bitkisel sıvı yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar 3 - 4 dakika kızartın.

* 1 ölçek patates için 6 ölçek yağ kullanmanızı öneririz.

Fırın: 220 °C önceden ısıtılmış fırında 15 - 20 dakika pişirin.
Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



9X18 PATATES



1000 g



10



10000 g



63



2 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056102021



Koli Barkodu
8696056102076

ÇITIR PATATES

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Fritöz: Patatesleri çözülmesini beklemeden fritözde 180 °C ısıtılmış bitkisel sıvı yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar 3 - 4 dakika kızartın.

* 1 ölçek patates için 6 ölçek yağ kullanmanızı öneririz.



9X9 PATATES



1000 g



10



10000 g



63



2 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056102014



Koli Barkodu
8696056102069

MİLFÖY HAMURU

Pek
food



Hazırlama Önerisi

Hamurunuz kıvrılabilir kıvama gelinceye kadar bekletiniz. Ortasına arzu ettiğiniz malzemeyi (peynir, sucuk vb) koyunuz. Karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde üçgen veya dikdörtgen olarak kapatınız. 2,5 cm aralıklarla tepsiye diziniz. Üzerine hafifçe çirpilmiş yumurta sürerek önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 15 - 20 dk pişiriniz. *Pek afiyetle!*

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



KAT KAT HAMUR



1000 g



10



10000 g



91



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056100645



Koli Barkodu
8696056102007

İÇLİ KÖFTE

Pek
food



Hazırlama Önerisi

İçli köfteleri çözülmesini beklemeden, kızgın ve derin yağda, belirli aralıklarla ürüne zarar vermeden altüst ederek altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 175 °C fritöz'de 6-8 dakika kızartın. Pek afiyetle!

* Derece ve pişirme süresi fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



DANA ETLİ



300 g



8



2400 g



168



1 Yıl



-18 °C



Paket Barkodu
8696056104872



Koli Barkodu
8696056104889



☎ 0850 450 07 35

📷 pekfood_tr

www.pekfood.com