GURME

Carrefour SA

SONBAHARA SICAK
BİR DOKUNUŞ

1-31 EKİM 2026

/gurmecarrefoursa
/gurmecarrefoursa

DOĞRUSU CarrefourSA'da

Dardanel Havyar
115 G

989 ₺/ADET

Dardanel Siyah
Havyar 100 G

659 ₺/ADET

Berrak Kapari
Turşusu 300 G

241 ₺/ADET

Sade Organik
Mısır Unu 500 G

89,90 ₺/ADET

Sinangil Mısır Un
500 G

42,90 ₺/ADET

Sonbahar sofralarında palamuta bolca yer açmanın tam zamanı

2026 balık sezonu palamut açısından oldukça bereketli başladı. Karadeniz'e açılan teknelerin sezonun ilk günlerinden kasalar dolusu palamutla dönmesi, bu sonbaharın yıldızını şimdiden belli etti. Su Ürünleri Kooperatifleri Merkez Birliği de bu sezonun son yılların en bol palamut sezonlarından biri olacağı beklentisini paylaşıyor. Palamut, eti dolgun, lezzeti belirgin ve farklı pişirme yöntemlerine oldukça uygun bir balık. Küçük boyları bütün veya fileto halinde; iri palamutlar ise takoz kesilerek fırında, tavada ya da buğulama olarak hazırlanabilir. Soğan, domates, defne, limon ve zeytinyağı palamudun en klasik eşlikçileri arasında.

Fırında Palamut

Palamut balığını hazırlamanın en pratik yollarından biri fırında pişirmek. **Üstelik balığın kendine özgü aromasını korumak için çok fazla malzemeye de gerek yok.**

- 1 büyük palamut • Birkaç dal taze kekik
- 2 diş sarımsak • 1 limon • Tuz, karabiber
- 10–12 cherry domates • 2 defne yaprağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Palamudu temizletip fileto veya kalın dilimler halinde hazırlattırın. Pişirmeden önce kağıt havluyla iyice kurulayın. **Zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp balığın üzerine sürün.** Fırın kabına yerleştirin; aralara domatesleri, limon dilimlerini ve defne yapraklarını ekleyin. **Önceden ısıtılmış 200°C fırında yaklaşık 20–25 dakika pişirin.** Balığın kurumaması için gereğinden uzun pişirmemeye dikkat edin. Serviste üzerine taze kekik ve biraz da zeytinyağı gezdirebilirsiniz.

Güzelada Organik Glutensiz Toz Karabiber 60 G
318,25 ₺/ADET

Güzel Ada Gıda Organik Karabiber 50 G
291 ₺/ADET

Sade Organik Domates Salçası 650 G
268 ₺/ADET

Sade Organik Biber Salçası 700 G
363,90 ₺/ADET

Bubashcka Organik Domates Salçası 650 G
442 ₺/ADET

Bubashcka Organik Biber Salçası 650 G
566,90 ₺/ADET

Kristal Erken Hasat Natürel Sızma Zeytinyağı Cam 1 L
623,90 ₺/ADET

Bahçeden Çiğ Badem
140 G
176,90 ₺/ADET

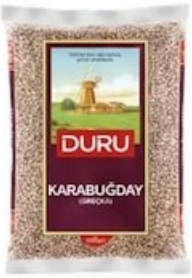
Tadım Çiğ Badem
180 G
218,50 ₺/ADET

Organik Gurme
Organik Nohut 1 KG
269,50 ₺/ADET

Peyman Bahçeden
İç Ceviz 140 G
176,50 ₺/ADET

Tat Bezelye 830 G
103,90 ₺/ADET

Raya Organik
Haşlanmış Bezelye
400 G
145,50 ₺/ADET



Duru Karabuğday
1 KG
154,50 ₺/ADET

Dovido Kuru Kayısı
140 G
150,90 ₺/ADET

Spaghetti Kabağı

Spagetti kabağı, pişti̇ğinde çatalla ayrılan ince şeri̇tleri sayesinde adını spagettiye benzeyen dokusundan alıyor. Yumuşak bir püreye dönüşmek yerine lif lif ayrılan bu sebze, aynı zamanda iyi bir lif kaynağı.

Nasıl hazırlanır?

Kabağı uzunlamasına ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın. **Zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip kesik yüzeyi aşağı gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. 200°C fırında 35–45 dakika pişirin.** Biraz soğuduktan sonra iç kısmını çatalla kazıyın. Domates sosu, pesto, parmesan, mantar, kıymalı sos ya da zeytinyağı ve otlarla servis edebilirsiniz.

Portakallı İrmikli Kek

- 3 yumurta • 3/4 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt • 1 su bardağı irmik
- 1/2 su bardağı zeytinyağı • 1 tutam tuz
- 1/2 su bardağı un • 1 paket kabartma tozu
- 1/2 su bardağı taze portakal suyu
- 2 portakalın ince rendelenmiş kabuğu
- 1/2 su bardağı badem unu • Üzeri için Antep fıstığı

Şekerin içine iki portakalın ince rendelenmiş kabuğunu parmak uçlarınızla ovarak iyice yedirin. Bu işlem kabuktaki yağ keseciklerinin patlaması ve şekerle buluşması için harika bir yöntem. Yumurta ve portakal kabuklu şekeri açık renk alana kadar çırpın. Yoğurt, zeytinyağı, portakal suyunu da ekleyin. İrmik, un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip yalnızca karışana kadar çırpın. Yağlanmış kek kalıbına döküp **175°C fırında yaklaşık 35–40 dakika pişirin.** Soğuduktan sonra üzerine Antep fıstığı serpin. Daha yoğun portakal aroması isterseniz servis öncesi biraz portakal kabuğu daha rendeleyebilirsiniz.

Ege Masalı Soğuk Sıkım Sızma Zeytinyağı 500 ML
259,90 ₺/ADET

Tariş Naturel Sızma Zeytinyağı 500 ML
289,99 ₺/ADET

Zeytin İskelesi Naturel Sızma Zeytinyağı 1 L
439,92 ₺/ADET

Sadık Amca Soğuk Sıkım Natürel Sızma Zeytinyağı 500 ML
390 ₺/ADET

Monini Sarımsaklı Ve Acıbiberli Zeytinyağı 250 ML
694,50 ₺/ADET

Monini Porcini Mantarlı Zeytinyağı 250 ML
694,90 ₺/ADET

Mushroom&More
Kurutulmuş Shıitake
Mantarı 40 G
196,90 ₺/ADET

Mushroom&More
Porçini Mantarı Kuru
50 G
223,50 ₺/ADET

Mantar Shitake
200 G
223,50 ₺/ADET

Mantar
İstiridye(Kayın) 200 G
79,90 ₺/ADET

Mantar Izgrara 1 KG
269,90 ₺/ADET

Mantar Kestane
Paket 350 G
94,90 ₺/ADET

Pirinç Kıtırları

- 2 su bardağı soğuk pişmiş pirinç
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı susam
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz ve pul biber veya paprika

Pirinçin yarısını nişasta, yağ ve baharatlarla robottan geçirip yapışkan bir kıvam elde edin. Kalan pirinci ekleyip karıştırın. İki yağlı kağıt arasında yaklaşık 2 mm inceliğinde açın ve dilim izleri verin. **180°C fırında 25–35 dakika, kuruyup çıtırlaşana kadar pişirin.** Yoğurtlu dip sos, humus veya peynirle servis edin. **Pişmiş pirinci hızlıca soğutup buzdolabında saklayın ve ertesi gün değerlendirin.**

Fıstık Ezmeli & Yulaflı
Protein Kurabiyesi

- 1 su bardağı yulaf ezmesi • 1 yumurta
- 1/2 su bardağı şekersiz fıstık ezmesi
- 2 yemek kaşığı chia veya öğütülmüş keten tohumu
- 2 yemek kaşığı hurma ezmesi veya pekmez
- 1/2 çay kaşığı tarçın• 1 tutam tuz
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- İsteğe bağlı: 2 yemek kaşığı bitter çikolata parçaları

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırın. Karışım çok kuruysa 1–2 yemek kaşığı süt ekleyebilirsiniz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serilmiş tepsi üzerinde hafifçe bastırın. **175°C fırında 10–13 dakika pişirin.** Fırından çıktığında biraz yumuşak olabilir; soğudukça toparlanacaktır. Daha yüksek proteinli bir versiyon için karışıma **20–25 g sade protein tozu ekleyip kıvamı birkaç kaşık sütle dengeleyebilirsiniz.**

Organik Gurme
İrmik Unu 500 G
92,50 ₺/ADET

Güzelada Organik
Glutensiz Badem Unu
250 G
414,90 ₺/ADET

Wefood Glutensiz
Badem Unu 250 G
493,90 ₺/ADET

City Farm Organik
Beyaz Un 1 KG
132,50 ₺/ADET

Raya Organik
Haşlanmış Kuru Fasulye
400 G
150,50 ₺/ADET

Wefood Glütensiz Yulaf
Ezmesi 300 G
140,50 ₺/ADET

Ham bal 45°C'den yüksek **ısıl işlem görmemiş** ve **0.3 mm'den daha büyük filtreler** ile filtre edilmiş baldır.

Yıllardır değişmeyen
Hatice Teyze
doğal lezzetler
şimdi CarrefourSA
raflarında!

Tarhanadan
kurutmalıklara,
reçellerden
atıştırmalıklara
kadar sevdiğiniz
tatlar artık çok
daha yakın. Evdeki
sofralara anne eli
değmiş gibi.

HATİCE TEYZE

Doğal,
katkısız,
güvenilir.

Gurme CarrefourSA'larda

KENDİ KABINLA ALIŞVERİŞ

DOĞRUSU CarrefourSA'da

Sıfır Atık yaklaşımıyla

Yaşam için doğrusu CarrefourSA'da

CarrefourSA olarak plastik kullanımını azaltmayı, **kendi kabınız ile alışveriş** yapabilmenizi, bu sayede doğa için hep birlikte en doğrusunu hedefliyoruz.

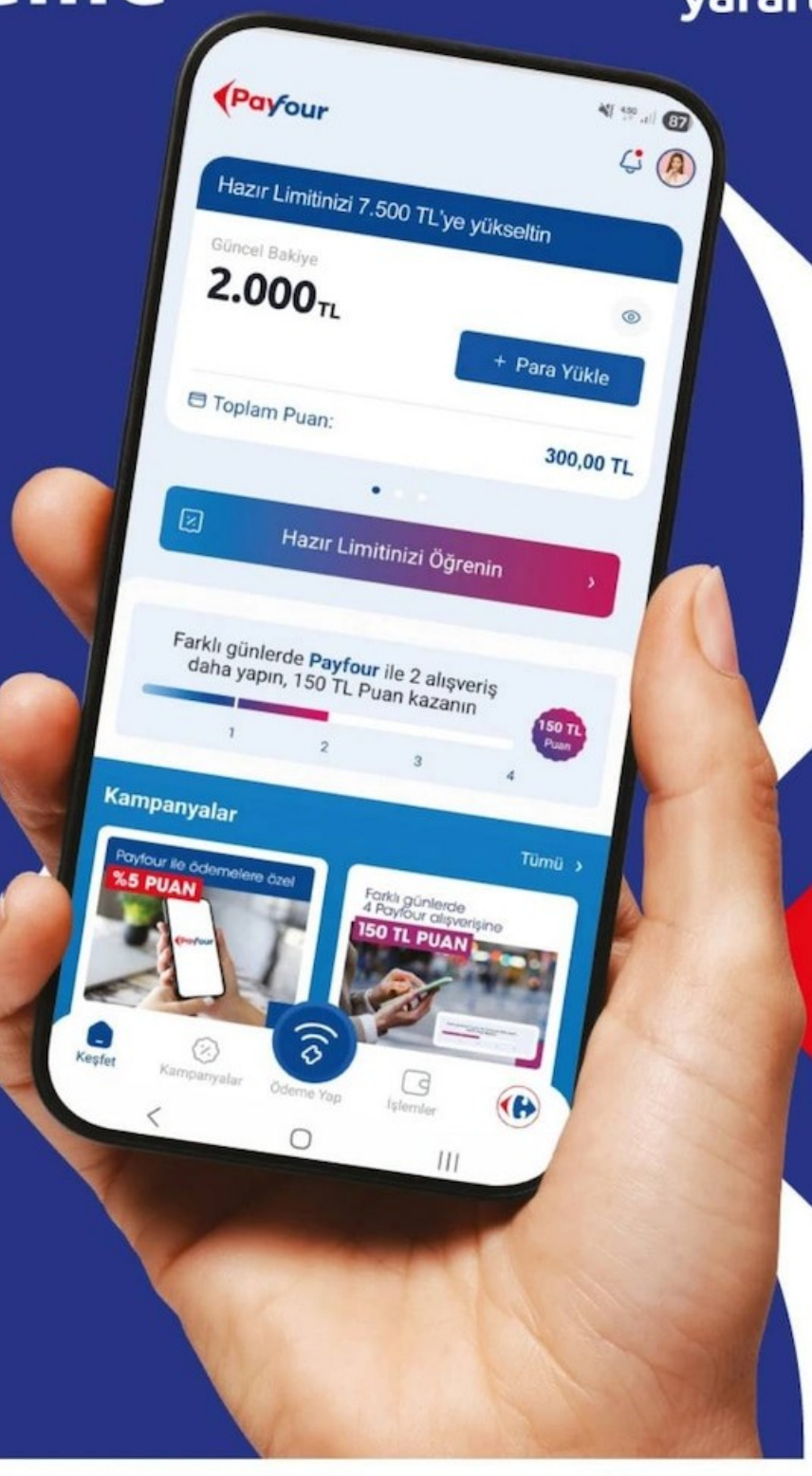
Payfour

CarrefourSA'nın yeni ödeme sistemi

Hemen indirin fırsatlardan yararlanın.

Google Play 'DEN ALIN

App Store'dan İndirin



DOĞRUSU CarrefourSA'da

Carrefour SA