

macrostyle

EKİM 2026



Ekim: Sonbaharın Sofrası,

Toprağın En İyi Hali

Ekim geldiğinde hava değişiyor, renk değişiyor, ışık değişiyor, iştah değişiyor. Sabah pencereden baktığınızda artık o yaz parlaklığı yok, onun yerine daha yumuşak, daha içe çekici bir sıcaklık var. Ağaçlar kızarıyor, pazar tezgâhları dolgunlaşıyor. Bal kabağı, armut, üzüm, zencefil... Sonbaharın bu malzemeleri sadece sofrayı değil, evi de dönüştürüyor. Mutfaktan yükselen koku başlı başına bir davet.

macro**cooks**

Bu ay Macrostyle sayfalarında "Sonbahar" temasını işledim. Sezonun o bereketli, toprak kokulu ruhunu dört tarife yansıtmaya çalıştım. Kimi zaman hafif bir salata, kimi zaman fırının sıcaklığını evinize taşıyan bir ana yemek, kimi zaman günün sonunda hak ettiğiniz bir tatlı, kimi zaman da ellerinizi ısıtan bir fincan... Sonbahar sofrası böyle kurulur: mevsimle aynı ritme girerek, sabırsızlanmadan.



İlk tarif, sonbaharın o cömert hasadından doğdu: **Üzümlü & Hellimli Salata**. Taze üzümleri ikiye kesip roka ve fındık yapraklarıyla buluşturdum. Hellimi döküm tavada, zeytinyağını bile çok bulmayacak kadar kısa sürede, her iki tarafı da altın rengine gelene kadar pişirdim; çıtır dışı, yumuşak içiyle dilimler salatanın üzerine yerleşti. Üzerine incecik kıydığım taze kekik, bir avuç kavrulmuş ceviz ve nar ekşisi-zeytinyağı sosu ile tamamladım. Tatlı üzümün asidiyle hellimin tuzluluğu karşılaştıkça ortaya o kendine özgü sonbahar dengesi çıkıyor; ne çok hafif ne çok ağır.

Ardından sofrayı ısıtmak istedim. **Fırında Tavuk But ve Balkabaklı Arpa Şehriye**. Tavuk butlarını sarımsak, taze kekik, pul biber ve zeytinyağıyla marine edip fırın tepsisine dizdim; yanlarına irili ufaklı bal kabağı küplerini ekledim. Arpa şehriyesini ayrı bir tencerede tereyağında kavurarak hafifçe renk aldardım, sonra tavuk suyu ile ılık ılık fırına verdiğim tavuğun altına sürdüm, şehriye fırında o etli ve bal kabaklı buharı içine çekerek pişti. Servis anında her şey birbirine geçmiş, kabak tatlılaşmış, şehriye ise o fındıksı kavrulmuşluğunu koruyordu. Tek tepside, büyük bir zahmetsizlikle sofranızda.

Tatlı için biraz beklenmedik bir yola gittim: **Biscoff Çifte Kavrulmuş Cheesecake**. Lotus bisküvisini iri parçalara ayırarak tabanı oluşturdum; ancak buradaki ince nokta, bisküvileri tereyağıyla karıştırdıktan sonra bir kez de fırında kısa süre kavurmak, bu sayede taban ısladığında bile o karamel çıtırlığını koruyor. Üstüne kremasını hazırladım: oda sıcaklığında krem peynir, krema, vanilyalı şeker ve bir kaşık Lotus ezmesiyle pürüzsüze gelene kadar çırttım. Fırında benmari usulü pişirdim, sonra sabaha kadar buzdolabında dinlendirdim. Kesimde her dilim katman katman ortaya çıkıyor; alttan bisküvi, üstten kadifemsi krem, en üstten çifte kavrulmuş Lotus parçaları. Sonbaharın tatlısı sıcak olmak zorunda değil; bu cheesecake soğuk servisinde de tam anlamıyla ısıtıcı.

Ve son tarif: **Zencefilli Armut Crumble**. Ekimin koku haritasını bu kez bir fincana sığdırmak istedim. Olgun armutları ince dilimleyip su, taze rendelenmiş zencefil, bir tarçın çubuğu, birkaç karanfil ve bir tatlı kaşığı bal ile yavaş ateşte kaynattım; armutlar yumuşayıp suyuna rengini ve kokusunu verene kadar beklemek gerekiyor. Süzdükten sonra ince bir dilim portakal kabuğuyla, ister sıcak ister ılık servis edebilirsiniz. Zencefilin o sıcak, hafif acımsı nefesi armudun doğal tatlılığıyla buluşunca içi ısıtan, sarıp sarmalayan bir tat çıkıyor ortaya. Bu tarif, ekim akşamlarında elinizde bir kitap ya da uzayan bir sohbetin eşliğinde, fincanınızı sıcak tutacak en güzel yoldaş olmaya aday.

Ekimin o dönüşüm enerjisini mutfağınıza taşımanızı diliyorum. Sobanın yanında bir çay, fırından yeni çıkmış bir yemek kokusu, sonbaharı hissetmenin en güzel yolu. Mevsiminiz bereketli, sofranız sıcak olsun.

Ayşegül Talu
Macrocenter Baş Şefi



Sosyal medya
hesaplarımız için
QR kodu okutun.





Homemade 4 Tohumlu
Unsuz Kraker 150 g
₺225,00



Homemade Çay
Demleme Paket 250 g
₺315,00

Homemade Glutensiz
Zeytinyağlı & Pancarlı
Grissini 130 g
₺345,00



Homemade Kekikli ve
Limonlu Peynir Ezmesi 250 g
₺375,00



Matilde Vicenzi Cantuccini
Bademli Bisküvi 225 g
₺249,90



San Carlo Glutensiz
Patates Cipsi 150 g
₺327,50/adet
• Pesto Tadında
• Limon & Kırmızı Biber



Starbucks Frappuccino
Caramel 250 ml
₺189,90/adet



Homemade Tarçınlı
Mürdüm Eriği Sos 350 g
₺295,00



Symbiotic++
Su Kefiri 230 ml
₺245,00/adet
• Hibiskus Karkade
• Kuşburnu Mor Reyhan
• Zeytin Yaprağı Yeşil Çay



Koop Tuzu Azaltılmış
Hellim Peynir

₺231,90

Çengelköy
Salatalık

Çekirdeksiz
Kırmızı Üzüm

Edmond Fallot
Dijon Hardalı 190 ml

₺200,00

Eğriçayır Ham
Çam Balı 450 g

₺670,00

Gaia Pearls Yeşil Milas
Memecik Zeytinyağı 250 ml

₺640,00

Edmond Fallot Tohumlu
Hardal 190 ml

₺209,90

“Kırmızı Üzümlü Hellim Salatası Başlangıç”
tarifimiz için QR kodu okutun.

Homemade Elmalı ve
Cevizli Pancar

₺1.075,00/kg



Alcatra Dilimlenmiş Dana
Antrikot Fume Et 100 g
₺500,50

5 macrocenter
Chef Season Kızılçık
Marmelatlı & Jalapeno
Biberli BBQ 345 g
₺129,90

Homemade Kuru Domatesli
& Biberiyeli Nohut

₺995,00/kg



Antre Gourmet
Çanakkale Beyaz Peynir
₺1.449,90/kg

Yayla Türk Hindi
But Fume
₺2.099,00/kg

Oz Mixology Passion
Fruit 250 ml

₺85,90/adet

Oz Mixology Ginger 250 ml

₺69,90/adet

Oz Mixology Mint Lime
Nojito 250 ml

₺84,90/adet



Casari Camembert
Ahşap Kutu 250 g
₺609,90/adet



Primavera Taze
Otlı Peynir 150 g
₺294,90



▼ Zanetti Yarım Yağlı Grana
Padano Peyniri 150 g

₺344,90

▼ Bolez Köylüm
Piliç But Izgara

₺459,90/kg

▲ Balkabağı

▼ La Molisana Orzo N65
Sade Arpa Şehriye 500 g

₺129,90



"Fırında Tavuk But Ve Balkabaklı Arpa Şehriye"
tarifimiz için QR kodu okutun.



◀ Polli Pesto Fesleğen
Sosu 550 g
₺375,00

7 macro▲center



▲ Gurvita Tavuk
Suyu Sade 320 ml
₺239,90

Banvit Piliç Pirzola ▶
₺189,90/kg



◀ Butcher Izgara
Köfte 500 g
₺439,90



▲ Bolca Hindi Sote
But 750 g
₺349,90

Dana But Tas Kebablık ▶
Et Biga Yöresi
₺1.279,90/kg



◀ Homemade Domates
Soslu Patlıcan Mancası
₺1.125,00/kg



▲ La Molisana Makarna 500 g
₺144,90/adet

- Spaghetti N15 Sade Uzun
- Penne N20 Sade Kesme
- Fusilli N28 Sade Burgu
- Pennoni Lisci N33 Kısa

Homemade Elmalı ve ▶
Cevizli Kereviz
₺1.075,00/kg



Philadelphi
XL 300 g
₺875,00

▲ President Krema
%35 Yağlı 200 ml
₺94,50

▲ Raya Organik 8'li
M Boy Yumurta
₺119,90



“Biscoff Çifte Kavrulmuş Cheesecake”
tarifimiz için QR kodu okutun.

Yummate Mercimek

Cipsi 50 g

₺74,90/adet

- Ranch Aromalı
- Chili Lime Aromalı
- Elma Tarçın



Heilemann Çikolata 37 g

₺199,90/adet

- Acı Kırmızı Biberli Bitter
- Nugatlı & Kakao Çekirdekli Sütlü
- Misket Limonlu Bitter



Movenpick Tuzlu Karamel
Dondurma 165 ml

₺285,00/adet

Lotus Biscoff Karamelli

Bisküvi 250 g

₺159,90/adet



Beşe 1885 Tarçın &
Acıbadem Kurabiye
Pasta Helva 450 g

₺222,00/adet



Cachet Karamel
Parçalı & Deniz Tuzlu
Sütlü Çikolata 300 g

₺469,90



Lu Petit Beurre Tereyağlı
Bisküvi 200 g

₺229,90



Homemade Dondurularak
Kurutulmuş Meyve

₺239,00/adet

- Şeftali 35 g
- Kivi 40 gr
- Yeşil Elma 35 g
- Siyah İncir 40 g



▼ Santa Maria
Armut

Taze Zencefil ►

Pınar Tereyağı ►
Folyo 200 g
₺195,00



"Zencefilli Armut Crumble"
tarifimiz için QR kodu okutun.



◀ Dr.Oetker Havuçlu Kek
Karışımı 496 g
₺129,90

▼ Superfresh Frulove
Topları 170 g
₺239,90/adet
• Cheesecake
• Brownie



Homemade Zencefilli
Tarçınli Kurabiye 115 g ▶
₺275,00



▼ The Whirl Balanced
Filtre Öğütülmüş
Kahve 423°F 250 g
₺549,90

◀ Homemade Tahinli Pekmezli
Unsuz Kurabiye 185 g
₺360,00



▼ Gruvi Mitico Croccanto
Almond Crunch 300 ml
₺289,00/adet



▲ Tea Co. Pumpkin Spice
Balkabaklı Roybos Çayı 25 g
₺265,00/adet



CENTRAL AMERICA

ESTD
THE
WHIRL
ROASTERY
ESTD 2020
İstanbul

EAST AFRICA

OMNI ROAST SERIES



TEK ÇEKİRDEK TÜM DEMLEME YÖNTEMLERİ

✓ FILTER COFFEE ✓ ESPRESSO

Size en yakın
Macrocenter mağazası için
QR kodu okutun.



THEWHIRL.COM'DA KEŞFET

macro▲center | macro▲online

MÜŞTERİ HİZMETLERİ HATTI

0 850 200 40 00

www.macrocenter.com.tr

*Ürün bulunurluğu mağazalara göre
değişiklik gösterebilir.