

GURME

Carrefour  SA

SONBAHARA SICAK
BİR DOKUNUŞ



1-31 EKİM 2026

 /gurmecarrefoursa
 /gurmecarrefoursa





Dardanel Havyar
115 G

989 ₺/ADET



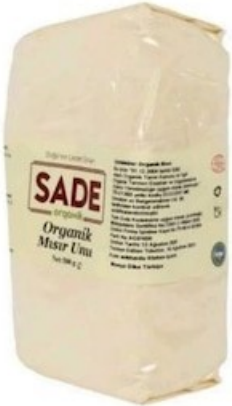
Dardanel Siyah
Havyar 100 G

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



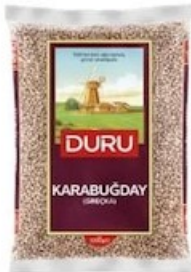
Peyman Bahçeden
İç Ceviz 140 G
176,50 ₺/ADET



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, piştiğinde çatalla ayrılan ince şeritleri 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 yedin. 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 Shiitake
Mantarı 40 G
196,90 ₺/ADET



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



Mantar Shiitake
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 Kırırları

- 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 & Yulafli Protein Kurabiyesi

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

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırın. Karışım çok kuruyrsa 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 ısı işlem görmemiş ve 0.3 mm'den daha büyük filtreler ile filtre edilmiş baldır.





Yıllardır değişmeyen
Hatice Teyze
doęal lezzetler
řimdi CarrefourSA
raflarında!



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



HATİCE TEYZE

Doęal,
katkısız,
güvenilir.



CarrefourSA'nın yeni ödeme sistemi

Hemen indirin
fırsatlardan
yararlanın.

