macrostyle

HAZİRAN 2020







Yaz: Her Koşulda Mutluluk Sebebi!

Haziran ile birlikte güneş kendini iyice hissettirmeye başlayınca, mutluluk katsayımız hemen nasıl da artıyor değil mi? Bu mutluluk halini haklı kılan en büyük neden aslında doğaya kavuşabilme ihtimalimizin biraz daha artması belki de; erkenden aydınlanan günle buluşmak, kısalan geceleri kendimizce uzatmak, açık havaya daha çok çıkmak, güneşin tenimizde bıraktığı sıcak ve tatlı his, ılık akşamüstü esintisi; özetle her koşulda sonunda yaza kavuşmak!

Mevsimler göz açıp kapayana kadar değişirken, bizler de yenilenmenin bambaşka yollarını keşfetmeye devam ediyoruz; sınırlı alanlarda da sınırsız mutluluk kaynağı yaratabileceğimizi! Bu yüzden, yaşam alanlarımıza iyi hissettirecek dokunuşlar katmanın, menümüze doğanın rengarenk tazelerini taşımanın ve evdekilerle sohbetli masaların tadını çıkarmanın tam zamanı.
Hayat bizi şaşırtmaya devam etse de doğa yaza hazır; o zaman güneşi hissetmek için yazın ilk lezzetlerinin doyasıya tadına varabilir, günümüzü güzelleştirmesi için bize sunduğu çeşitliliği kucaklayabiliriz. Uzun süredir özlenen taptaze zeytinyağlılarla, içimizi ferahlatan yaz meyveleriyle sevgimizi kattığımız masalarda buluşabiliriz.

Bu ayın aslında en önemli günü olan Babalar gününde, çocukluk kahramanımız olan babalarımızı bu kez onlar için hazırlayacağımız lezzetlerle, güzel bir barbekü ya da pratik "finger food" tarifleriyle mutlu edebiliriz.
Mutluluk zaten hep küçük şeylerde saklı değil midir?

Son zamanlarda herkesin içindeki şefi ortaya çıkardığını biliyoruz, bu yüzden sizin için hazırladığımız yeni reçetelerle bu ay da güzel deneyimlerinizin parçası olmayı umuyoruz.
Yaz neşesi ile büyülendiğimiz, umut ve yenilikler ile dolduğumuz sağlıklı bir ay olmasını diliyoruz.

Macrocenter Ailesi

macrocenter | macro & MORE

/macrocenterTR





Elite Detox
İçecek 200 ml
₺6,95/adet

- Skinny
- Defence
- Forever Young
- Super Hero



Mc Lloyd's Biosaurus Sea Salt Organik Cips 50 g
₺13,95

Chado Kombucha
330 ml
₺18,00/adet

- Berry Punch
- Rooibos Vanilla
- Istanbul No.2
- Chai Masala



Erikli Doğal Kaynak Suyu Cam Şişe 750 ml
₺6,25

Homemade Humus
₺6,39/100 g





Kelly's Baharatlı Nohut Cipsi 60 g
₺13,95

San Pellegrino Gazlı İçecek 4x200 ml
₺17,95/adet

- Kan Portakallı
- Limonlu
- Portakallı





Bolez Köylüm Piliç Baget
₺19,95/kg

Güzel Ada Organik Acı Kırmızı Biber Tozu 45 g
₺18,75

Heinz Barbekü Sos 250 g
₺8,50

Heinz Mayonez 400 g
₺13,95

Elta Ada Organik Kefir 1 l
₺14,50

Sinangil Tam Buğday Unu
₺5,95/kg

Kefirli Çıtır Tavuk

4 porsiyon / Ana Yemek

Malzemeler

16 adet	tavuk baget
4 su bardağı (1 lt)	kefir
1 ½ su bardağı (375 ml)	tam buğday unu
1 çorba kaşığı (15 ml)	tuz
1 çorba kaşığı (15 ml)	toz kırmızı biber
2 tatlı kaşığı (10 ml)	sarımsak tozu
4 su bardağı (1 lt)	ayçiçek yağı

Hazırlanışı

Tavuk parçalarını derin bir kaseye alın. Kefiri ilave edip üzerini streç film ile sıkıca kapatın. Buzdolabında en az 8 saat tercihen bir gece marine edin.

Fırınınızı 200° dereceye ısıtın. Bir fırın tepsisinin tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın. Kenara alın.

Un, tuz, kırmızı biber ve sarımsak tozunu uygun ebatta bir kasede karıştırın. Tavuk parçalarını kefirden alıp un karışımına aktarın. Tüm yüzeyini un ile kaplayın.

Ayçiçek yağını derin ve geniş bir tencereye alın. Yüksek ateşte 180° dereceye ulaşana dek ısıtın. Tavuk parçalarını 3-5 dakika kızartın. Hazırladığınız fırın tepsisine aktarın. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika fırınlayın. Tercihinize göre patates kızartması ve coleslaw salatası eşliğinde servis edin.

macromore.com

"Kefirli Çıtır Tavuk" tarifimiz için macromore.com'u ziyaret edin.



Apikoğlu Sosis
₺112,90/kg
- Frankfurter
- Bratwurst

Doğruluk Ezine Tam Yağlı Beyaz Peynir
₺54,90/adet
- Ezine Peyniri 525 g
- (%90 Keçi) Beyaz Peynir 525 g
- Ezine Peyniri 600 g





Orvital Organik Kangal Fermente Sucuk 250 g
₺36,90



Homemade Ezine Peynirli Haydari
₺6,39/100 g

Coca Cola Cam Şişe 6x250 ml
₺15,75
- Şekersiz
- Klasik
- Light



Homemade Marine Zeytinler
₺7,29 /100 g



Homemade Kırmızı Kinoa Tabule
₺8,59/100 g



Kühne Közlenmiş Kırmızı Biber 670 g
₺14,90



Butcher Dana Antrikot Burger
₺69,90/kg





Orvital Organik Bütün Piliç
₺49,95/kg

Dana Kontrafile Biga Yöresi
₺99,90/kg

Tat Organik Ketçap 400 g
₺12,50





Delizia Bekri Tipi Hardal 150 g
₺39,50





Bolca Hindi Sote But
₺34,90/kg



Kuzu Sote
₺99,90/kg



Superfresh Jumbo Patates 1 kg
₺12,90



Bağdat Baharat Dünya Lezzetleri

₺8,95/adet

- Fajita 55 g
- Cajun 55 g
- Taco 55 g
- Garam Masala 60 g



Yaşamsal Organik Karakılçık Penne 800 g

₺28,95

Yaşamsal Organik Karakılçık Giglio 500 g

₺19,95

Yaşamsal Organik Karakılçık Pipa 600 g

₺23,95







Uno Susamlı Hamburger Ekmeği 6'lı 312 g

₺6,50

Veggy Vegburger 400 g

₺32,75

Sadece İstanbul mağazalarında bulunmaktadır.

Mavras Organik Zeytinyağı 500 ml

₺65,00



Salata Erüst Maskolin Paket 150 g

₺6,49





Superfresh Falafel 450 g

₺12,90

Goccia Nera Aceto Balsamico 250 ml

₺44,95





Dr. Oetker Pudra Şekeri 150 g
₺2,95



Buffa Tam Yağlı Süzme Manda Yoğurdu 400 g
₺26,90

Orvital Organik Orta Boy Yumurta 10'lu
₺19,95



Blueberry



Çilek



Taze Nane





Frambuaz

Orman Meyveli & Yoğurtlu Pavlova

4-5 porsiyon / Tatlı

Malzemeler

3 adet	yumurta akı, oda sıcaklığında
1 tutam	tuz
¾ su bardağı (180 ml)	pudra şekeri
5 çorba kaşığı (75 ml)	bal
2 ½ su bardağı (625 ml)	karışık orman meyveleri
1 su bardağı (250 ml)	süzme yoğurt
10-15 yaprak	taze nane

Hazırlanışı

Fırınınızı 100° dereceye ısıtın. Fırın tepsisinin tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın. Kenara alın.

Yumurta aklarını tuz ile köpürene kadar çırpın. ¾ su bardağı şekeri yavaş yavaş ilave edin. Karışım kıvamlı ve parlak hale gelene kadar çırpın. Beze harcını tepsiye birbirine eşit 4 yuvarlak olacak şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış fırında 1-1,5 saat fırınlayın. Pişen bezeleri fırının kapağı hafif açık olacak şekilde fırın içinde soğumaya bırakın. Tamamen soğuyan bezeleri servis tabaklarına aktarın.

Orman meyvelerinin yarısını orta genişlikte bir kasede 3 kaşık bal ile tatlandırın. Hafifçe ezin. 5-6 adet nane yaprağını ince doğrayın. Orman meyveleri, nane ve yoğurdu karıştırın. Meyveli yoğurt karışımını bezelerin üzerine eşit olarak paylaştırın. Kalan orman meyvelerini 2 çorba kaşığı bal ile harmanlayıp Pavlova'ların üzerine dekoratif biçimde yerleştirin. "Orman Meyveli & Yoğurtlu Pavlova"ları taze nane yaprakları ile süsleyip servis edin.

macromore.com

"Orman Meyveli & Yoğurtlu Pavlova" tarifimiz için macromore.com'u ziyaret edin.

macro center

Bonne Maman Tart 135 g

₺25,95/adet

- Çikolata ve Karamelli
- Frambuazlı





Dr.Oetker Crumble Cake 325 g

₺5,25

Tronky Fındık Kreması Dolgulu Gofret 90 g

₺26,95





Cachet Organik Çikolata 100 g

₺19,95/adet

- %72 Deniz Tuzlu
- %85 Bitter

Godiva Kare Çikolata 60 g

₺4,95

- *Bol Sütlü
- *%72 Bitter





Starbucks Chilled Classics Skinny Latte 220 ml

₺15,90

Fabrikita Dulce De Leche 230 gr

₺31,95



Seven Days
Kruvasan 72 g
₺2,00/adet
- Vanilya Aromalı
- Kayısılı
- Kakaolu
- Fındıklı





Oreo Nane Aromalı Dolgulu
Kakaolu Bisküvi 154 g
₺9,50



Woopie Cookie
105 ml
₺4,50



Glories Çikolata
Kutusu 4'lü 220 g
₺52,90

Lipton Organik Papatya
Çayı 20'li 32 g
₺12,90



Davidoff Aromalı
Kahve 100 g
₺54,95/adet
- Rich
- Fine



Alpro Pirinçli Hindistan
Cevizi İçeceği 250 ml
₺7,90



Fever-Tree Tonik
İçecek 200 ml
₺9,95/adet
- Zencefilli
- Premium Indian
- Naturally Light Indian





▼ Eti Lifalif Kuru İncirli Fındıklı Yulaf Topları 38 g

₺3,75



▲ Eti Lifalif Kırmızı Meyveli Yulaf Bar 35 g

₺2,75

▼ Rawsome Granola 250 g

₺28,50/adet

- Kayısı, Kakao ve Çekirdekli
- Fındık ve Turna Yemişli

▲ Uniq2go In Love Bar 32 g

₺4,95/adet

- Ahududulu ve Yoğurt Aromalı
- Kakaolu ve Muzlu
- Fıstık Ezmeli ve Proteinli







▲ Magnum Vegan 90 ml

₺12,00

▼ Saf To Go Atıştırmalık 45 g

₺10,50/adet

- Fıstık Ezmeli ve Fındıklı Granola
- Amarantlı ve Pirinç Patlaklı Çikolata
- Tahinli ve Amarantlı Yulaflı Kurabiye
- Fındıklı ve Yaban Mersinli Karabuğday Granola
- Kakaolu ve Keçiboynuzlu Karabuğday Granola
- Tahin ve Yaban Mersinli Granola

▲ Seçen Çiftliği İnek Sütünden Kefir 1 l

₺14,90







▲ Naturiga Organik Spirulina Tozu 100 g

₺54,95

▲ Peyman Bahçeden Çiğ Karışık Kuruyemiş 165 g

₺17,50



GÜNLÜK TAZE homemade macrocenter MUTFAĞIMIZDAN

Ustalığımızı ve sevgimizi kattık. *Her detayında* lezzet var.

Sizin için Macrocenter mutfağında taze ve günlük olarak hazırladığımız özel lezzetleri mağazalarımızda keşfedebilirsiniz.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ HATTI
444 10 44
macrocenter

ACARKENT 0850 229 83 16 **ACIBADEM** 0850 677 52 70 **AKASYA** 0850 310 25 19 **AKMERKEZ** 0850 229 86 54 **ALKENT** 0850 229 80 02 **ANKARA ARCADİUM** 0850 229 89 08 **ANKARA ATAKULE** 0850 677 58 78 **ANKARA KUZU EFFECT** 0850 285 71 57 **ANKARA GOP UĞUR MUMCU** 0850 677 51 60 **ANKARA KAVAKLIDERE** 0850 677 52 56 **ANKARA NEXT LEVEL** 0850 229 89 36 **ANKARA ONE TOWER** 0850 310 28 94 **ANTALYA KONYAALTI** 0850 229 87 10 **ANTALYA LARA** 0850 755 50 50 **ANTALYA TERRA CITY** 0850 229 86 71 **AQUA FLORYA** 0850 229 88 00 **BEBEK FINE FOOD** 0850 310 20 03 **BODRUM GÜNDOĞAN** 0850 677 58 69 **BODRUM MİDTOWN AVM** 0850 677 54 26 **BODRUM TURGUTREİS D-MARİN** 0850 229 88 87 **BODRUM TÜRKBÜKÜ** 0850 677 52 30 **BODRUM YALIKAVAK** 0850 229 87 52 **BODRUM YALIKAVAK MARİNA** 0850 229 88 72 **BRANDİUM ATAŞEHİR** 0850 229 88 38 **BURSA BALAT** 0850 285 71 22 **BURSA PODYUMPARK** 0850 677 53 32 **CEMİL TOPUZLU** 0850 229 86 34 **CITYS NİŞANTAŞI** 0850 252 24 42 **ÇEKMEKÖY** 0850 737 73 15 **GÖCEK** 0850 229 82 78 **GÖKTÜRK** 0850 229 83 88 **GRANDPERA BEYOĞLU FİNE FOOD** 0850 677 53 10 **HİLLTOWN KÜÇÜKYALI** 0850 677 53 58 **İSTİNYE PARK** 0850 229 84 78 **İSTMARİNA KARTAL** 0850 677 54 10 **İZMİR AGORA AVM** 0850 677 53 12 **İZMİR ALAÇATI** 0850 229 88 76 **İZMİR ALSANCAK** 0850 229 80 50 **İZMİR GÜZELBAHÇE** 0850 285 71 30 **İZMİR MAVİBAHÇE** 0850 310 28 88 **KANYON** 0850 229 82 82 **KEMER COUNTRY** 0850 229 80 04 **KOŞUYOLU** 0850 677 53 78 **KOZYATAĞI** 0850 677 58 96 **KURUÇEŞME** 0850 229 80 06 **MASLAK 1453** 0850 677 54 18 **MASLAK 42** 0850 677 53 96 **NİSBETİYE ON** 0850 229 89 86 **NİŞANTAŞI** 0850 229 80 08 **ORMANADA** 0850 310 25 20 **PİAZZA MALTEPE** 0850 677 54 24 **VADİ İSTANBUL** 0850 759 92 08 **VARYAP ATAŞEHİR** 0850 229 87 14 **YENİKÖY** 0850 229 80 10 **ZEKERİYAKÖY** 0850 229 87 16 **ZORLU CENTER** 0850 677 51 94