

Tantitoni®

ile

kahvaltı keyfi



Fotoğraflar: Erkin ÖN

Sebzeli omlet (4 kişilik)

4 adet yumurta, 3 tatlı kaşığı zeytinyağı, 1 adet patates

1 adet sivri biber, 1 adet kırmızı biber, 4-5 adet kiraz domates

Yarımşar çay kaşığı karabiber ve pulbiber, 1 çay kaşığı tuz

ZEYTINYAĞINI tavaya alıp ısıtın. Üzerine kabukları temizlenip küçük küpler halinde doğranmış patatesi ilave edin. Ara sıra karıştırarak patates hafif yumuşayana dek soteleyin. Küp doğranmış sivri biber ve kırmızı biber ekleyip sotelemeye devam edin. Aynı yerde yumurta, karabiber, pulbiber ve tuzu iyice çırpın. Yumurtalı karışımı tavadaki sebzelerin üzerine ilave edip, pişmeye bırakın. Ocaktan almaya yakın, ortadan ikiye bölünmüş kiraz domatesleri yerleştirin. Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

www.tantitoni.com.tr

Tantitoni, son derece renkli ve kullanışlı olması sebebiyle Sofra ekibinin sıklıkla tercih ettiği markalar arasında. Biz de birbirinden eğlenceli Tantitoni ürünleriyle mutfağa girip, kahvaltılık lezzetler hazırladık. Maharetlerimizi sergilerken, en sevdiğimiz Tantitoniler de elimizin altındaydı...



Editörün seçimi / Selma Şen

“Sebzeli omlet yapmaya karar verdiğimde, Tantitoni ürünleri arasında seçim yapmak hiç de zor olmadı! Sevimli patates soyucu ve şirin yumurta çırpıcılar, desenli cam kesme tahtaları ve Tantitoni'nin seramik yüzeyli tavaları, bu tarif için listeye aldığım ilk ürünler oldu. Desenli bıçak, renkli pratik kase setleri, damlatmayan yağ şişesi ve kalp şekilli silikon spatula işimi bir hayli kolaylaştırırken, enerjik renklerdeki su bardakları da taze meyve sularıyla masamıza çok yakıştı.”

Tarıfte kullanılan ürünler:

- Joie patates soyucu
- Kuhn Rikon soğan desenli bıçak
- Tantitoni cam meyve desenli kesme tahtası
- Tantitoni 4'lü yeşil kase seti
- Joie Whiskie yumurta çırpıcı
- Chef Nature Plus seramik kaplamalı kırmızı tava
- Bormioli Rocco Quattro yağlık
- Tantitoni kalp şekilli silikon spatula
- Tantitoni puantiyeli yeşil mutfak önlüğü
- Bormioli Rocco Sorgente meşrubat bardakları

Tantitoni®

Editörün seçimi
Esra Düzdağ & Neslihan Demir

“Böreğimize için Tantitoni'nin kullanışlı sebze ve yeşillik doğrayıcısı ile otlarımızı kıyarken, sıvı malzemeyi sevimli yumurta çırpıcı ile çırpıttık. Yufkalarımıza peynirli harcı doldurup, seramik fırın tepsisine yerleştirerek sağlıklı pişirdik. İşlemler sırasında içinde çırpıcı, spatula ve yumurta fırçasının olduğu silikon üçlü setin de son derece işimize yaradığını söylemeliyiz. Servis için böreklerimizin üzerine çiçek motifli Koziol parti seti kürdanlarından geçirip, renk etkisini arttırdık. Pembe ve beyaz seramik tabaklara koyduğumuz böreklerin yanına desenli kupalar çok yakışırken, borosilikat cam demlikteki çayımızın da tadına doyum olmadı.”



Otlu peynirli börek (4-6 kişilik)

4 adet yufka, yarım kg beyaz peynir

Yarımşar demet dereotu, maydanoz ve nane

1 adet yumurta, yarım su bardağı yoğurt, 2 çorba kaşığı sıvıyağ, pulbiber

Üzerine: 1 adet yumurta, susam ve haşhaş tohumu

YUFKALARIN ikisini düz bir zemine serin. Maydanoz, dereotu ve naneyi incecik kıyıp, ezilmiş peynirle karıştırın. Aynı bir kasede yumurta, yoğurt ve sıvıyağı çırpın. Yufkaların arasına ve üzerine yoğurtlu harcı fırça yardımı ile sürün. Daha sonra 8 adet üçgen elde edecek biçimde kesin. Üçgenlerin geniş kenarına peynirli harcı yerleştirip, rulo biçiminde sarın ve gül böreği biçiminde kıvrın. Yağlanmış seramik fırın tepsisine yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yoğurtlu harcın kalanını tamamen böreklerin üzerine yayın. Daha sonra buzdolabına koyup, yarım saat bekletin. Dolaptan alıp, üzerine susam ve haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından alıp, böreklerin üzerine kürdan takarak servis yapın.

Tarıfte kullanılan ürünler:

- Kuhn Rikon sebze ve yeşillik doğrayıcı
- Tantitoni pembe renkli silikon üçlü hazırlık seti
- Bormioli Rocco cam kase
- Joie Whiskie yumurta çırpıcı
- Tantitoni seramik pembe pişirme tepsi
- Koziol ağaç şekilli aparatif parti seti
- Tantitoni baykuş desenli kupalar
- Tantitoni Borosilikat cam demlik
- Tantitoni silikon kalp şekilli mor maşa
- Tantitoni seramik iki renkli 2'li dikdörtgen tabak

www.tantitoni.com.tr



advertorial

Kurutulmuş domatesli ve zeytinli ekmek (6 kişilik)

12 adet kurutulmuş domates, 3 dal biberiye

1'er su bardağı siyah ve yeşil zeytin, yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz

5 su bardağı un, 1 paket instant maya, 2 su bardağı ılık su, tuz

Kalıbı yağlamak için: 1 tatlı kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı un

Üzerine: 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

KURUTULMUŞ domatesleri küp doğrayıp ılık suda 15 dakika bekletin ve süzün. Zeytinlerin çekirdekleri çıkarıp kıyın. Unu bir kaba alıp instant maya ve tuzu katıp karıştırın. Domates, ceviz, zeytin ve kıyılmış biberiyeyi bir kapta karıştırıp üzerine ekleyin. 2 su bardağı ılık suyu azar azar karışıma ekleyip yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bezle örtüp, iki misli büyüklüğe ulaşana dek mayalandırın. Daha sonra unlu zeminde yeniden yoğurun ve yağlanıp unlanmış baton kek kalıbına koyun. Üzerine biraz su sürüp ceviz serpin. Hamurun üzerine bıçakla çapraz çizikler atın. 15 dakika da kalıpta mayalandırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin.



Editörün seçimi / Mine Nartop

“Ekmeksiz bir kahvaltılık masası düşünülemez! Ben de bu fikirden hareketle, besleyici değeri yüksek ve lezzetli bir ekmek yapmaya karar verdiğimde, Tantitoni'den ilk seçtiğim ürün, pembe renkli seramik baton kek kalıbı oldu... Ekmeğimi hazırlarken malzemeleri Tantitoni'nin hem şık hem de kullanışlı seramik bıçağı ve cam kesme tahtası yardımıyla kıydım. Kurutulmuş domatesleri Kelebek Desenli Kahvaltılık Seti'nin tabaklarından birine koyup ıslattım. Yoğurma ve mayalama aşamasında Koziol karıştırma kabı imdadıma yetişti! Soframızı hazırlarken ise baharın renklerini ve enerjisini yansıtabilecek kelebek desenli kahvaltılık seti, hepimizin ilk tercihiydi.”

Tarıfta kullanılan ürünler:

- Tantitoni renkli ekmek bıçağı
- Kuhn Rikon domates desenli bıçak
- Tantitoni cam meyve desenli kesme tahtası
- Koziol renkli karıştırma kabı
- Tantitoni seramik pembe baton şekilli kek kalıbı
- Tantitoni kelebek desenli 31 parça kahvaltılık set

Kakaolu cupcake (16-18 adet)

3 adet oda sıcaklığında yumurta, 5 Türk kahvesi fincanı tozşeker

2 Türk kahvesi fincanı yoğurt, 2 Türk kahvesi fincanı sıvıyağ

3 çorba kaşığı kakao, 1 paket kabartma tozu, 6 Türk kahvesi fincanı un

Üzeri için: Hazır krem şanti, renkli pasta süslemeleri

YUMURTALARI tozşekerle birlikte derin bir kapta çırpıcı ile iyice çirpin. Yoğurt ile sıvıyağ ekleyip, 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Kakao, kabartma tozu ve un ilave edip, karıştırın. Cupcake kalıplarına yarım parmak boşluk kalacak şekilde karışıma pay edin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra cupcakelerin ortalarına krem şanti sıkın ve üzerlerine renkli pasta süslemeleri serpin.



Editörün seçimi / Sibel Erdem

“İtiraf etmek gerekirse, cupcake yapma fikrini, Tantitoni'nin rengarenk silikon kalıplarına ve cupcake formundaki seramik kavanozuna borçluyum! Silikon kalıplar o kadar kullanışlı ki, bir kere deneyince vazgeçmek mümkün değil... Kahvaltılık masalarına ya da çay saatlerine yeşilden pembeye renk enerjisini taşımak isteyen herkese bu kalıpları tavsiye ediyorum. Cupcake desenli seramik kavanozlar da hem cupcake, hem de bisküvi ve kurabiyelerinizi muhafaza etmek için dekoratif ve kullanışlı bir alternatif. Pembe, mor, turkuaz ve bej gibi renk seçeneklerine sahip düdüklü çaydanlıkta ise benim tercihim pembeden yana oldu!”

Tarıfta kullanılan ürünler:

- Tantitoni silikon cupcake şekilli kek kalıbı
- Tantitoni silikon renkli çiçek şekilli muffin kalıbı
- Tantitoni silikon renkli muffin kalıbı
- Tantitoni düz renkler pişirme kağıdı
- Tantitoni silikon kalp şekilli mor spatula
- Tantitoni seramik desenli kupa
- Tantitoni pembe düdüklü çaydanlık
- Tantitoni seramik cupcake desenli kavanoz (21 cm)