

Tantitoni®

Tantitoni, pişirme gereçlerinden servis takımlarına kadar mutfağımız için gerekli tüm ihtiyaçları rengarenk seçeneklerle karşılıyor. Şef Ebru Omurcalı da, estetik olduğu kadar işlevsel özelliklere sahip Tantitoni ürünleri ile kısa sürede leziz bir mönü hazırladı...



Tantitoni'nin puantiyeli önlüğü de, çekimlere ayrı bir renk kattı...

Stilist: Selma ŞEN & Sibel ERDEM Fotoğraflar: Erkin ÖN

Renkli mutfaklar

www.tantitoni.com.tr

Tantitoni®



Fırında sebze tavuk baget (6 kişilik)

- 6 adet tavuk baget, 2 dal biberiye
- 1 adet büyük boy soğan, 2 adet patates
- 1 adet kırmızı biber, 2 adet sivribiber
- 1'er adet domates ve kabak, 2 adet havuç
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- Yarım tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke, yarım tatlı kaşığı tuz

- 1 TAVUK bagetleri yıkayıp kurulayın ve Tantitoni Stoneware Pötikare Oval Fırın Kabı'na yerleştirin.
- 2 Ayrı bir yerde soğanı Tantitoni Meyve Desenli Cam Kesme Tahtası'nın üzerine alıp, Tantitoni Desenli 3'lü Bıçak

Seti yardımıyla irice doğrayın ve bagetlerin üzerine serpiştirin. Patateslerin kabuklarını Joie Patates Soyucu ile temizleyip, küçük boy elma dilimi şeklinde kesin. Daha sonra fırın kabına gelişigüzel yerleştirin. Üzerine halka doğranmış sivri biber, irice doğranmış sivri biber, domates, kabak ve havucu ekleyin. Toz kırmızıbiber, tane karabiber ve tuz serpiştirin. Biberiye ekleyip hafifçe harmanlayın. Üzerine Bormioli Rocco Helios Yağlık yardımıyla zeytinyağı, daha sonra sirke gezdirin.

3 Önce yağlı kağıtla, sonra alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

www.tantitoni.com.tr



Köz patlıcan çorbası (8 kişilik)

4 adet patlıcan, 2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
Bir buçuk su bardağı süt
4 su bardağı su, 5 diş sarmısak
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik, tuz
Çay kaşığının ucu ile muskat

1 PATLICANLARI közleyip, kabuklarını temizleyin. Daha sonra Tantitoni Meyve Desenli Cam Kesme Tahtası'nın üzerine alıp, Tantitoni Desenli 3'lü Bıçak Seti yardımıyla kıyın.

2 Ayrı bir yerde tereyağını Tantitoni Chef Nature Plus Seramik Derin Tencere'ye alıp eritin. Un ilave edip, Tantitoni Renkli Silikon Çırpıcı ile karıştırarak kavurun. Süt ve su ilave edip karıştırın. Ardından patlıcan ve ezilmiş sarmısak ekleyip pişmeye bırakın. Ocaktan almaya yakın karabiber, kekik, rendelenmiş muskat ve tuz katıp, karıştırın.

3 Çorbayı Tantitoni Ivy Pink Bone China Çorba Kaseleri'ne pay edin. Kızartılmış patlıcan, pulbiberli kızartılmış ekmek dilimleri ve taze kekikle süsleyip servis yapın.



Tantitoni ile fondü keyfi

Büyük küçük herkesin seyerek yediği çikolata fondüyü siz de "Tantitoni fondü" ile rahatça hazırlayabilirsiniz. Bunun için irice parçalara ayrılmış çikolatayı Tantitoni Seramik Puantiyeli Mor Fondü Set'in eritme kabına yerleştirin. Yuvasına tealight koyup yakın ve çikolatanın erimesini sağlayın. Sonra da en sevdiğiniz meyveleri Chef'n Muz Dilimleyici ile dilimleyip fondü çatallarına batırarak, çikolataya bulayın ve lezzetin tadına varın!



Kurutulmuş domatesli ve semizotlu erişte (4-6 kişilik)

1 paket yumurtalı erişte
10 adet kurutulmuş domates
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
4 diş sarmısak, 1 çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar su, yarım demet dereotu
Yarım demet semizotu
1 adet limonun suyu
150 gram keçi peyniri, tuz

1 KURUTULMUŞ domatesi Tantitoni Meyve Desenli Cam Kesme Tahtası'nın üzerine alıp irice doğrayın. Daha sonra Tantitoni Chef Nature Seramik Kaplamalı Tava'ya aktarın. Üzerine dolmalık fıstık, ezilmiş sarmısak ve Bormioli Rocco Helios Yağlık yardımıyla zeytinyağı ekleyin. Ocağa oturtup, Koziol Karıştırma Kaşığı ile ka-

rıştırarak kavurun. Dolmalık fıstığın rengi dönünce ocaktan alın.

2 Erişteyi haşlamak için Tantitoni Chef Nature Seramik Kaplamalı Derin Tencere'ye 5 su bardağı su ilave edip kaynatın. Tuz ve erişte ilave edip, erişte dişe gelecek kıvama gelene dek haşlayın. Suyunu süzüp, erişteyi kurutulmuş domateslerin üzerine ilave edin.

3 Dereotunu Kuhn Rikon Sebze ve Yeşillik Doğrayıcı ile kıyıp tavaya ekleyin. İri parçalara ayrılmış semizotu ve limon suyu ilave edip harmanlayın.

4 Tantitoni Peynir Rendesi ile üzerine keçi peyniri rendeleyin. Tantitoni Bone China Gül Desenli Yemek Tabakları'na veya Tantitoni Cupcake Desenli Tabaklar'a pay edip ılık olarak servis yapın.

www.tantitoni.com.tr

