

Today Recipe!
Σαρκόπιτzes



Από την όμορφη
Κρήνη μας!

Ingredients:

- 4 ποτήρια αλεύρι
- 1 ποτήρι νερό
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. ρακί
- ελάχιστο αλάτι
- 1/2 κιλό ξινομυζήθρα
(εμείς χρησιμοποίησαμε
το δικό μας τυρομάλαμα)



Instructions:

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, εκτός από την ξινομυζήθρα.
- Πλάθουμε και τα κάνουμε ζύμη. Αφήνουμε για μισή ώρα.
- Ανοίγουμε το φύλλο με πλάστη ή με μηχανή ώστε να γίνει πολύ λεπτό.
- Κόβουμε σε λωρίδες.
- Με ένα κουτάλι απλώνουμε την ξινομυζήθρα σε όλο το μήκος.
- Το διπλώνουμε στα δυο να σχηματιστεί ένα κορδόνι και το τυλίγουμε.
- Τηγανίζουμε κι από τις δυο πλευρές μέχρι να ροδίσουν.



Από τη μαμά
Σταματάκη Στέλλα



Today Recipe!

Χειρομυλόπιτζες

Από την όμορφη
Κρήτη μας!



Ingredients:

- 1 κιλό σιτάρι αλεσμένο χοντρό
- 2 φακελάκια μαγιά
- 1 κ.γ. αλάτι
- 4 κ.γ. ζάχαρη
- λίγο δυόσμο φιλοκομμένο
- 1/2 κιλό αλεύρι

Instructions:

- Βάζουμε το σιτάρι σε μια λεκάνη με νερό και το μουλιάζουμε για 24 ώρες. Το νερό να είναι 3 δάχτυλα πιο πάνω από το σιτάρι
- Την επόμενη μέρα προσθέτουμε τα υπολοιπα υλικά
- Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε να φουσκώσει για 2 ώρες
- Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα
- Τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα
- Σερβίρουμε με μέλι



Από τη μαμά
Μωραιζάκη Μαρία



Today Recipe!

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα



Ingredients:

- 300 γραμμάρια αλεύρι
- 150 γραμμάρια βούτυρο
- 100 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 1 φακελάκι βανίλια
- κουβερτούρα
- χρωματιστή τρούφα



Instructions:

- Κοσκινίζουμε τη ζάχαρη και το αλεύρι και βάζουμε στον κάδο του μίξερ
- Προσθέτουμε το κρύο βούτυρο και ανακατεύουμε στην αρχή με τα χέρια
- Προσθέτουμε το αυγό και τη βανίλια και χτυπάμε στο μίξερ
- Τυλίγουμε τη ζύμη σε μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα
- Ανοίγουμε τη ζύμη τόσο λεπτή όσο τα πτι μπερ.
- Κόβουμε σε σχήματα και τα τοποθετούμε σε λαδόκολλα.
- Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-12 λεπτά
- Γαρνίρουμε με κουβερτούρα και χρωματιστή τρούφα



Από τη μαμά
Ντενιζοπούδη Κικλή



Today Recipe!

Κουλουράκια

ell



Από την όμορφη
Κρήτη μας!



Ingredients:

- 2 φλιτζάνια ελαιόλαδο
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 2 φλιτζάνια κρασί άσπρο
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 2 βανίλιες
- 2 φακελάκια μπέικιν
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 1/2 κιλό αλεύρι



Instructions:

- Ανακατεύω όλα τα υλικά σε ένα μπολ
- Πλάθω τη ζύμη και τη χωρίζω σε λωρίδες
- Δίνω το σχήμα που θέλω και τοποθετώ σε λαδόκολλα
- Ψήνω στο φούρνο στους 160 βαθμούς για 20-25 λεπτά

ell



Από τη μαμά
Τσακίρη Μαρία



Today Recipe!

Τυροπιτάκια και
χορτοπιτάκια της
γιορτής

ll

Από την όμορφη
Κρήτη μας!

Ingredients:

- 1/2 κιλό αλεύρι
- λίγη ζάχαρη
- 1 κ.γ. μέλι
- 1 κ.λ αλάτι
- νερό όσο χρειαστεί
- τυρί φέτα
- χόρτα εποχής



Instructions:

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά και πλάθουμε μια εύπλαστη ζύμη
- Ανοίγουμε λεπτό φύλλο και κόβουμε στο σχήμα που θέλουμε
- Γεμίζουμε με τυρί της αρεσκείας μας ή βάζουμε συνδυασμό τυριών. Εδώ χρησιμοποιήσαμε φέτα
- Στα χορτοπιτάκια βάλαμε μάραθο, πράσο, σπανάκι και φρέσκο κρεμμύδι.
- Τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρώμα και από τις δύο πλευρές



Από τη μαμά
Ανδρεαδάκη Ελένη



*Tip: Σε κάθε μας βήμα βάζουμε πολλή πολλή αγάπη και θα γίνουν πεντανόστιμα!

Today Recipe!
pancakes

Ingredients:

- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 αυγό
- 50 ml σπορέλαιο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 120 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα



Από τη μαμά
Τσακίρη Μαρία



Instructions:

- Βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ, και τα ανακατεύουμε καλά.
- Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι κουταλιά κουταλιά τη ζύμη να απλωθεί.
- Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι κουταλιά κουταλιά τη ζύμη να απλωθεί.
- Γυρνάμε και από την άλλη πλευρά μέχρι να ροδίσουν.
- Σερβίρουμε, γαρνίροντας με ό,τι μας αρέσει.

Today Recipe!
Κρητικοί
Λουκουμάδες



Από την όμορφη
Κρήτη μας!



Ingredients:

- 2 φακελάκια μαγιά
- 1/2 κούπα νερό χλιαρό
- 1/2 κούπα λάδι
- 3/4 κούπα ρακί
- 3/4 κούπα χυμό πορτοκάλι
- λίγο αλάτι
- λίγη ζάχαρη
- ξύσμα πορτοκάλι
- 900 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

ll



Από τη μαμά
Χαραλαμπάκη Μαρία



Instructions:

- Βάζουμε τα στερεά υλικά σε ένα μπολ και τα υγρά σε ένα άλλο και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε ταυγρά στα στερεά και ζυμώνουμε. Αφήνουμε στην άκρη για 30 λεπτά.
- Κόβουμε τη ζύμη σε λωρίδες κι έπειτα σε μικρότερα κομμάτια.
- Απλώνουμε σε ταψί με λαδόκολλα και σκεπάζουμε με μια πετσέτα. Τα αφήνουμε για 10 λεπτά.
- Βάζουμε σε μια κατσαρόλα μπόλικο λάδι να κάψει και ρίχνουμε τα λουκούμια.
- Αφαιρούμε μόλις ροδίσουν. Πασπαλίζουμε με μέλι και σουσάμι ή τα βουτάμε σε σιρόπι που έχουμε φτιάξει από πριν.

Today Recipe!
Παραδοσιακά
Ξεροζήγανα

Ingredients:

- 1/2 κιλό αλεύρι
- 1 κ.λ. αλάτι
- 2 κ.σ. ρακί
- 1 ποτήρι νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- λίγο κανέλα
- σουσάμι
- μέλι



Από τη μαμά
Λενακάκη Γεωργία



Από την όμορφη
Κρήνη μας!



Instructions:

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά
- Πλάθουμε μια ζύμη και αφήνουμε μισή ώρα να ξκουραστεί
- Ανοίγουμε το φύλλο μλεχρι να γίνει πολύ λεπτό
- Κόβουμε σε λωρίδες κι έπειτα δίνουμε το σχήμα σε φιογκάκια
- Τηγανίζουμε και από τις δυο πλευρές μέχρι να ροδίσουν λίγο
- Βάζουμε σε αντικολλητικό χαρτί να κρυώσουν και πασπαλίζουμε με μέλι, σουσάμι και κανέλα