

# ΦΤΙΑΧΝΩ ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΑ



ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ
	<p>μισό κιλό (500γρ.)</p>
	<p>μισή</p> 
	<p>μισή</p> 

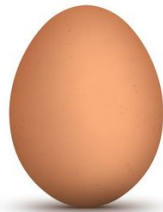


**ΥΛΙΚΑ**

**ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ**



**μισή**



**1**



**1**



**1**





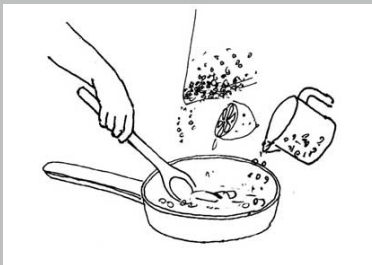
**ΣΚΕΥΗ - ΕΡΓΑΛΕΙΑ**







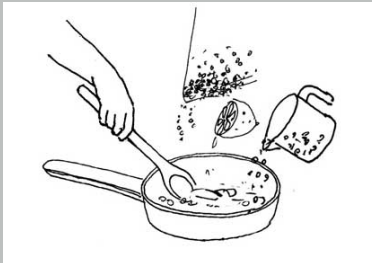
## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ





## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1	ΛΑΔΩΝΩ ΤΟ ΤΑΨΙ	 <p>TOLEYKOMAIGYNAIKAS.FORUMGREEK.COM</p> <p>NOSTIMESSYNTAGESTHSGWGS.BLOGSPOT.COM</p>
2	ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΜΕ ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΣΤΗ ΛΕΚΑΝΗ	 <p>ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ</p> <p>αλεύρι για όλες τις χρήσεις</p> <p>0,38€</p> <p>ΚΑΛΑΣ Κλασική</p>
3	ΣΠΑΩ ΤΟ ΑΥΓΟ ΣΕ ΜΠΩΛ	

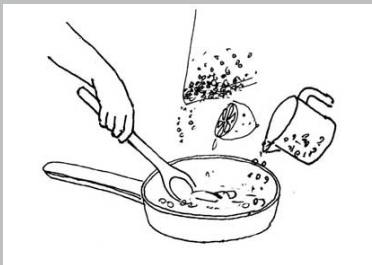


## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

4

ΠΡΟΣΘΕΤΩ ΤΟ  
ΑΥΓΟ, ΤΟ ΓΑΛΛ,  
ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΤΟ  
ΝΕΡΟ ΚΑΙ  
ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ





## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

5

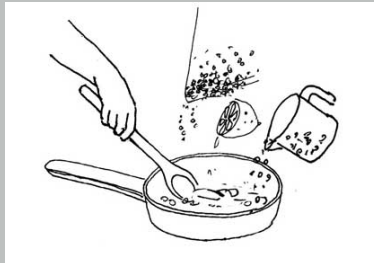
ΣΠΑΩ ΤΗ ΦΕΤΑ ΣΕ  
ΜΙΚΡΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ




6

ΠΡΟΣΘΕΤΩ ΤΗ  
ΦΕΤΑ ΚΑΙ  
ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ





## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

7	ΡΙΧΝΩ ΤΟ ΧΕΙΛΟ ΣΤΟ ΤΑΨΙ	
8	ΨΗΝΩ ΣΕ ΠΡΟ- ΘΕΡΜΑΣΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 180 ΒΑΘΜΟΥΣ ΓΙΑ 45 ΛΕΠΤΑ	