

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΚΕΪΚ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

- 1 φλιτζάνι (240 ml) ελαιόλαδο
- 500 γραμμ. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 5 αυγά
- 1 κούπα χυμό πορτοκάλι
- Ξύσμα 2 πορτοκαλιών
- Χτυπήστε το λάδι με τη ζάχαρη στο μίξερ. Προσθέστε τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, τον χυμό και τέλος ρίχνετε αργά το αλεύρι.
- Αδειάστε το μείγμα σε βουτυρωμένο ταψάκι ή σε μια μεγάλη φόρμα κέικ.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180° C και ψήνετε το κέικ για περίπου μία ώρα.
- Περιμένετε να κρυώσει και το αναποδογυρίζετε σε μια πιατέλα.

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 1 ½ ποτήρι ηλιέλαιο
- ½ ποτήρι ελαιόλαδο
- ¾ ποτήρι χυμό πορτοκάλι
- ¼ ποτήρι κονιάκ
- Ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουτ. γλυκού γαρίφαλο
- 1 ποτήρι ζάχαρη άχνη
- ¾ ποτήρι σιμιγδάλι ψιλό
- 1 κιλό αλεύρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 800 γραμμ. Νερό
- 1200 γραμμ. Ζάχαρη
- 100 γραμμ. Γλυκόζη
- Χυμό από μισό λεμόνι
- 500 γραμμ. μέλι

- Ετοιμάζουμε το σιρόπι βράζοντας τα 4 πρώτα υλικά μαζί και προσθέτουμε το μέλι. Το αφήνουμε να κρυώσει.
- Ανακατεύουμε όλα τα υγρά υλικά σε ένα μπολ, προσθέτουμε τα στερεά ζυμώνοντας λίγο.
- Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα και τα ψήνουμε στους 180° C για 25 λεπτά.
- Αφού ψηθούν τα σιροπιάζουμε βουτώντας τα στο σιρόπι.
- Πασπαλίζουμε με σπασμένα καρύδια.

ΙΜΑΜ ΜΠΑΪΛΑΝΤΙ

- ΥΛΙΚΑ (για 4-5 μερίδες)
- 7-8 μελιτζάνες μεγάλες
- 1-2 κρεμμύδια
- 2 ντομάτες
- Τοματοπολτός
- Μαϊντανός
- Τυρί που λιώνει
- Λίγο αλάτι
- Λίγο ελαιόλαδο
- Τυρί φέτα τριμμένη
- Κόβουμε τις μελιτζάνες στη μέση.
- Βγάζουμε την ψίχα από μέσα τους με το κουτάλι για να τις γεμίσουμε με το μείγμα που θα φτιάξουμε.
- Τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια, τις ντομάτες και τον μαϊντανό σε λίγο ελαιόλαδο. Έπειτα ρίχνουμε λίγο νερό για να μαλακώσουν. Τα αφήνουμε να γίνουν στο τηγάνι. Βάζουμε αλάτι και μαύρο πιπέρι.
- Γεμίζουμε με αυτό το μείγμα τις μελιτζάνες και ρίχνουμε από πάνω τυρί φέτα. Έπειτα το τυρί που λιώνει (π.χ. κεφαλοτύρι).
- Ψήνουμε στον φούρνο, στους 180° C.

ΜΠΑΜΙΕΣ ΛΑΔΕΡΕΣ

- 500 γρ. φρέσκιες μπάμιες
 - 4-5 κουταλιές ξίδι
 - 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
 - 1 ποτήρι ελαιόλαδο
 - Αλάτι
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
 - ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Πλένουμε τις μπάμιες, τις καθαρίζουμε και τις βάζουμε σε ένα ταψί. Τις πασπαλίζουμε με αλάτι, τις περιχύνουμε με το ξίδι και τις αφήνουμε 1 ώρα στον ήλιο σκεπάζοντάς τες με ένα τούλι.
 - Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε τη μισή ποσότητα ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 4-5 λεπτά, σε δυνατή φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε τις μπάμιες και τις σοτάρουμε για άλλα 3 λεπτά.
 - Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για περίπου 15-20 λεπτά, με το καπάκι ανοιχτό.
 - Στο τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τα αφήνουμε για 10 λεπτά.
 - Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σερβίρουμε.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 2 ντομάτες
 - 1 αγγούρι
 - 1 κρεμμύδι
 - Μισή πιπεριά
 - Ελιές
 - Φέτα τυρί
 - Ρίγανη
 - Ελαιόλαδο
 - Αλάτι
- Κόβουμε σε μέτρια κομμάτια τις ντομάτες και το αγγούρι. Κόβουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά σε φέτες. Τα βάζουμε όλα σε μια σαλατιέρα.
 - Προσθέτουμε τις ελιές, την φέτα σε κυβάκια.
 - Πασπαλίζουμε με αλάτι ρίγανη και περιχύνουμε με ελαιόλαδο.