

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

**Μαρία Μαλλιάρου - Γιάννης Μαλλιάρος - Μαρία Καρρά
Άγιος Στέφανος, Ιανουάριος 2012**

Μερικά Βοηθητικά

Συμβάσεις

Όπου αναφέρεται κουτάλι = κουτάλι της σούπας (15ml), ενώ κουταλάκι = κουτάλι του γλυκού (5ml). Αντίστοιχα φλιτζάνι = φλιτζάνι του τσαγιού, ενώ φλιτζανάκι = φλιτζάνι του καφέ. Ποτήρι = ποτήρι του νερού (220ml), ενώ ποτηράκι = ποτήρι του κρασιού (180ml).

Πόσο ζυγίζουν

1 φλιτζάνι ζάχαρη	200 γρ.
1 φλιτζάνι αλεύρι	125 γρ.
1 φλιτζάνι ρύζι	200 γρ.
1 φλιτζάνι νερό	200 γρ.
1 κουταλιά ζάχαρη	15 γρ.
1 κουταλιά αλάτι	15 γρ.

Μερίδες Φαγητού

Κρέας	240 γρ.
Κιμάς	120 γρ.
Κιμάς σε φαγητό (παστίτσιο, μουςακά)	80 γρ.
Πατάτες	350 γρ.
Πατάτες για τηγανητές	450 γρ.
Ρύζι ή Μακαρόνια	110 γρ.
Ρύζι ή Μακαρόνια με άλλα υλικά	70 γρ.
Τυρί φέτα	60 γρ.
Όσπρια (γενικά)	90 γρ.
Ρεβίθια	120 γρ.

Οι παραπάνω μερίδες είναι οι «κανονικές» δηλαδή αυτές που καταναλώνει ο μέσος ενήλικας, συνήθως. Κανονίζω με βάση αυτές την ποσότητα που θα μαγειρέψω. Όμως, δεν θα εκπλαγώ αν κάποιος καταναλώνει μόνο 60 ή και 260 γρ. μακαρόνια, τη φορά.

Μαγειρική

* **Αλευρόπιτα**

Υλικά

200 γρ. αλεύρι

2 αυγά

Νερό, γάλα, λίγο αλάτι

200 γρ. φέτα

λίγο βούτυρο

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα αυγά με το αλεύρι και προσθέτω γάλα ή/και νερό μέχρι να γίνει ένας παχύς χυλός. Ρίχνω το χυλό αυτόν σε ένα βουτυρωμένο ταψί (δεν πρέπει να έχει ύψος πάνω από μισό εκατοστό). Σκορπίζω από πάνω κομματάκια βούτυρο και τη φέτα τριμμένη. Ψήνω στο φούρνο για μισή περίπου ώρα.

* **Άλμη**

Υλικά

νερό

αλάτι

1 αβγό για το μέτρημα της πυκνότητας

Εκτέλεση

Βάζω νερό σε ένα μπολ και διαλύω αρκετό αλάτι μέχρι να διαλυθεί καλά. Τοποθετώ μέσα ένα αυγό (ωμό και ολόκληρο – χρειάζεται για το «ζύγισμα» της άλμης). Προσθέτω αλάτι ή νερό ανάλογα μέχρι το αβγό να φύγει από τον πάτο και ν' αρχίσει ν' ανεβαίνει προς την επιφάνεια. Πρέπει να εμφανιστεί περίπου στο μέγεθος εικοσαλέπτου (με διάμετρο 1,5 εκ.).

* **Αμπελόφυλλα στην Άλμη**

Υλικά

1 κιλό νερό

100 γρ. αλάτι

½ κουταλάκι ξινό (σκόνη)

αμπελόφυλλα τρυφερά

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό με τα υπόλοιπα υλικά να πάρει μια βράση. Όταν κρυσώσει βουτάμε ένα ένα τα φύλλα, τα τυλίγουμε σε ματσάκια και τα βάζουμε σε βάζο που να κλείνει αεροστεγώς (ή σε πλαστικό μπουκάλι). Συμπληρώνουμε το

κενό με την άλμη και το τοποθετούμε μπρούμυτα. Οποτε χρειαστούμε φύλλα, το ανοίγουμε, και χρησιμοποιούμε τα φύλλα όπως είναι (δεν χρειάζονται βράσιμο).

* **Αρνάκι Φρικασέ**

Υλικά

1½ κ. αρνί γάλακτος

½ φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος

½ κ. κρεμμυδάκια

1 κρεμμύδι

2 μεγάλα μαρούλια

αλάτι – πιπέρι

άνηθο ψιλοκομμένο

μαϊντανό

2 αυγά

2 λεμόνια (το ζυμό)

2 κουταλιές αλεύρι ή 1 κορν φλάουρ

Εκτέλεση

Χωρίζω το κρέας σε μερίδες και το σοτάρω με το βούτυρο. Προσθέτω το κρεμμύδι και τα κρεμμυδάκια μέχρι να μαραθούν. Στη συνέχεια αλατοπιπερώνω, βάζω και λίγο ζεστό νερό (ή άσπρο κρασί) και τα βράζω σε χύτρα ταχύτητας για 15' από τη στιγμή που θα σφυρίξει η βαλβίδα. Όταν μισοκρυσώσει ανοίγω τη χύτρα, προσθέτω τα μαρούλια, κλείνω και βράζω για 5' ακόμα. Ανοίγω ξανά, βάζω τον άνηθο και δένω το ζουμί με το αυγολέμονο: Χτυπάω τα αυγά με το λεμόνι και το αλεύρι και την ώρα που βράζει το φαγητό παίρνω λίγο ζουμί και το προσθέτω στο αυγολέμονο. Το επαναλαμβάνω μέχρι να κάψει, οπότε το ρίχνω στην κατσαρόλα να πάρει μια βράση και είναι έτοιμο. (η διαδικασία με το ζέσταμα του αυγολέμονου γίνεται για να μην κόψει το αυγό καθώς στο βραστό ζουμί).

Αρνί Λαδορίγανη στο Φούρνο

Υλικά

1½ κ. αρνί μπροστινό

1 φλιτζάνι λάδι

το χυμό από 1 – 2 λεμόνια

1 κουταλιά ρίγανη

αλάτι – πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένω το κρέας, το αλατοπιπερώνω και το πασπαλίζω με τη ρίγανη. Το βάζω σε γιουβέτσι και το περιλούζω με το λάδι και το χυμό του λεμονιού. Το βάζω σε μέτριο φούρνο κι όταν αρχίσει να ψήνεται προσθέτω 1 φλιτζάνι νερό. Το αφήνω μέχρι να ψηθεί καλά.

*** Αυγά μάτια**

Υλικά

αυγά όσα θέλω
λάδι ή βούτυρο φρέσκο
αλάτι

Εκτέλεση

Βάζω σ' ένα τηγανάκι το βούτυρο να κάψει και ρίχνω τα αυγά. Τα αλατίζω και τα ψήνω μέχρι ν' αρχίσει το ασπράδι να πήζει. Κουνάω το τηγάνι για να πάει το λάδι από πάνω και να ψηθούν κι από πάνω τ' αυγά.

*** Αυγά ποσέ**

Υλικά

αυγά όσα θέλω
λάδι, λεμόνι, αλάτι

Εκτέλεση

Βάζω σ' ένα κατσαρολάκι νερό να κάψει και ρίχνω τα αυγά. Τα σκεπάζω και τα ψήνω μέχρι να πήξει το ασπράδι. Τα σουρώνω και τα σερβίρω με λίγο λάδι και λεμόνι.

*** Αυγολέμονο**

Υλικά

1 αυγό
2 λεμόνια (το ζωμό)
1 κουταλιά αλεύρι
½ κουταλιά βούτυρο
αλάτι

Εκτέλεση

Χτυπάω το αυγό με λίγο νερό και προσθέτω το ζωμό λεμονιού, και τα άλλα υλικά. Τα βάζω σε ένα μικρό κατσαρόλι και το ψήνω σε σιγανή φωτιά. Τ' ανακατεύω συνεχώς ώσπου να δέσει.

*** Αυγολέμονο Σάλτσα**

Υλικά

4 κουταλιές κοφτές αλεύρι
4 κουταλιές κοφτές βούτυρο
2 φλιτζάνια ζωμό
2 αυγά (κυρίως τα κροκάδια)
χυμό 1 λεμονιού
Αλάτι, άσπρο πιπέρι

Εκτέλεση

Ζεσταίνω σε μικρή κατσαρόλα το βούτυρο και ρίχνω το αλεύρι. Ανακατεύω επί 1 λεπτό και προσθέτω το ζωμό και το αλατοπίπερο. Τέλος τα αυγά χτυπημένα με το χυμό του λεμονιού. Βράζω τη σάλτσα για μερικά λεπτά.

*** Γαρίδες σαγανάκι**

Υλικά

500 γρ. γαρίδες κατεψυγμένες
½ κουτί ντομάτες κονκασέ
250 γρ. φέτα τριμμένη

Εκτέλεση

Βράζω τις γαρίδες. Προσθέτω και την τομάτα κι όταν αρχίσουν να στεγνώνουν προσθέτω το λάδι και τη φέτα. Μαγειρεύω για 2 λεπτά ακόμα.

*** Γεμιστά Παραδοσιακά**

Υλικά

1 ποτήρι ρύζι
6 μέτριες ντομάτες
6 μέτριες πιπεριές
2 μεγάλα κρεμμύδια
½ κ. κιμά
2 φλιτζάνια λάδι
ρίγανη
1 κουταλάκι αλάτι – πιπέρι
μαϊντανό
δυσόμο

Εκτέλεση

Αδειάζω σε μια λεκάνη τις ντομάτες και τρίβω μέσα τα κρεμμύδια, το δυσόμο, το μαϊντανό, τα ανακατεύω με το λάδι, το αλάτι και τα βάζω να τσιγαριστούν. Αφού τσιγαριστούν προσθέτω το ρύζι και 1 ποτήρι νερό. Τα αφήνω στη φωτιά ανακατεύοντας μέχρι να στεγνώσει το νερό. Προ-

σθέτω τη ρίγανη και το πιπέρι και γεμίζω με το μίγμα τις ντομάτες και τις πιπεριές. Τις τοποθετώ σε κεραμικά σκεύος προσθέτοντας 2 φλιτζάνια νερό και τα ψήνω σε μέτριο φούρνο.

Γιαουρτλού (Αναστασίας)

Υλικά (για 4 άτομα)

500 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για τα κεμπάπ

500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος (ή αρνίσιος)

1 σκελίδα σκόρδο

1 μικρό κρεμμύδι

500 γρ. ψίχα ψωμιού (μπαγιάτικου)

βασιλικό

μαϊντανό

μπαχάρι

κανέλα

πάπρικα

αλάτι

πιπέρι

Για τη σάλτσα

4 ντομάτες

½ σκελίδα σκόρδο

βασιλικό

μαϊντανό

κανέλα

ρίγανη

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Ψιλοκόβω στο μπλέντερ το σκόρδο και το κρεμμύδι. Μουλιάζω το ψωμί και ζυμώνω όλα τα υλικά μαζί. Πλάθω σε μακρόστενες λουρίδες (κεμπάπ) το μίγμα και τις ψήνω στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Αν θέλω ψήνω μαζί και 4 – 5 πίτες. Στο μεταξύ φτιάχνω τη σάλτσα ανακατεύοντας στο μπλέντερ όλα τα υλικά και βράζοντάς την μέχρι να φύγουν τα πολλά ζουμιά και να γίνει ένα πηχτό ζουμί.

Σερβίρω βάζοντας από κάτω μια πίτα, πάνω της ένα κεμπάπ, γιαούρτι και περιχύνοντας με τη σάλτσα.

*** Γιοβαρλάκια**

Υλικά

700 γρ. κιμά

6 κουταλιές ρύζι

1 κρεμμύδι τριμμένο καλά

1 μέτριο καρώτο τριμμένο

1 κουταλιά βούτυρο ή φυτίνη

1 κουταλιά αλεύρι ή κορν φλάουρ

2 αβγά

αλάτι πιπέρι

αλεύρι για αλεύρωμα

5 ποτήρια νερό (3 για χύτρα ταχύτητας)

το ζουμί από 2 – 3 μέτρια λεμόνια

Εκτέλεση

Βάζω το ρύζι να μουσκέψει. Το ανακατεύω με τον κιμά, το αλάτι, το πιπέρι, το κρεμμύδι, το καρώτο και το 1 αβγό (για να τριφτούν πιο καλά το καρώτο και το κρεμμύδι τα βάζω στο multi μαζί με το αβγό). Βάζω σ' ένα κατσαρόλι το νερό και το βούτυρο. Όταν βράσει ρίχνω τα γιοβαρλάκια που τα έχω πλάσει σαν καρύδια και τα έχω τυλίξει σε αλεύρι. Όταν βράσουν χτυπάω το άλλο αβγό με λεμόνι και το αλεύρι. Ρίχνω μέσα λίγο – λίγο ζεστό ζωμό και το ανακατεύω. Ρίχνω το μίγμα στην κατσαρόλα να πάρουν μια βράση και είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

*** Γιοβέτσι**

Υλικά

[Μοσχάρι κοκκινιστό](#)

300 γρ. κριθαράκι μέτριο

τυρί τριμμένο

Εκτέλεση

Βάζω το κρέας σε ταψί, προσθέτω 2 – 3 ποτήρια νερό και το κριθαράκι και τα βάζω στο φούρνο. Ψήνω για μισή ώρα περίπου στους 180°C. Ανοίγω το φούρνο, ελέγχω αν έχει ακόμα αρκετό νερό, πασπαλίζω με το τριμμένο τυρί και ψήνω για άλλα 15' περίπου.

Εξοχικό

Υλικά

300 γρ. μοσχαρίσιο κρέας (ελιά κατά προτίμηση)

2 σκελίδες σκόρδο

1 κουταλιά μουστάρδα

1 κομμάτι κεφαλοτύρι (γύρω στα 40 γρ.)

1 κρεμμύδι

αλάτι
πιπέρι
ρίγανη
1 μπόλια (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Απλώνω το κρέας, χαράζω το κρέας και χώνω μέσα το σκόρδο, το αλείβω με τη μουστάρδα, ρίχνω το αλατοπίπερο και τη ρίγανη, βάζω το τυρί πάνω και το τυλίγω. Το δένω με σπάγκο ή με τη μπόλια, το τυλίγω σε λαδόκολλα και το ψήνω στο φούρνο.

Ζύμη για Πίτσα

Υλικά

500 γρ. Αλεύρι
3 κουταλιές Λάδι
1 Αυγό
2 κουταλάκια Αλάτι
1 ½ κουταλιά μαγιά νωπή
Ρίγανη (προαιρετικά)
270 ml Νερό

*** Ζύμη για Πίτσα (Ειρήνης)**

Υλικά

1 κουτί sprite (330ml)
1 ποτήρι χλιαρό νερό (330ml)
1 φακελάκι μαγιά ξερή
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι (ίσως και λίγο παραπάνω)
1 κ. αλεύρι
1/2 με 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο.

Εκτέλεση

Ζεσταίνω το νερό να γίνει χλιαρό. Σε μια λεκάνη ρίχνω την sprite, μετά ρίχνω το χλιαρό νερό και έπειτα τη μαγιά. Ανακατεύω ελαφρά και ρίχνω λίγο αλεύρι και **μετά** το αλάτι. Αρχίζω να πλάθω την ζύμη μας ρίχνοντας εναλλάξ αλεύρι και λάδι έως ότου γίνει μια μαλακή ζύμη. Την αφήνω στην άκρη σκεπασμένη για μισή ώρα περίπου μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο, και είναι έτοιμη προς χρήση.

Ζύμη για Τυροπιτάκια κλπ

Υλικά

1 αβγό
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

200 γρ. βούτυρο μαργαρίνη + λάδι
1 πακέτο φαρίνα

Κασερόπιτα

Υλικά

2 φύλλα σφολιάτα
300 γρ. κασέρι
1 παριζάκι ή ζαμπονάκι (προαιρετικά)
4 αυγά
1 κρέμα γάλακτος
Αλάτι – Πιπέρι

Εκτέλεση

Στρώνω το ένα φύλλο σφολιάτα σε βουτυρωμένο ταψί και το τρυπώ παντού με ένα πιρούνι για να μην φουσκώσει στο ψήσιμο. Τρίβω το παριζάκι και το κασέρι σε χοντρό τρίφτη, τα ανακατεύω και τα βάζω πάνω στη σφολιάτα. Χτυπάω τα αυγά και την κρέμα γάλακτος μαζί και περιχύνω την πίτα. Την σκεπάζω με το άλλο φύλλο της σφολιάτας και την ψήνω σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά.

*** Κατσικάκι με πατάτες βουτυράτες στη λαδόκολλα**

Υλικά

2 κιλά κασίκι σπάλα
4 κουταλιές βούτυρο λιωμένο
πιπέρι (αρκετό)
2 κουταλιές αλάτι
θυμάρι ξερό
8 σκελίδες σκόρδο
1200 γρ. πατάτες

Εκτέλεση

Προθερμαίνω το φούρνο στους 220°C. Πλένω καλά το κρέας και το σκουπίζω. Τρυπώ σε κάποια σημεία και χώνω το σκόρδο. Αλατοπιπερώνω καλά. Απλώνω δυο λαδόκολλες στον πάγκο, καθαρίζω, κόβω και αλατοπιπερώνω τις πατάτες τοποθετώντας τις στη μέση του χαρτιού. Ακουμπώ από πάνω το κρέας και το αλείφω παντού με το βούτυρο και πασπαλίζω με το θυμάρι. Τυλίγω τη λαδόκολλα σε πακέτο (καλύτερα τη δένω με σπάγκο). Βάζω το πακέτο σε ταψί και ρίχνω γύρω του 1 – 2 ποτήρια νερό. Ψήνω στο δυνατό φούρνο για καμιά ώρα. Ρυθμίζω το φούρ-

νο στους 180° C και συνεχίζω το ψήσιμο για άλλη μιάμιση ώρα τουλάχιστον.

Κατσικάκι πικάντικο

Υλικά

2 κιλά κρέας
2 ντομάτες χοντροκομμένες
2 κρεμμύδια χοντροκομμένα
1 ποτήρι λάδι

Εκτέλεση

Κόβω το κρέας σε κομμάτια και τα αλατοπιπερώνω. Τα σουβλίζω, τα τυλίγω με αντεράκια γάλακτος, τα βγάζω από τη σούβλα και τα τοποθετώ κουλούρα σε γιουβέτσι. Προσθέτω και τα υπόλοιπα υλικά (χωρίς καθόλου νερό) και τα ψήνω για 2 ώρες περίπου στους 200° C.

Κέικ με Ζαμπόν και Τυρί

Υλικά

1 φλιτζάνι μαργαρίνη
1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι τριμμένο
1 φλιτζάνι γάλα χλιαρό
½ φλιτζάνι ζαμπόν ψιλοκομμένο (4 φέτες περίπου)
3 φλιτζάνια αλεύρι
5 αβγά
3 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ

Εκτέλεση

Χτυπάω τα αβγά χωριστά τα ασπράδια σε σφικτή μαρέγκα. Δουλεύω καλά το μαργαρίνη προσθέτοντας τους κρόκους έναν – έναν. Έπειτα το γάλα το αλεύρι και το τυρί. Αφού ανακατέψω καλά ρίχνω λίγη μαρέγκα, λίγο ζαμπόν ώσπου να τελειώσουν. Αδειάζω σε βουτυρωμένη φόρμα (ταψί). Ψήνεται σε μέτριο φούρνο $\frac{3}{4}$ - 1 ώρα.

Κεμπάπ πρόβειο παραδοσιακό

Υλικά

3 κιλά κρέας (Πρόβειο, γιδινό μανάρι, ζυγούρι)
1 κουταλάκι αλάτι
ρίγανη
πιπέρι
μπαχάρι
2 σκελίδες σκόρδο

Εκτέλεση

Πλένω το κρέας και το πασπαλίζω με τα μπαχαρικά. Ανακατεύω καλά και το βάζω σε γιουβέτσι. Το αφήνω μια νύχτα. Την άλλη μέρα τρίβω το σκόρδο, το σκεπάζω με το καπάκι και το ψήνω σε μέτρια φωτιά.

Κένελ με Σάλτσα

Υλικά

350 γρ. τομάτες
250 γρ. ζαμπόν άπαχο
1 αυγό
1 κρόκο
1 μικρό κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 φύλλο δάφνης
1 κουταλιά μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 κύβο ζωμό κρέατος
Ξύσμα λεμονιού
Τυρί τριμμένο
Λάδι, βούτυρο
Αλάτι, πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ

4 κουταλιές βούτυρο
7 κουταλιές αλεύρι
250 γρ. γάλα
Βάζω σ' ένα τηγάνι 2 κουταλιές βούτυρο και 2 κουταλιές λάδι να ζεσταθούν καλά και τσιγαρίζω το κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Ρίχνω τις τομάτες περασμένες από τη μηχανή του πουρέ, τη δάφνη, τον κύβο, λίγο αλάτι και τα αφήνω να σιγοβράσουν για 20 λεπτά. Ετοιμάζω μια πηχτή μπεσαμέλ και ρίχνω μέσα τα ζαμπόν ψιλοκομμένο, τυρί, αυγό, κρόκο και ξύσμα. Αν το μίγμα είναι αραιό προσθέτω 1 – 2 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη. Τα ανακατεύω όλα καλά και πλάθω μπαλίτσες στο μέγεθος καρυδιού. Όταν είναι όλες έτοιμες, τις τοποθετώ σε μια κατσαρόλα και ρίχνω από πάνω τη σάλτσα. Τα αφήνω να σιγοβράσουν μέχρι να πιουν τη σάλτσα τους.

Κεφτεδάκια με Σάλτσα Κάρυ

Υλικά

500 γρ. κιμά βοδινό
2 κουταλάκια κοφτά κάρυ (σκόνη)
3 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη

1 αυγό
1 μέτριο κρεμμύδι
5 – 6 μικρά καρώτα τρυφερά
3 – 4 κουταλιές αλεύρι
μερικές πίκλες ξιδιού
Αλάτι, πιπέρι
Βούτυρο και λάδι
Ζωμό βοδινού (φρέσκο ή συμπυκνωμένο)

Εκτέλεση

Βάζω τον κιμά σ' ένα μπολ και προσθέτω μια πρέζα κάρυ, αλάτι, πιπέρι, το αυγό χτυπημένο (ολόκληρο) και τη φρυγανιά και τ' ανακατεύω καλά. χωρίζω το μίγμα σε μερίδες. Πλαταίνω κάθε μερίδα, βάζω στη μέση ένα κουταλάκι πίκλες ψιλοκομμένες και την πλάθω στο σχήμα του κεφτέ. Αλευρώνω τα κεφτεδάκια και τα τηγανίζω μέχρι αν ροδοκοκκινίσουν. Τα βγάζω σε μια πλατιά κατσαρόλα.

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το ρίχνω στην κατσαρόλα όπως και τα καρώτα ολόκληρα. Σκεπάζω τα κεφτεδάκια με ζεστό ζωμό και τα βάζω να σιγοβράσουν για 40 λεπτά.

Διαλύω το υπόλοιπο κάρυ και μια κουταλιά αλεύρι σε λίγο κρύο νερό. Προσθέτω λίγο – λίγο το ζωμό του φαγητού μέχρι να ζεσταθούν και τα ρίχνω στην κατσαρόλα ανακατεύοντας για λίγο με προσοχή μέχρι να ψηθεί το αλεύρι και να δέσει η σάλτσα.

Τα σερβίρω σε βαθουλή πιατέλα γαρνιρισμένα με μια στεφάνη από [πατάτες πουρέ](#) πασπαλισμένες με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

* Κεφτέδες 1

Υλικά

500 γρ. κιμά
1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
3 παξιμάδια τριμμένα ή ψίχα ψωμιού μουσκεμένα σε νερό με λίγο ούζο
1 αβγό
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, κύμινο

Εκτέλεση

Ζυμώνω καλά όλα τα υλικά μαζί. Αφήνω το μίγμα να ξεκουραστεί για λίγο και να ωσμοθούν οι μυρωδιές. Τηγανίζω σε καυτό λάδι.

Κεφτέδες 2

Υλικά

650 γρ. κιμάς
250 γρ. ψίχα ψωμιού
2 μέτρια κρεμμύδια
2 –3 σκελίδες σκόρδο
2 αυγά
3 – 4 κουταλιές τυρί τριμμένο
2 κουταλιές ξίδι
4 κουταλιές βούτυρο
1 ποτηράκι κρασί
Μαϊντανό, δυόσμο, ρίγανη
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζω σ' ένα τηγανάκι το κρεμμύδι με το σκόρδο ψιλοκομμένα, με λίγο νερό, αλάτι και πιπέρι. Όταν βράσει καλά και πει το νερό του προσθέτω το βούτυρο και το γυρίζω λίγο μέχρι να λιώσει. Το κατεβάζω απ' τη φωτιά και το αφήνω να κρυώσει. Στο μεταξύ βάζω τον κιμά σε μια λεκάνη και προσθέτω το ψωμί μουσκεμένο στο κρασί, στυμμένο και τριμμένο, τα αυγά και το τυρί. Ρίχνω στη λεκάνη και το (κρύο) μίγμα του κρεμμυδιού. Ζυμώνω τους κεφτέδες αρκετά με λίγο νεράκι μέχρι να γίνει μια μαλακή μάζα, ομοιόμορφη όχι πολύ αραιή. Κατόπιν τους πλάθω, τους αλευρώνω και τους τηγανίζω.

Κεφτέδες Ογκραντέν

Υλικά

1 μεγάλη μελιτζάνα
½ κιλό κιμά μοσχαρίσιο
1 – 2 κρόκους αυγού
Ψίχα ψωμιού
1 σκελίδα σκόρδο
200 γρ. τυρί τριμμένο
1 χυμό τομάτας
Λίγο μαϊντανό
Βασιλικό ξερό
Αλάτι, πιπέρι, λάδι, αλεύρι,

Εκτέλεση

Ξεφλουδίζω τη μελιτζάνα και την κόβω σε φέτες τις οποίες αλατίζω. Τις αφήνω 1 ώρα και κατόπιν αφού τις σκουπίσω τις αλευρώνω και τις τηγανίζω. Στρώνω με τις

τις φέτες αυτές ένα ταψάκι πυρέξ και πάνω σε κάθε φέτα βάζω 2 – 3 κεφτεδάκια (από κιμά στον οποίο θα προσθέσω τη ψίχα του ψωμιού μουσκεμένη και στυμμένη, τους κρόκους, αλάτι και πιπέρι) τηγανισμένα. Τα σκεπάζω με μια σάλτσα τομάτα (Στο χυμό τομάτας προσθέτω το σκόρδο, το μαϊντανό, το βασιλικό, αλάτι, πιπέρι). Πασπαλίζω τη σάλτσα με τριμμένο τυρί και αφήνω το ταψάκι στο φούρνο λίγα λεπτά μέχρι το τυρί να πάρει χρώμα. Συνοδεύεται από [πατάτες πουρέ](#).

Κεφτέδες στη Σχάρα

Υλικά

650 γρ. κιμάς
150 γρ. πάχος βοδινό
1 – 2 κουταλιές βούτυρο
2 – 3 κουταλιές μαϊντανό
Ρίγανη, αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζω τον κιμά με το πάχος σε μια λεκάνη και τα ζυμώνω καλά. Βάζω και το μαϊντανό και αφού βρέξω τα χέρια μας με νερό ή κρασί πλάθω τους κεφτέδες μεγάλους και τους πασπαλίζω με αλάτι, πιπέρι και ρίγανη. Λειώνω το βούτυρο, αλείφω τη σχάρα και τους κεφτέδες μ' ένα πινέλο και όταν η σχάρα ζεσταθεί τους βάζω και τους ψήνω και απ' τις δυο πλευρές αλείφοντάς τους κατά διαστήματα με βούτυρο. Σερβίρονται σε πιατέλα με πατάτες τηγανιτές ή [πουρέ](#) και σαλάτα εποχής.

Κολοκυθάκια Γεμιστά

Υλικά

3-4 ντομάτες
1 ½ κιλό κολοκυθάκια
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 ½ κιλό κιμά
1 φλιτζάνι ρύζι
1 ½ φλιτζάνι φρυγανιά
½ φλιτζάνι τυρί τριμμένο
1 μέτριο κρεμμύδι
2 αβγά
2 λεμόνια
μαϊντανό
αλάτι, πιπέρι
ανάλογο νερό

Εκτέλεση

Ψήνω τη γέμιση για λίγο Πρώτα το κρεμμύδι και μετά το κρέας και τα υπόλοιπα.

Κολοκυθάκια Γεμιστά Χωρίς Κιμά

Υλικά

1 ½ κιλό κολοκυθάκια
1 φλιτζάνι ρύζι
1 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 ½ φλιτζάνι λάδι ή βούτυρο
½ φλιτζάνι τυρί τριμμένο
1 1/4 φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη
2 αβγά
2 λεμόνια
αλάτι
πιπέρι
ανάλογο νερό

Εκτέλεση

Τα ασπράδια τα βάζω στο γέμισμα ενώ τους κρόκους τους βάζω για το αυγολέμονο.

Κοτόπουλο Γεμιστό

Υλικά

1 κοτόπουλο
συκωτάκια
μπαχαρικά
1 σκέπη αρνιού
μικρές στρογγυλές πατάτες

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα συκωτάκια με τα μπαχαρικά. Γεμίζω μ' αυτά το κοτόπουλο και το τυλίγω στη σκέπη. Το βάζω σε γιουβέτσι με πατατούλες (χωρίς καθόλου νερό) και το ψήνω για 2 ώρες στους 200° C.

*** Κουκιά**

Υλικά (για 2 – 3 άτομα)

1 ποτήρι (200 γρ. περίπου) κουκιά [ξεματιασμένα](#)
½ κουταλάκι αλάτι
λάδι
ρίγανη (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Τι πάει να πει κουκιά ξεματισμένα: Τα κουκιά για να βράσουν πρέπει να έχει βγει

πρώτα το μάτι τους: το μαύρο κομμάτι που έχουν στο πάνω μέρος, ώστε να μπορεί να μπει το νερό μέσα για να φουσκώσουν.

Βάζω τα κουκιά στο διχτάκι της χύτρας ταχύτητος με νερό ώστε να τα σκεπάζει καλά και τα βράζω μέχρι ν' αρχίσει η βαλβίδα να σφυρίζει οπότε και σβήνω το μάτι. Αλλάζω το νερό και τα βράζω για 20' από τη στιγμή που θα αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα. Αν θέλω για να μην χοροπηδάνε, βάζω πάνω τους ένα πιατάκι. Όταν πέσει ανοίγω τη χύτρα, ρίχνω το αλάτι και τα βράζω για 2' με ανοιχτή τη χύτρα. Τα σουρώνω και τα λαδώνω. Αν θέλω στο σερβίρισμα πασπαλίζω με λίγη ρίγανη.

Εκτέλεση 2 (παραδοσιακά)

Βάζω τα κουκιά σε ένα πήλινο τσουκάλι με το νερό και τα βράζω σε μικρό μάτι στο γκάζι (ή για πιο πολλή παράδοση σε φωτιά από ξύλα). Όταν μισοβράσουν τα σουρώνω και τους αλλάζω νερό. Τα βράζω σε σιγανή φωτιά για περίπου 1 ½ ώρα. Τα παρακολουθώ γιατί φουσκώνουν και ρίχνουν τα νερά απέξω. Αν μειωθεί το νερό πολύ προσθέτω λίγο βραστό νερό (να μην κοπεί το βράσιμο γιατί τότε τα κουκιά θα γίνουν πολύ σκληρά). Ρίχνω το αλάτι και βράζω για 5' λεπτά ακόμα. Σουρώνω κλπ.

*** Κουνουπίδι (ή Μπρόκολο) Ογκραντέν**

Υλικά (4 μερίδες)

1 κιλό κουνουπίδι που το έχω χωρίσει σε μικρά κλωνάρια
4 κουταλιές βούτυρο
4 κουταλιές αλεύρι
600 ml νερό
200 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
100 γρ. τριμμένη Γραβιέρα
4 κουταλιές παξιμάδι τριμμένο ή ψίχα ψωμιού
4 κουταλιές λιωμένο βούτυρο ή λάδι
Αλάτι – πιπέρι – μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Βράζω το κουνουπίδι για 3 λεπτά σε αλατισμένο νερό που ήδη κοχλάζει. Εν τω μεταξύ φτιάχνω μια αραιή μπεσαμέλ: λιώνω

το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και προσθέτω το αλεύρι ανακατεύοντας συνέχεια για λίγα λεπτά. Προσθέτω το νερό, τα καρυκεύματα και αφήνω τη σάλτσα να βράσει για λίγα ακόμη λεπτά. Προσθέτω στη σάλτσα τη μισή ποσότητα από την παρμεζάνα και όλη τη γραβιέρα και βράζω για 2 λεπτά ακόμη ανακατεύοντας. Τοποθετώ το βρασμένο κουνουπίδι σ' ένα πυρέξ και το περιχύνω με τη σάλτσα, πασπαλίζω με την υπόλοιπη ποσότητα παρμεζάνας μαζί με την ψίχα του ψωμιού. Τέλος περιχύνω το κουνουπίδι με το λιωμένο βούτυρο. Τοποθετώ το πυρέξ σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C και ψήνω μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά του (περίπου 20'). Σερβίρεται ζεστό.

Κουνουπίδι σούπα με μήλο

Υλικά (4 άτομα)

500 γρ. άνθη από κουνουπίδι
4 κουταλιές βούτυρο
3 κουταλιές αλεύρι
150 ml φρέσκο γάλα πλήρες
400 ml ζωμός κοτόπουλου
100 ml κρέμα γάλακτος
80 γρ. μήλο κομμένο σε μικρούς κύβους
Αλάτι – λευκό πιπέρι
2 κλαράκια μαϊντανό

Εκτέλεση

Βράζω το κουνουπίδι για 8 περίπου λεπτά. Λιώνω το βούτυρο σε μία κατσαρόλα, προσθέτω το αλεύρι και ανακατεύω για μερικά λεπτά. Προσθέτω το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς μέχρις ότου γίνει ένα ομοιογενές μείγμα, στη συνέχεια την κρέμα γάλακτος, το ζωμό ύστερα το κουνουπίδι και κατόπιν περνάμε τη σούπα από το μπλέντερ. Προσθέτω αλάτι και πιπέρι και βράζω τη σούπα σε σιγανή φωτιά για 5 ακόμη λεπτά. Σερβίρω τη σούπα στα πιάτα και βάζοντας στο κάθε πιάτο 1 κουταλιά της σούπας κομμένο μήλο και 2 φυλλαράκια μαϊντανό.

*** Κουνουπίδι Τηγανητό**

Υλικά

1 κουνουπίδι περίπου 1 κιλό
Αλάτι
Λάδι για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα

2 αυγά
3 κουταλιές γάλα
2 κουταλιές λάδι
40 γρ. τυρί τριμμένο
2 κουταλιές τοματοχυμός
1 ποτήρι νερό
Αλεύρι όσο πάρει

Εκτέλεση

Βράζω το κουνουπίδι σε αλατισμένο νερό, τόσο όσο να κρατάει ακόμα. Το χωρίζω σε μικρά κομμάτια για το τηγάνι. Ανακατεύω τα υπόλοιπα υλικά μέχρις ότου γίνει ένας σχετικά δεμένος χυλός. Βουτάμε ένα – ένα κομμάτι κουνουπίδι στο χυλό και τηγανίζω.

Κρεατόπιτα

Υλικά

½ κιλό κιμά
1 μέτριο κρεμμύδι
4 κρεμμυδάκια φρέσκα
άνηθο
αλάτι – πιπέρι
λάδι
4 αυγά
¼ φλιτζάνι τυρί
1 φλιτζάνι γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος
1 φλιτζάνι αλεύρι
2 φύλλα σφολιάτας

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω το κρέας με το αλάτι και προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά όπως στον κιμά για μακαρονάδα. Όταν το βγάλω από τη φωτιά, προσθέτω το αλεύρι, το τυρί, τα αυγά και το γάλα. Στρώνω ένα φύλλο σφολιάτας στο ταψί, ρίχνω το μίγμα και καλύπτω με το άλλο φύλλο. Ψήνω στους 200° C για μια ώρα.

Κρέπες

Υλικά (Περίπου 10)

3 αυγά
0,25 λίτρο γάλα
3 κουταλιές βούτυρο λιωμένο (+ λίγο για το τηγάνι)
1 φλιτζάνι αλεύρι

1 κουταλιά ζάχαρη

¼ κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση

Χτυπώ όλα τα υλικά στο μπλέντερ να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα. Σκεπάζω με μεμβράνη και το βάζω στο ψυγείο για 15 τουλάχιστον λεπτά. Βουτυρώνω λαφριά ένα τηγάνι 18 εκ. και το ζεσταίνω σε μέτρια φωτιά. Ρίχνω 2 κουταλιές απ' το μίγμα και γυρίζω το τηγάνι να πάει παντού. Ψήνω μέχρι η άκρη της κρέπας να πάρει λίγο χρώμα (για 1' περίπου). Ανασηκώνω την κρέπα με μια σπάτουλα, την αναποδογυρίζω και ψήνω για ½' ακόμα. Τη μεταφέρω σε μια πιατέλα, σκουπίζω με χαρτί κουζίνας το τηγάνι, το βουτυρώνω ελαφρά και επαναλαμβάνω.

Κρέπες 1

Υλικά

170 γρ. Γάλα
2 αυγά
35 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
100 γρ. αλεύρι
λίγο αλάτι
Αν τις θέλω γλυκές 30 γρ. ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπάω το γάλα μαζί με τα αυγά και το (μαλακό) βούτυρο. Ρίχνω στο μίγμα σιγά – σιγά το αλεύρι και το αλάτι. Τέλος προσθέτω την ζάχαρη.

*** Κρέπες 2**

Υλικά (για 12 – 14 μεγάλες)

300 γρ. αλεύρι
4 αυγά
550 ml γάλα
50 γρ. βούτυρο
½ κουταλάκι αλάτι
λίγο ρούμι ή κονιάκ

Εκτέλεση

Βάζω το αλεύρι σε μια λεκάνη και δουλεύοντάς το με το σύρμα των αυγών ή με το μίξερ προσθέτω τα αυγά, το γάλα (να γίνει μια πάστα ομοιογενής και αραιή) το βούτυρο ζεσταμένο και τα υπόλοιπα υλικά. Την αφήνω να αναπαισθεί για μια ώρα. Βάζω ένα τηγάνι αλειμμένο με λάδι στη φωτιά ή την κρεπιέρα, να κάψει. Ρίχνω

μέσα μια κουταλιά απ' το μίγμα και στριφογυρίζω το τηγάνι έτσι ώστε το υλικό να απλωθεί ομοιόμορφα. Όταν δέσει και πήξει γυρίζω την κρέπα και ύστερα από ένα λεπτό τη βγάζω. Συνεχίζω κι ετοιμάζω τις υπόλοιπες κρέπες με τον ίδιο τρόπο.

Κρέπες 3 (γρήγορο μίγμα)

Υλικά

2 αυγά

1 φλιτζάνι γάλα

1 φλιτζάνι αλεύρι

μπέικιν πάουντερ

Αν τις θέλω γλυκές 30 γρ. ζάχαρη

½ κουταλάκι αλάτι

Ρίχνω όλα τα υλικά σε moulti-moulinex και τα χτυπάω να ανακατωθούν καλά. Η κρέπα είναι καλή όταν έχει τρύπες. Ρίχνω λίγο μίγμα στο τηγάνι ή στην κρεπιέρα και τις φτιάχνω όπως στο Κρέπες 3. Όταν τις φτιάξω μπορώ να τις γεμίσω με ζαμπόν και τυρί και αφού τις περιλούσω με κρέμα γάλακτος να τις βάλω στο φούρνο.

*** Λαχανοντολμάδες**

Υλικά

500 γρ. κιμά

½ ποτήρι ρύζι

1 ντομάτα ή λίγο χυμό τομάτας

2 μέτρια κολοκυθάκια τριμμένα

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

χυμό από ½ λεμόνι

μαϊντανός

αλάτι, πιπέρι

1 μεγάλο λάχανο (όχι σφιχτό)

Εκτέλεση

Ανακατεύω όλα τα υλικά μαζί (εκτός βέβαια από το λάχανο) ώστε να γίνουν ένα μίγμα. Βγάζω ένα – ένα φύλλο από το λάχανο και το ζεματάμε σε βραστό νερό ώσπου να μαλακώσει. Αν δεν βγαίνουν τα φύλλα, το ζεματάμε όπως είναι, βγάζω τα εξωτερικά και συνεχίζω. Έπειτα παίρνω ένα φύλλο (αν είναι μεγάλο το κόβω στη μέση) και λίγο μίγμα το τυλίγω και τα στρώνω στην κατσαρόλα το ένα δίπλα στο άλλο σφιχτά. Βάζω νερό μέχρι να σκεπαστούν οι ντολμάδες και τους βράζω.

Σερβίρονται με σάλτσα αυγολέμονο.

Λαχματζούν

Υλικά

450 γρ. άσπρο δυνατό αλεύρι

1 ½ κουταλάκι αλάτι

15 γρ. μαγιά

280 γρ. νερό

1 κουταλάκι ελαιόλαδο

Για τη γέμιση

250 γρ. κιμά

1 μικρό ψιλοκομμένο κρεμμύδι

1 ντομάτα ψιλοκομμένη

½ κόκκινη πιπεριά

1 κουταλιά μαϊντανό αλάτι και μαύρο πιπέρι

2 κουταλιές ελαιόλαδο

Τα ανακατεύω τα υλικά και τα αφήνω να φουσκώσουν 1 ώρα. Ανοίγω τη ζύμη σε 4 πίτες και τις αφήνω να ξεκουραστούν επίσης. Ψήνονται στο φούρνο 12 λεπτά.

*** Μαγιονέζα**

Υλικά

1 κρόκο αυγού ωμό

1 κρόκο αυγού βραστό σφιχτά

1 φλιτζάνι λάδι

¾ φλιτζάνι λεμόνι

1 – 2 κουταλιές ξίδι ή μουστάρδα προαιρετικά

1 πατάτα λιωμένη

Εκτέλεση

Δουλεύω καλά το ωμό αυγό μ' ένα κουτάλι μέχρι να γίνουν ομοιόμορφο. Προσθέτω το βρασμένο αυγό συνεχίζοντας να δουλεύω, την πατάτα και κατόπιν σταδιακά (μια – μια κουταλιά) το λάδι και το λεμόνι εναλλάξ.

*** Ή πιο εύκολα**

Βάζω στο multi τα αυγά και την πατάτα ένα – ένα, χτυπώντας κάθε φορά μέχρι να γίνουν ομογενές μίγμα προσθέτοντας σταδιακά το λάδι και το λεμόνι εναλλάξ. Γίνεται πολύ πιο γρήγορα και πιο σίγουρα (δεν «κόβει»).

Μαγιονέζα ERMOL

Υλικά

1 κουτί ERMOL
6 κρόκους αυγών
1 κουταλάκι μουστάρδα σκόνη ή 2 κουταλάκια έτοιμη
2 μεγάλα λεμόνια
2 φλιτζάνια λάδι
1 – 2 κουταλιές ξίδι προαιρετικά
Ελάχιστη ζάχαρη
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζω σε μπολ το ERMOL, με τους κρόκους, αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, μουστάρδα και 2 κουταλιές χυμό λεμονιού. Χτυπάω το μίγμα και ρίχνω με το κουτάλι τμηματικά το λάδι και τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού και το ξίδι.

Μαγιονέζα Γρήγορη

Υλικά

1 φλιτζάνι λάδι
1 φλιτζάνι γάλα εβαπορέ
1 κουταλάκι μουστάρδα
λίγο αλάτι και λεμόνι

Εκτέλεση

Χτυπώ πολύ καλά όλα τα υλικά μαζί.

Μαγιονέζα Γρήγορη (Βίκυς)

Υλικά

1 αυγό
1 κουταλάκι κοφτό μουστάρδα
λίγη ζάχαρη
αλάτι στη μύτη του κουταλιού
 $\frac{3}{4}$ φλιτζάνι λάδι

Εκτέλεση

Χτυπάω τα υπόλοιπα υλικά σε μικρό μπλέντερ προσθέτοντας το λάδι σταδιακά σε δυο - τρεις δόσεις. Μπορώ να τη χρησιμοποιήσω και για σαλάτα του σεφ αν προσθέσω στραγγιστό γιαούρτι και λίγο κέτσαπ.

***Μαγειρίτσα Παραδοσιακή**

Υλικά

1 συκωταριά
έντερα

1 φλιτζάνι λάδι
1 – 2 μαρούλια ψιλοκομμένα
10 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι ρύζι
2 αυγά
2 λεμόνια
Άνηθος

Εκτέλεση

Πλένω πολύ καλά τη συκωταριά και τα έντερα. (Τα έντερα τα έχω πλύνει πολύ καλά και τα έχω γυρίσει με ένα καλαμάκι ή ένα στυλό μπικ απ' την ανάποδη). Ζεματίζω την συκωταριά και τα έντερα σε νερό βραστό και τα. Μόλις βράσει την ψιλοκόβω σε πολύ μικρά κομμάτια.

Βάζω σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει. Προσθέτω τα κρεμμύδια (ξερά και φρέσκα) και τα τσιγαρίζω. Βάζω και τα κομμάτια της συκωταριάς με τα έντερα, Προσθέτω τα μαρούλια τον άνηθο το αλατοπίπερο και 4 φλιτζάνια νερό. Χαμηλώνω τη φωτιά και αφήνω να σιγοβράσουν. Μόλις βράσουν ρίχνω το ρύζι και βράζω για 5 λεπτά ακόμα.

Φτιάχνω το αυγολέμονο: Χτυπάω το χυμό των λεμονιού με τα αυγά. Προσθέτω λίγο ζουμί από την μαγειρίτσα χτυπώντας συνεχώς (αυτό γίνεται για να μην κόψει το αυγό). Όταν έχω βάλει αρκετό το ρίχνω όλο μαζί στην κατσαρόλα και κουνάω ελαφρά την κατσαρόλα να πάει το αυγολέμονο παντού .

*** Μακαρονάδα**

Υλικά (για 4 άτομα)

400 γρ. μακαρόνια σπαγγέτι
250 γρ. κιμάς
2 ώριμες τομάτες ψιλοκομμένες ή $\frac{3}{4}$ κουτί κονκασέ
2 μέτρια κρεμμύδια
λάδι
Αλάτι, πιπέρι
Μοσχοκάρυδο
Τυρί τριμμένο

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι και τον κιμά με λίγο αλάτι και το σβήνω αν θέλω με λίγο κρασί. Προσθέτω τις τομάτες και τα μπαχαρικά και τα αφήνω να σιγοβράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα νερά τους. Βάζω μπόλικο νερό σε μια κατσαρόλα με αλάτι και μια σταγόνα λάδι για να μην φουσκώνει και χύνεται. Όταν βράσει ρίχνω τα μακαρόνια και τα βράζω για 9' – 11' (ανάλογα πόσο μ' αρέσει). Τα βγάζω από τη φωτιά, προσθέτω και κρύο νερό (να σταματήσει ο βρασμός), τα σουρώνω και τα βουτυρώνω. Τα σερβίρω με τριμμένο τυρί και από πάνω τη σάλτσα (μπορεί να γίνει και χωρίς κιμά).

Μακαρόνια Καρμπονάρα

Υλικά

1 πακέτο σπαγγέτι ή ρικγατόνι
12 φέτες μπέικον
4 αυγά
3 κουταλιές κρέμα γάλακτος ελαφριά (25% λιπαρά)
9 κουταλιές παρμεζάνα
4 κουταλιές βούτυρο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζω τα σπαγγέτι όπως λένε οι οδηγίες. Τα σουρώνω καλά. Σε ένα τηγανάκι βάζω το μπέικον κομμένο σε κομματάκια και το ψήνω μέχρι να γίνει τραγανό. Χτυπάω τα αυγά με την κρέμα και προσθέτω αλάτι και πιπέρι. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνω το βούτυρο προσθέτοντας και το μίγμα αυγών – κρέμας. Μόλις αρχίσει να πήζει, ρίχνω το μπέικον και τα μακαρόνια και ανακατεύω ελαφρά. Σερβίρω αμέσως με το τυρί.

* Μακαρόνια Παστίσιο

Υλικά

½ κ. μακαρόνια τρυπητά
600 γρ. κιμάς
3 – 4 ώριμες τομάτες ψιλοκομμένες ή 1 κουτί κονκασέ
2 μέτρια κρεμμύδια
λάδι
Αλάτι, πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

Φρυγανιά τριμμένη

Τυρί τριμμένο

1 δόση [μπεσαμέλ](#)

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι και τον κιμά με λίγο αλάτι και το σβήνω αν θέλω με λίγο κρασί. Προσθέτω τις τομάτες και τα μπαχαρικά και τα αφήνω να σιγοβράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα νερά τους. Βράζω τα μακαρόνια, τα σουρώνω και τα βουτυρώνω. Τα στρώνω σε ταψί λαδωμένο και ραντισμένο με λίγη φρυγανιά. Από πάνω στρώνω τον κιμά πασπαλίζω με αρκετό τυρί, προσθέτω και τη μπεσαμέλ και από πάνω ραντίζω λίγη φρυγανιά τριμμένη. Ψήνω το παστίσιο σε μέτριο προς δυνατό φούρνο (180 – 200°) για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η κρέμα.

Μακαρόνια Παστίσιο με Αρακά

Υλικά

400 γρ. μακαρόνια Νο 5
1 κουτί αρακά Νο 1 (ή 1 πακέτο καταψυγμένο)
250 γρ. τυρί
8 κουταλιές βούτυρο
2 κουταλιές λάδι
Αλάτι, πιπέρι
Για τη σάλτσα
4 κουταλιές βούτυρο
5 κουταλιές αλεύρι
1 μπουκάλι γάλα

Εκτέλεση

Βάζω στο τηγάνι 3 κουταλιές βούτυρο, ρίχνω τον αρακά στραγγισμένο, λίγο αλάτι και τα αφήνω να τσιγαριστούν καλά. Βράζω τα μακαρόνια, τα στραγγίζω και τα περιχύνω με το λάδι. Φτιάχνω τη σάλτσα: βάζω το βούτυρο να κάψει, ρίχνω το αλεύρι, το γάλα, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύω καλά μέχρι να πήξει. Βουτυρώνω ένα ταψί και στρώνω τη μισή σάλτσα. Στο μεταξύ βάζω στα μακαρόνια τριμμένο τυρί, 4 – 5 κουταλιές βούτυρο λιωμένο και τ' ανακατεύω καλά. Στρώνω τα μισά μακαρόνια στη σάλτσα, προσθέτω τον αρακά, ρίχνω τριμμένο τυρί, τα υπόλοιπα μακαρόνια και από πάνω την υπόλοιπη σάλτσα. Ρίχνω

τσα. Ρίχνω λίγο τυρί κι από πάνω και το ψήνω σε μέτριο φούρνο. Για να μην καεί το τυρί το σκεπάζω μ' αλουμινόχαρτο.

*** Μακαρόνια της Τεμπέλας (Γεωργίου)**

Υλικά

½ φλιτζάνι μαργαρίνη
1 λίτρο γάλα
2 φλιτζάνια νερό
2 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
2 φλιτζάνια φέτα
6 αυγά (ή 4 αυγά και λίγο γάλα)
αλάτι – πιπέρι
500 γρ. πένες

Εκτέλεση

Ρίχνω όλα τα υλικά μαζί σε βουτυρωμένο ταψί τα ανακατεύω ελαφρά και τα ψήνω για 15 – 20 λεπτά στους 180°.

Μανιτάρια Φούρνου

Υλικά

1 κιλό μανιτάρια φρέσκα
1 φλιτζάνι λάδι
½ κιλό ντομάτες κομμένες σε κύβους
αλάτι
πιπέρι
ρίγανη
2 κουταλιές λεμόνι
8 σκελίδες σκόρδο

Εκτέλεση

Πλένω τα μανιτάρια και ανακατεύω με τα υπόλοιπα υλικά. Τα βάζω σε ταψί και τα ψήνω στο φούρνο στους 180° C για 1 ώρα.

*** Μελιτζάνες Ιμάμ**

Υλικά

6 μεγάλες μελιτζάνες
2 κρεμμύδια ξερά σε φέτες
2 – 3 σκελίδες σκόρδο
1 φλιτζανάκι φυλλαράκια μαϊντανού
1 ποτηράκι πολτό ντομάτας
¾ φλιτζανιού λάδι
αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Με μυτερό μαχαίρα αφαιρώ τα πράσινα σκληρά μέρη της μελιτζάνας, αφήνοντας το κοτσάνι στη θέση του για ομορφιά. Ακουμπάμε τις μελιτζάνες και κάνω στην όψη που φαίνεται δυο χαραξίες χωρίς να φτάσει το μαχαίρι μέχρι κάτω. Βάζω τις μελιτζάνες σε νερό με αλάτι και τις αφήνω μια ώρα τουλάχιστον να ξεπικρίσουν. Τις στύβω και τις μισοτηγανίζω (ή τις μισοβράζω για πιο ελαφριές). Τις βάζω σε τρυπητό να φύγει το πολύ λάδι. Στο μεταξύ βάζω στο τηγάνι τα κρεμμύδια και τ' αφήνω να μαραθούν. Όταν «πέσουν» ανακατεύω το σκόρδο και τα φυλλαράκια του μαϊντανού, τ' αλατοπιπερώνω και τ' αποσύρω απ' τη φωτιά. Απλώνω τις μελιτζάνες σε ταψί ή σε πλατύ κατσαρόλι με τα χαραγμένα μέρη προς τα πάνω. Με πιρούνι διευρύνω το άνοιγμα προσεκτικά να μην τρυπήσω τη φλούδα. Μοιράζω το μίγμα των κρεμμυδιών στις μελιτζάνες, περιχύνω την κάθε μια με τον πολτό τομάτας, και ψήνω στους 200° C ή βράζω για 30 – 40'. Σερβίρω το φαγητό χλιαρό ή κρύο.

Μελιτζάνες πουρέ

Υλικά

1 ½ κιλό μελιτζάνες
χυμό από 1 λεμόνι
2 φλιτζάνια αλεύρι
αλάτι
1 λίτρο γάλα
100 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

Ψήνω τις μελιτζάνες τις ξεφλουδίζω και τις ρίχνω στο νερό με αλάτι και το λεμόνι μέχρι να έρθει η ώρα να τις χρησιμοποιήσω. Λιώνω το βούτυρο, προσθέτω το αλεύρι και σοτάρω 2 – 3 λεπτά. Ρίχνω (ζεστό) το γάλα και το ψήνω για άλλα 2 -3 λεπτά. Ψιλοκόβω τις μελιτζάνες και τις βράζω 5 λεπτά με το μίγμα.

Μελιτζανοκεφτέδες

Υλικά

2 φλιτζάνια πολτό μελιτζάνας
1 ½ φλιτζάνια περίπου ψίχα ψωμιού
½ φλιτζάνι τυρί τριμμένο

2 αβγά
1 κουταλάκι μπαϊκινγκ πάουντερ
2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένος
1 κουταλιά κρεμμύδι
αλάτι
πιπέρι
κύμινο
παξιμάδι τριμμένο

Εκτέλεση

Διαλέγω μελιτζάνες με φαχνό και όχι με σπόρους. Τις καθαρίζω τις πλένω και τις ψήνω σε δυνατό φούρνο ή αλλιώς τις ρίχνω σε αλατισμένο νερό που βράζει αφού τις τρυπήσω σε 2-3 μέρη με πιρούνι. Όταν ψηθούν (ή βράσουν) τις στραγγίζω καλά, τις ξεφλουδίζω και τις λιώνω τελείως. Ανακατεύω υπολογίζοντας τα υλικά σύμφωνα με την παραπάνω αναλογία. Τα ζυμώνω όλα μαζί, τα πλάθω σε κυλινδρικά σχήματα, τα τυλίγω σε παξιμάδι τριμμένο και τα τηγανίζω μέχρι να ροδοψηθούν.

Μελιτζανοσαλάτα

Υλικά

1 μελιτζάνα
1 κουταλιά μαγιονέζα
2 κουταλιές λάδι
½ λεμόνι

Εκτέλεση

Ψήνω τη μελιτζάνα πολύ καλά πάνω στο μάτι της κουζίνα. Την καθαρίζω, την κόβω σε μικρά κομμάτια και τη δουλεύω με τα υπόλοιπα υλικά.

Μελιτζανοσαλάτα

Υλικά

5 μελιτζάνες φλάσκες
5 φρέσκιες τομάτες
3 μεγάλες σκελίδες σκόρδο (ή και παραπάνω ανάλογα με τα γούστα)
μαϊντανός μπόλικος
αλάτι, πιπέρι
λάδι, ξίδι

Εκτέλεση

Τυλίγω ολόκληρες τις μελιτζάνες μία - μία μέσα σε αλουμινόχαρτο και τις ψήνω στο φούρνο (γκριλ) ή στα κάρβουνα. Όταν εί-

ναι έτοιμες, τις ανοίγω, τις κρουώνω λίγο, τις ξεφλουδίζω και τις ψιλοκόβω οριζόντια και κάθετα (κονκασέ). Ρίχνω τα κομμάτια σ' ένα μπολ. Πλένω και ψιλοκόβω τις φρέσκιες τομάτες σε μικρά - μικρά κυβάκια (κονκασέ) και χωρίς πολλά ζουμιά τις ρίχνω στις μελιτζάνες. Ψιλοκόβω το σκόρδο πολύ ψιλό και τον μαϊντανό. Ανακατεύω όλα τα υλικά, προσθέτω αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο και μπόλικο ξίδι. Αφήνω για λίγη ώρα στο ψυγείο να "σφίξει". Τρώγεται και την επόμενη μέρα και ταιριάζει πολύ με ψητό κρέας στα κάρβουνα!

Μοσχάρι Κατσαρόλας με Μπύρα

Υλικά

1 ½ κιλό κρέας μοσχαρίσιο
2 κουταλιές βούτυρο
2 μεγάλα κρεμμύδια
½ φλιτζάνι καρώτο ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο
2 κουταλιές λάδι
1 ½ ποτήρι μπύρα
1 κύβο ζωμό κρέατος
1 ποτήρι νερό

Δάφνη, ρίγανη, μαϊντανό ψιλοκομμένο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζω στο τηγάνι το βούτυρο και τσιγαρίζω τα κρεμμύδια, το σκόρδο και το καρώτο. Κόβω το κρέας σε μικρά κομμάτια και τα τσιγαρίζω στο λάδι. Ανακατεύω όλα τα υλικά και τα βάζω να σιγοβράσουν μέχρι να ψηθεί το κρέας και να μείνει με λίγη σάλτσα. Αφαιρώ τη δάφνη και το σερβίρω πασπαλισμένο με μαϊντανό.

*** Μοσχάρι κοκκινιστό**

Υλικά (4 μερίδες)

1 κιλό μοσχάρι ελιά ή μπούτι
2 κουταλιές βούτυρο
1 μάλλον μεγάλο κρεμμύδι
1 ποτηράκι κρασί
1 κουτί τομάτες κονκασέ (ή λιγότερο + πασάτα)
2 καρώτα τριμμένα
αλάτι, πιπέρι
πάπρικα, μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Βάζω το βούτυρο να κάψει καλά και ρίχνω το κρέας σε κομμάτια. Το τσιγαρίζω, όταν αρχίσει να παίρνει χρώμα προσθέτω και το κρεμμύδι συνεχίζω το τσιγάρισμα και σβήνω με το κρασί. Προσθέτω την τομάτα το καρώτο και τα καρυκεύματα τα σκεπάζω και το αφήνω να βράσει (30 λεπτά για χύτρα ταχύτητας).

Μοσχάρι με Κύμινο (Διαιτητικό)

Υλικά (6 μερίδες)

1 κιλό μοσχάρι νουά
100 γρ. χυμό λεμονιού
2 ποτήρια νερό
1 κιλό κολοκύθια
12 μικρά καρώτα (περίπου 500 γρ.)
3 σκελίδες σκόρδο
3 κρεμμύδια (περίπου 250 γρ.)
500 γρ. μανιτάρια φρέσκα
κύμινο
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβω το κρέας σε κομμάτια γύρω στα 50 γρ. Καθαρίζω και πλένω τα λαχανικά. Κόβω τα κρεμμύδια και τα καρώτα σε κομμάτια των 5 εκ. περίπου και τα κολοκύθια σε χοντρές ροδέλες. Βάζω σε κατσαρόλα το κρέας, τα κολοκύθια, τα καρώτα, το σκόρδο και τα κρεμμύδια. Περιβρέχω με το χυμό λεμονιού και το νερό, πασπαλίζω με κύμινο και το αλατοπίπερο και το αφήνω να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 30'. Κόβω τα μανιτάρια σε φετούλες, τα ραντίζω με λεμόνι για να μην μαυρίσουν και τα βράζω σε χαμηλή φωτιά για λίγο σκεπασμένα. Στρώνω στον πάτο σε ένα πυρέξ τα καρώτα και από πάνω το κρέας. Το ψήνω σε δυνατό φούρνο 15'. Στο μεταξύ αλέθω τα κολοκύθια, τα κρεμμύδια, το σκόρδο μαζί με το ζωμό στο μπλέντερ. Σερβίρω το κρέας γαρνιρισμένο με τα καρώτα και τα μανιτάρια και περιχυμένο με τον πολτό των λαχανικών.

*** Μοσχάρι Ψητό Κατσαρόλας**

Υλικά

1 ½ κιλό κρέας μοσχαρίσιο
2 κουταλιές βούτυρο

2 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
2 σκελίδες λιωμένες σκόρδο
½ ποτήρι κρασί άσπρο
Δάφνη, ρίγανη, θυμάρι
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ζεσταίνω στη χύτρα το βούτυρο και ροδίζω το κρέας. Σβήνω με το κρασί, προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά κι αν χρειάζεται λίγο νεράκι, κλείνω τη χύτρα και την αφήνω να βράσει για μισή ώρα από τη στιγμή που θα σφυρίξει η βαλβίδα. Σερβίρεται με [πουρέ](#).

*** Μουσακάς**

Υλικά

1 ½ κ. μελιτζάνες
½ κ. πατάτες
½ κ. κολοκύθια
600 γρ. κιμάς
3 – 4 ώριμες τομάτες ψιλοκομμένες ή 1 κουτί κονκασέ
2 μέτρια κρεμμύδια
λάδι
Αλάτι, πιπέρι
Κύμινο
Τυρί τριμμένο
Λάδι για το τηγάνισμα
1 δόση [μπεσαμέλ](#)

Εκτέλεση

Κόβω και αλατίζω τις μελιτζάνες και τα κολοκύθια να ξεπικρίσουν και να βγάλουν τα νερά τους. Τσιγαρίζω το κρεμμύδι και τον κιμά με λίγο αλάτι και το σβήνω αν θέλω με λίγο κρασί. Προσθέτω τις τομάτες και τα μπαχαρικά και τα αφήνω να σιγοβράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα νερά τους. Τηγανίζω ελαφρά τις μελιτζάνες, τα κολοκύθια και τις πατάτες. Τα στρώνω σε ταψί (μ' αυτή τη σειρά). Από πάνω στρώνω τον κιμά πασπαλίζω με αρκετό τυρί, προσθέτω και τη μπεσαμέλ και από πάνω ραντίζω λίγη φρυγανιά τριμμένη. Τα ψήνω σε μέτριο προς δυνατό φούρνο (180 – 200°) για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η κρέμα.

Μπακαλιάρος με πράσα

Υλικά

1 κιλό μπακαλιάρo παστό
¼ ποτήρι λάδι 1/2 κιλό πράσα
1 κιλό πατάτες
¼ ποτήρι χυμό λεμονιού
πιπέρι κόκκινο
2 κουταλιές πελτέ τομάτας

*** Μπάμιες**

Υλικά

700 γρ. μπάμιες (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
1 μεγάλο κρεμμύδι
1 ποτηράκι κόκκινο κρασί
2 καρώτα
½ κουτί τομάτα κονκασέ
αλάτι, πιπέρι
λάδι

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι με το αλάτι και σβήνω με το κρασί. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και βράζω στη χύτρα για 5' αφού αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα.

Μπαμπά γανούζ

Υλικά

1 μελιτζάνα
4 κουταλιές ταχίνι
2 σκελίδες σκόρδο
λεμόνι
αλάτι

Για διακόσμηση:

μαϊντανός φιλοκομμένος – τομάτα κομμένη σε κύβους – λάδι

Εκτέλεση

Καίμε τη μελιτζάνα στο γκάζι ή (πάνω) στο μάτι της κουζίνας πολύ καλά. Την καθαρίζω από το εξωτερικό της (που πρέπει να φεύγει εύκολα με το πιρούνι) και την «πατάμε» στο γουδί να λειώσει. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και τα δουλεύω μέχρι να γίνει ένα μίγμα. Σερβίρω το μπαμπά στο πιάτο απλωμένο και από πάνω ρίχνω λάδι, το μαϊντανό και την τομάτα ανακατεμένα.

Μπατόν Σαλέ

Υλικά

1 ποτήρι μαργαρίνη μαλακιά (soft)
2 ποτήρια τυριά τριμμένα διάφορα
2 ποτήρια αλεύρι που φουσκώνει
2 αυγά
Πιπέρι

Εκτέλεση

Ζυμώνω τα υλικά και ανοίγω τη ζύμη σε φύλλο. Την κόβω σε διάφορα σχέδια με κουπ – πατ, τα βάζω σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνω στο φούρνο

Μπατόν Σαλέ 2

Υλικά

3 ποτήρια αλεύρι
2 κουταλάκια μπαϊκινγκ πάουντερ
½ ποτήρι κεφαλοτύρι τριμμένο
1 ποτήρι μαργαρίνη μαλακιά (soft)
1 ποτήρι γάλα

Μπατόν Σαλέ Χωρίς Τυρί

Υλικά

1 φλιτζάνι μαργαρίνη μαλακιά (soft)
3 φλιτζάνια αλεύρι
1 αυγό
2 κουταλάκια αλάτι
1 κουταλάκι μπαϊκινγκ πάουντερ

Εκτέλεση

Ζυμώνω τα υλικά μέχρι να γίνει μια ζύμη μαλακιά και φτιάχνω λεπτά στρογγυλά μπαστουνάκια. Τα αλείφω με ασπράδι, τα βάζω σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνω σε δυνατό φούρνο για 10 λεπτά.

*** Μπεςαμέλ**

6 κουταλιές βούτυρο
7 κουταλιές αλεύρι
4 φλιτζάνια γάλα ή ζωμό
2 αυγά
αλάτι
πιπέρι άσπρο
μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Βάζω σε χαμηλή φωτιά ένα πλατύ κασαρόλι με το βούτυρο να λιώσει και προσθέτω σιγά – σιγά το αλεύρι δουλεύοντας συ-

νέχεια με ξύλινο κουτάλι ώστε να διαλύεται. Όταν γίνει ένα το βούτυρο με το αλεύρι κατεβάζω το κατσαρόλι απ' τη φωτιά, προσθέτω λίγο – λίγο το γάλα ζεστό (όχι καυτό) δουλεύοντας με ταχύτητα συνέχεια για να μη σβολιάσει. Τοποθετώ πάλι την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύω μέχρι να πήξει και να γίνει η σάλτσα λεία σαν κρέμα. Την κατεβάζω, προσθέτω τα αβγά καλά χτυπημένα, αλάτι, πιπέρι δουλεύοντας το μίγμα. Ανάλογα που θα χρησιμοποιήσω τη μπεσαμέλ προσθέτω μοσχοκάρυδο και τυρί τριμμένο και τα δουλεύω για λίγο ακόμα όλα μαζί.

* Μπιφτέκια

Υλικά

600 γρ. κιμά
2 παξιμάδια τριμμένα ή ψίχα ψωμιού μουσκεμένα με κρασί
μια ντομάτα τριμμένη
μαϊντανός ψιλοκομμένος
1 αβγό
λίγο κρεμμύδι
ρίγανη, αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ζυμώνω καλά όλα τα υλικά μαζί. Αφήνω το μίγμα να ξεκουραστεί για λίγο και να ωσμοθούν οι μυρωδιές. Πλάθω μεγαλούτσικα τα μπιφτέκια και τα ψήνω σε φύλλο δάφνης..

Μπιφτέκια Πανέ

Υλικά

300 γρ. φρέσκο κιμά
1 αυγό
1 κοφτή κουταλιά μουστάρδα
1 φέτα ξερό ψωμί
1 φλιτζάνι γάλα
1 κουταλιά αλεύρι
1 κουταλιά μαργαρίνη
μπαχαρικά αρεσκείας (σκόρδο, μαϊντανό, δυόσμο)
Αλάτι - πιπέρι

Εκτέλεση

Σ' ένα μπολ ανακατεύω μ' ένα πιρούνι τον κιμά, το αυγό, τη μουστάρδα και τα μπαχαρικά. Προσθέτω και το αλατοπίπερο. Κόβω σε κομματάκια το ψωμί και το ρίχνω

χνω στο γάλα. Ζεσταίνω το γάλα και λιώνω το ψωμί με το πιρούνι. Αδειάζω το γάλα και το ψωμί στο μπολ με τον κιμά και ανακατεύω καλά. Πλάθω τέσσερις όμοιες μπάλες και τις πιέζω σε σχήμα μπιφτεκιού. Βάζω λίγο αλεύρι σε μια καθαρή, σκληρή επιφάνεια και αλευρώνω προσεκτικά τα μπιφτέκια. Ζεσταίνω τη μαργαρίνη σ' ένα τηγάνι και ψήνω τα μπιφτέκια 6 - 8 λεπτά από κάθε πλευρά σε μέτρια φωτιά.



* Μπρατκαρτόφελν (Πατάτες φούρνου αλά Γερμανικά)

Υλικά

500 γρ. πατάτες
40 γρ. βούτυρο
1 κρεμμύδι
50 γρ. μπέικον σε κύβους
50 γρ. ζαμπόν σε κύβους
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βασικά είναι μια απλούστερη έκδοση της συνταγής [Αγροτικό Πρωινό](#) με παρόμοια διαδικασία: Βράζω τις πατάτες σε καλά αλατισμένο νερό (όσο να κρατάνε ακόμα), τις καθαρίζω, τις αφήνω να κρυώσουν καλά (καλύτερα μια νύχτα) και τις κόβω σε φέτες πάχους 0,5 εκατοστό. Κόβω το κρεμμύδι σε μακρόστενα κομμάτια. Βάζω το ζαμπόν με το μπέικον σε ένα τηγάνι, τα τσιγαρίζω μέχρι να σκουρύνουν αρκετά. Τα βγάζω και τσιγαρίζω το κρεμμύδι με λίγο βούτυρο μέχρι να γίνει διαφανές. Τηγανίζω τις πατάτες ή τις ψήνω σε ταψί με το υπόλοιπο βούτυρο (κάτι που θέλει αρκετή ώρα), έτσι όμως που να μην είναι η μια πάνω στην άλλη. Όταν ροδοκοκκινί-

σουν τις γυρίζω να πάρουν χρώμα και απ' την άλλη. Τις βγάζω και προσθέτω το μπέικον με το κρεμμύδι ανακατεύοντας ελαφρά. Προαιρετικά μαϊντανός.

Μωσαϊκό (Κατερίνας)

Υλικά

1 μπαγκέτα κομμένη στα 4
200 γρ. μπισκότα Cream Crackers ή βουτύρου
¼ φλιτζάνι ελιές
¼ φλιτζάνι αγγουράκι τουρσί
¼ φλιτζάνι κόκκινη πιπεριά ή παντζάρια
1 καρότο λίγο βρασμένο
2 αυγά σφιχτά

Εκτέλεση

Βγάζω την ψίχα από τη μπαγκέτα, ψιλοκόβω τα υπόλοιπα υλικά, τα ανακατεύω και γεμίζω τη μπαγκέτα.

*** Νερόπιτες (Μαμαλάκη)**

Υλικά

αλεύρι
νερό
αλάτι
μυζήθρα ή φέτα

Εκτέλεση

Ζυμώνω το αλεύρι με το νερό και προσθέτω λίγο αλάτι. Βάζω το τηγάνι στη φωτιά (χωρίς λάδι ή κάτι άλλο μέσα) και όταν κάψει παίρνω ένα κομμάτι ζύμη, το ανοίγω λίγο σαν χοντρή πίτα και βάζω στη μέση λίγο τυρί. Πιέζω την πίτα στο τηγάνι ν' ανοίξει και να γίνει λεπτή. Μ' αυτόν τον τρόπο και το τυρί μοιράζετε πέρα δώθε. Γυρίζω την πίτα να ψηθεί κι απ' την άλλη μεριά κι είναι έτοιμη.

*** Ντάκος (κρητικός)**

Υλικά

παξιμάδια κρίθινα (συνήθως κουλούρες)
ντομάτα φρέσκια
ελαιόλαδο
μυζήθρα φρέσκια ή φέτα ή ανθότυρο
δυόσμος ψιλοκομμένος ή ρίγανη
αλάτι
προαιρετικά μια σκελίδα σκόρδο

Εκτέλεση

Ραντίζω τους ντάκους (τα παξιμάδια) με λίγο νερό (προσοχή: όχι πολύ) και στη συνέχεια τους ραντίζω με λάδι όσο θέλω. Ψιλοκόβω ή τρίβω στον τρίφτη την τομάτα και καλύπτω την πάνω πλευρά των παξιμαδιών. Αλατίζω και προσθέτω τριμμένο το τυρί και τον δυόσμο. Αν μας αρέσει η γεύση του σκόρδου μπορώ να τρίψω την επιφάνεια των παξιμαδιών με μια σκελίδα σκόρδο πριν τους ραντίσω με νερό.

*** Ντολμαδάκια**

Υλικά

800 γρ. κιμά
1 ποτήρι ρύζι
1 ντομάτα
μαϊντανός
1 κολοκυθάκι
αλάτι, πιπέρι
αμπελόφυλλα για το τύλιγμα
λίγο λάδι

Εκτέλεση

Ζεματάμε τα αμπελόφυλλα σε βραστό νερό ώσπου να μαλακώσουν. Έπειτα παίρνω ένα αμπελόφυλλο και λίγο μίγμα και το τυλίγω. Τα αραδιάζω στο κατσαρόλι, βάζω νερό μέχρι να σκεπαστούν, περιχύνω με λίγο λάδι και τα βράζω. Ψήνω [αυγολέμονο](#) και το βάζω πάνω από κάθε πιάτο.

*** Ντολμαδάκια Γιαλαντζή**

Υλικά για 6 – 7 μερίδες

2 μαρούλια (μάλλον μεγάλα)
500 γρ. κολοκυθάκια
1½ ποτήρια ρύζι
½ ποτήρι λάδι
100 γρ. κρεμμυδάκια
1 ξερό κρεμμύδι (μεγαλούτσικο)
χυμό 1 λεμονιού
1 τομάτα
άνηθο
δυόσμο
αλάτι, πιπέρι
αμπελόφυλλα για το τύλιγμα

Εκτέλεση

Ψιλοκόβω τα χορταρικά (ή τα τρίβω στο μύλο) και τα στύβω να βγάλουν τα νερά τους (τα οποία κρατάμε για το βράσιμο). Προσθέτω το ρύζι και το λάδι και τα ανακατεύω. Τα τυλίγω στα φύλλα και τα βάζω στη χύτρα ταχύτητας σε σειρές. Στον πάτο, για να μην κολλήσουν, βάζω χιαστί 2–3 καλαμάκια για σουβλάκια και μερικά φύλλα. Τα σκεπάζω με μερικά αμπελόφυλλα και βάζω από πάνω ένα πιατάκι ανάποδα για να μην ξετυλιχτούν. Προσθέτω το ζουμί (και λίγο νερό ακόμα αν χρειάζεται) και τα βράζω για 10' από τη στιγμή που θ' αρχίσει να σφυρίζει η (πράσινη) βαλβίδα.

* «Ντολμαδάκια» Εύκολα (Βίκυς)

Υλικά

10 κληματόφυλλα
τυρί φέτα σε κομμάτια
λίγη ντομάτα σε φέτες

Εκτέλεση

Παίρνω ένα - ένα κληματόφυλλο, βάζω μέσα ένα κομμάτι τυρί και ένα τομάτα, τα τυλίγω και τα ψήνω στο φούρνο μικροκυμάτων για 2 λεπτά.

Ντοματάκια Λιαστά

Υλικά

Ντοματάκια πομιντέρια
Αλάτι – πιπέρι
Ξύδι (κατά προτίμηση μπαλσάμικο)

Εκτέλεση

Κόβω τα ντοματάκια σε κομμάτια, βγάζω τα σπόρια τους προσθέτω το αλάτι το πιπέρι και το ξύδι και τα «ψήνω» στο φούρνο στους 50° C. Τα κρατάμε στο ψυγείο με λάδι για συντήρηση και τα χρησιμοποιώ όποτε θέλω.

*Οβελίας

Υλικά

1 αρνάκι ή κατσικάκι 8 – 12 κιλά
αλάτι
πιπέρι
ρίγανη
λεμονόκουπες
βούτυρο λειωμένο ή φυτινή

1 σούβλα και σύρμα ή σπάγκος



Εκτέλεση

Τρίβω το αρνί με τις λεμονόκουπες να καθαριστεί (δεν το πλένω με νερό). Περνάω στη σούβλα (που την έχω καθαρίσει κι αυτή με λεμόνι) το δίχαλο (κανονίζω την απόσταση από κει που θα γυρίζει το αρνί) και περνάω το σφαχτό από πίσω με τη μύτη της σούβλας να σπάει το κεφάλι. Το δένω σφιχτά τα πίσω πόδια προς τα πίσω και τα μπροστά προς το λαιμό και στη ράχη για να μη μετακινηθεί κατά το ψήσιμο. Το αλατοπιπερώνω από μέσα κι απέξω και ράβω την κοιλιά του. Το βάζω στη φωτιά και το γυρίζω γρήγορα στην αρχή και πιο σιγά μετά. Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος το αλείφω με βούτυρο. Αν θέλω το τυλίγω με μια λαδόκολλα οπότε ψήνεται γρηγορότερα (σε δυο – δυόμισι ώρες) και κρατάει περισσότερο τα υγρά του. Στην περίπτωση αυτή τη βγάζω λίγη ώρα πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο για να γίνει τραγανή η πέτσα του. Το ψητό είναι έτοιμο όταν αρχίσουν τα κόκαλα απ' τα πόδια να βγαίνουν προς τα έξω.

* Ομελέτα

Υλικά

3 αυγά
μπέικιν πάουντερ
λίγο λάδι
τυρί τριμμένο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Χτυπάω τα αυγά καλά με ελάχιστο νερό. Προσθέτω και το μπέικιν. Βάζω σ' ένα τηγάνι το λάδι (ή φρέσκο βούτυρο) να κάψει και ρίχνω τα αυγά και το τυρί. Όταν η ομελέτα μου ψηθεί από τη μια τη γυρίζω και

λέτα μου ψηθεί από τη μια τη γυρίζω και από την άλλη.

Παξιμαδάκια Γερμανίας

Υλικά

600 γρ. τυρί
600 γρ. αλεύρι
200 γρ. βούτυρο
νερό ανθρακούχο
κύμινο ή πράσινο πιπέρι ή σκόρδο σε σκόνη

Εκτέλεση

Ζυμώνω το αλεύρι με το βούτυρο προσθέτω το νερό και το τυρί και πλάθω δυο φρατζόλες. Τις αφήνω να φουσκώσουν και τις ψήνω στο φούρνο. Τις βγάζω και τις αφήνω να κρυώσουν καλά. Τις κόβω σε κομμάτια (παξιμάδια) τα οποία ψήνω στο φούρνο, Σερβίρω πασπαλίζοντας από πάνω κάποιο από τα μυρωδικά.

Παξιμάδι

Υλικά

1 – 1¼ κιλό αλεύρι
1 ποτήρι γάλα
1 ποτήρι λάδι
1 ποτήρι νερό όπου έχω βράσει 1 κουταλιά γλυκάνισο και έχει κρυώσει
1 ποτήρι ζάχαρη ή μέλι (310 γρ.)
2 αυγά
2 ½ κουταλιές γλυκάνισο τριμμένο
60 γρ. μαγιά νωπή
σουσάμι για απέξω

Εκτέλεση

Ζυμώνω όλα τα υλικά καλά και αφήνω τη ζύμη να φουσκώσει. (Αν θέλω για καλύτερα αποτελέσματα πιάνω από το προηγούμενο βράδυ λίγο προζύμι). Αφού φουσκώσει την πλάθω σε φρατζόλες τις οποίες τυλίγω σε σουσάμι και τις χαράζω και τις αφήνω πάλι να φουσκώσουν. Ψήνω τις φρατζόλες στο φούρνο, τις βγάζω και τις αφήνω να κρυώσουν καλά. Τις κόβω σε κομμάτια (παξιμάδια) τα οποία ψήνω στο φούρνο.

*** Παπούδα (Τούλας)**

Υλικά

1 – 2 συκωταριές αρνίσιας

2 – 3 σκέπες (τσεμπέρια) αρνίσιας

3 αυγά

3 – 4 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
άνηθο

μαϊντανό

1 φλιτζάνι ρύζι

2 φλιτζάνια νερό

1 κουταλιά αλεύρι

άσπρο κρασί, λάδι



Εκτέλεση

Πλένω καλά τις σκέπες και τις μουσκεύω σε ζεστό νερό για να μπορούν ν' ανοίξουν καλά. Ζεματάμε τη συκωταριά (και τα τυχόν έντερα που έχω γυρίσει – καθαρίσει) την ψιλοκόβω και τη βάζω σε κρύο νερό να σφίξει. Τη βάζω σ' ένα τηγάνι με λίγο λάδι να τσιγαριστεί, προσθέτω τα κρεμμυδάκια να μαραθούν τα τυλίγω με το αλεύρι και σβήνω με λίγο άσπρο κρασί. Βγάζω το τηγάνι από τη φωτιά και προσθέτω τον άνηθο, το μαϊντανό, το ρύζι, το νερό και τα αυγά χτυπημένα ελαφρά. Βάζω το μίγμα σε ένα ταψάκι και το σκεπάζω με τις σκέπες. Τις στερεώνω στην άκρη με οδοντογλυφίδες (γιατί όταν ψήνονται μαζεύουν) και ψήνω την παπούδα σε μέτριο φούρνο για 45' περίπου. Σερβίρεται αν θέλουμε με σάλτσα γιαουρτιού.

*** Παπουτσάκια**

Υλικά

1 κιλό μελιτζάνες

½ ντομάτα

2 αυγά

1 φλιτζάνι τυρί τριμμένο

1 μέτριο κρεμμύδι

1 φλιτζάνι λάδι

Αλάτι

Πιπέρι
Μαϊντανό
Ρίγανη
Κύμινο

[Μπεσαμέλ](#) σφιχτή

Εκτέλεση

Κόβω τις μελιτζάνες κατά μήκος στη μέση και τις βράζω ελαφρά σε κατσαρόλα με αλάτι μέχρι να μαλακώσουν. Τις αδειάζω και αφήνω μόνο το εξωτερικό τους μέρος. Τσιγαρίζω το κρεμμύδι με το μισό λάδι και λίγο αλάτι και προσθέτω το εσωτερικό της μελιτζάνας τη ντομάτα, το μαϊντανό και τα μπαχαρικά. Τα ψήνω καλά και τ' αφήνω λίγο να κρυώσουν οπότε προσθέτω τα αυγά και το τυρί.

Σε καλά λαδωμένο ταψί απλώνω τις μελιτζάνες με το αδειασμένο μέρος προς τα πάνω και τις γεμίζω με το μίγμα που έχω ετοιμάσει. Καλύπτω κάθε παπουτσάκι με μπεσαμέλ και τα ψήνω στο φούρνο για μισή ώρα (μέχρι να ροδίσει η μπεσαμέλ)

*** Πατάτες αλά Γερμανικά**

[Μπρατκαρόφελν](#)

*** Πατάτες τηγανιτές**

Υλικά

2 κιλά πατάτες
λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Καθαρίζω τις πατάτες τις πλένω και τις κόβω μακρόστενες (μπαστουνάκια). Βάζω το λάδι να κάψει καλά (175° C στη φριτέζα). Ρίχνω τις πατάτες και τις τηγανίζω για 8 – 9 λεπτά.

*** Πατατοκεφτέδες**

Υλικά

1 κιλό πατάτες
1 μεγάλο κρεμμύδι
3 αυγά
½ ποτήρι παξιμάδι ή φρυγανιά τριμμένη
75 γρ. ψιλοκομμένες και ζεματισμένες καυκαλίδες
150 γρ. Κοτσινάδες ή σπανάκι ή μελιτζάνα κομμένα και ζεματισμένα
75 γρ. τυρί τριμμένο
Αλάτι – Πιπέρι

Κύμινο
Ρίγανη
Αλεύρι, Λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Πλένω και βράζω τις πατάτες (όχι πολύ – ίσα να βγαίνει το φλούδι τους). Όταν βράσουν τις καθαρίζω τις τρίβω και τις αφήνω να κρυώσουν λίγο. Χοντροκόβω και τσιγαρίζω (χωρίς λάδι) το κρεμμύδι με λίγο αλάτι και όταν πει το νερό του προσθέτω τις καυκαλίδες και τα χορταρικά να στεγνώσουν. Τα προσθέτω στο μίγμα με τις πατάτες μαζί με το αλάτι και τα υπόλοιπα υλικά (τα αυγά χτυπημένα) και τα ζυμώνω καλά. Αφήνω τη ζύμη να κρυώσει πολύ καλά για 2 – 3 ώρες (ή για μια νύχτα στο ψυγείο). Παίρνω μ' ένα κουταλάκι λίγο – λίγο το μίγμα, το πλάθω σε μπαλάκια, τα αλευρώνω και τα τηγανίζω σε καλά καυτό λάδι. Τα βγάζω σε ένα πιάτο όπου έχω στρώσει χαρτί κουζίνας για να πει τα λάδια.

*** Πατατοκολόκυθο**

Υλικά

1 κιλό πατάτες
1 κιλό κολοκύθια
2 – 3 καρώτα
500 γρ. τομάτες
αγγούρι
φέτα
αυγά βραστά
λάδι
αλάτι, ρίγανη
μαϊντανό

Εκτέλεση

Καθαρίζω τις πατάτες, τα καρώτα και τα κολοκυθάκια. Βάζω στη χύτρα 1 ποτήρι νερό, τη σχάρα, το καλαθάκι και μέσα τις πατάτες και τα καρώτα σε μικρά κομμάτια κι από πάνω τα κολοκυθάκια ολόκληρα (έτσι θα γίνουν στον ατμό και είναι πιο νόστιμα και υγιεινά). τα βράζω για 5'. Τα βγάζω σε μπολ και προσθέτω σε κάθε μερίδα τα υπόλοιπα υλικά κατά βούληση.

Πεινιρλί

Υλικά

Για τη ζύμη

350 γρ. δυνατό άσπρο αλεύρι

15 γρ. μαγιά

3 κουταλιά νερό

100 ml γάλα

2 αβγά

1 κουταλάκι αλάτι

30 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

Για γέμιση (μια πρόταση)

175 γρ. φέτα

1 αβγό

μαύρο πιπέρι

1 κουταλάκι μαϊντανό

ταμπάσκο

20 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

Ζυμώνω πολύ καλά τα υλικά και σκεπάζω τη ζύμη για να ανέβει (περίπου 30'). Κόβω τη ζύμη και φτιάχνω μπαλάκια. Τα αφήνω να φουσκώσουν σε αλευρωμένη επιφάνεια για 30'. Ανοίγω κάθε μπάλα με το χέρι σε σχήμα οβάλ τοποθετώ 2 κουταλιές από τη γέμιση που θέλω, διπλώνω τα πλαϊνά προς τα μέσα ώστε να πάρουν τα πεινιρλί το σχήμα βάρκας τα βάζω σε ταψί, τα ψήνω για 10' προσθέτω αν θέλω λουκάνικο ή ζαμπόν κλπ και ψήνω για άλλα 5'. Τα βγάζω από το φούρνο και τα αλείφω με βούτυρο.

Πέρκα (ψάρι) φούρνου

Υλικά

1 πέρκα

1 κρεμμυδάκι

1 ποτήρι κρασί

¾ ποτήρι λάδι

μπαχάρι

δάφνη

αλάτι – πιπέρι

2 σκελίδες σκόρδο

500 γρ. ντοματάκι ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Βράζω όλα μαζί τα συνοδευτικά υλικά, βάζω το ψάρι σ' ένα ταψί, το περιχύνω με τη σάλτσα και το ψήνω για 30 περίπου λεπτά

*** Πιλάφι**

Υλικά

1 ποτήρι (≈ 200 γρ.) ρύζι

2,5 ποτήρια νερό ή ζωμό κρέατος

2 κουταλιές βούτυρο

αλάτι, πιπέρι, κάρυ

Εκτέλεση 1

Πλένω το ρύζι και το στεγνώνω. Βάζω το νερό με το αλάτι (ή το ζωμό) να βράσει και σ' ένα άλλο κασαρόλι το βούτυρο να κάψει. Ρίχνω το ρύζι (καταλληλότερο το μπαρμπούιλντ) στο βούτυρο και το τσιγαρίζω ελαφρά χωρίς να το αφήσω να σκουρήνει. Προσθέτω το νερό (προσεκτικά γιατί πετάει) και το αφήνω να βράσει σκεπασμένο περίπου 10 λεπτά (μέχρι να πει το νερό). Σβήνω τη φωτιά και αφήνω το ρύζι 5 – 10 λεπτά σκεπασμένο με πετσέτα για να σκάσει.

Εκτέλεση 2

Βάζω το νερό (περισσότερο σε σχέση με την προηγούμενη συνταγή – π.χ. 3 προς 1 ή και παραπάνω και αν στο τέλος έχει πολλά νερά το σουρώνω όπως τα μακαρόνια) κλπ να βράσει και προσθέτω το ρύζι (νυχάκι ή καρολίνα). Προσθέτω και το βούτυρο και αφήνω να βράσουν μέχρι να στεγνώσει το ζουμί. Είναι πιο εύκολο αλλά όχι τόσο νόστιμο.

*** Πιροσκή Γεωργίου**

Υλικά

1 φακελάκι μαγιά

4 φλιτζάνια αλεύρι

¾ φλιτζανιού γάλα χλιαρό

1 κουταλάκι ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι

2 αυγά

30 – 35 λουκανικάκια Φραγκφούρτης

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά να γίνει μια ζύμη σχετικά σφιχτή. Αχνίζω τα λουκάνικα (να ξεσταθούν αρκετά για να βοηθηθεί και η ζύ-

μη να φουσκώσει). Τυλίγω κάθε λουκανικάκι σε αρκετή ζύμη και τοποθετώ τα πιρροσκή σε αλευρωμένη πετσέτα να φουσκώσουν. Τα τηγανίζω σε καυτό λάδι.

Πίτες για σουβλάκια

Υλικά

- 1 ½ κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλιά μαγιά
- 2 κουταλάκια ζάχαρη
- 2 κουταλιές λάδι
- ½ κούπα χλιαρό νερό (40° C)

Εκτέλεση

Στο μπολ του μίξερ ανακατεύω το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Ρίχνω το λάδι και το νερό και ζυμώνω σε ζύμη απαλή που να μην κολλάει στα δάχτυλα. Την αφήνω να φουσκώσει και πλάθω 6 στρογγυλές πίτες με διάμετρο 20 εκ. και πάχος 0,5 εκ. Τις αλείφω με καλαμποκάλευρο κι τις αφήνω να φουσκώσουν ελαφρά. Μ' ένα πιρούνι, τις πατάω κάνοντας κάθετες πιρουνιές σε σειρές ή σχηματίζοντας παράλληλες ραβδώσεις με οδοντωτό τροχό, προσέχοντας να μην κοπή η ζύμη ως κάτω. Αλείφω ένα αντικολλητικό τηγάνι με λίγο λάδι και το ζεσταίνω σε δυνατή φωτιά. Τηγανίζω τις πίτες 3' από την κάθε πλευρά, να πάρουν χρώμα σε ορισμένα σημεία, χωρίς να καλοψηθούν. Μόλις τις βγάλω από το τηγάνι, τις βάζω σε πλαστική σακούλα για να διατηρηθούν νωπές. Όταν κρυώσουν, τις βάζω στην κατάψυξη, για να τις χρησιμοποιήσω όποτε τις χρειαστώ.

Πίτσα

Υλικά

- 1 ποτήρι γάλα ζεστό
- 1 κομμάτι σαν μεγάλο καρύδι μαγιά
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- ½ κουταλάκι αλάτι
- ½ ποτήρι λάδι
- 1 κουταλιά ξύδι
- αλεύρι όσο χρειαστεί να γίνει κανονική ζύμη.
- Τυρί edam, Ζαμπόν, Μπέικον, Μανιτάρια, Πιπεριές κλπ

Εκτέλεση

Την ζυμώνω και την αφήνω να φουσκώσει. Βάζω επάνω σάλτσα ντομάτα ή ketchup, ζαμπόν, τυρί, πιπεριές, μανιτάρια και την ψήνω σε φούρνο 200° C.

Πίτσα μπύρας

Υλικά

- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 200 γρ. λουκάνικο πεπερόνι - κύβους
- 400 γρ. μπέικον - κύβους
- 1 κουτί φέτες μανιτάρια (100 γρ. μέγεθος) στραγγισμένα
- 1 κρεμμύδι - ψιλοκομμένο
- 1 πιπεριά πράσινη - ψιλοκομμένη
- 1 κουτί σάλτσα ντομάτας (800 γρ.)
- 1 φλιτζάνι μπύρα
- 1 σκελίδα σκόρδο - ψιλοκομμένο
- 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη ξερή
- 1/2 κουταλάκι θυμάρι ξερό
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 2 άψητες βάσεις πίτσας
- 250 γρ. τριμμένο τυρί μοτσαρέλα

Εκτέλεση

Ζεσταίνω το λάδι σε μια κατσαρόλα πάνω από μέτρια φωτιά, και τσιγαρίζω το πεπερόνι και το μπέικον μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα. Αναμειγνύω τα μανιτάρια, το κρεμμύδι και την πράσινη πιπεριά. Μαγειρεύω ανακατεύοντας περίπου 5 λεπτά, μέχρι να μαραθούν λίγο.

Αναμειγνύω (συνεχίζοντας να τα έχω στη φωτιά) τα υλικά κατσαρόλα με τη σάλτσα ντομάτας και την μπύρα. Προσθέτω σκόρδο, ρίγανη, θυμάρι, και αλάτι. Αφήνω το μείγμα να σιγοβράσει για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να πήξει ελαφρώς. Το απλώνω στις βάσεις πίτσας, και προσθέτω από πάνω το τυρί. Ψήνω 20' – 25' σε καλά προθερμασμένο φούρνο (230° C), μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει η βάση ένα χρώμα χρυσό – καφέ.

Πίτσα Ρομάνο

Υλικά

- 600 γρ. αλεύρι σκληρό
- 30 γρ. μαγιά της μπύρας
- 6 κουταλιές λάδι

αλάτι

1 ποτήρι νερό

300 γρ. μοτσαρέλλα

3 αντσούγιες παστές καθαρισμένες

200 γρ. ντοματούλες ξεφλουδισμένες

2 κουταλιές ρίγανη

6 αβγά

Εκτέλεση

Βάζω το αλεύρι σε βουναλάκι και κάνω ένα λακκάκι στη μέση για ρίχνω τη μαγιά μπύρας. Ανακατεύω καλά και ξανανοίγω πάλι ένα λακκάκι και προσθέτω ένα ποτήρι περίπου νερό με ένα κουταλάκι αλάτι. Ζυμώνω καλά όσο να γίνει μια λεία ζύμη. Τη σηκώνω μερικές φορές ψηλά σαν λάστιχο να πέσει στο τραπέζι. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει ούτε στο τραπέζι ούτε στα χέρια μας. Κάνω την ζύμη μια μπάλα και χαράζω με το μαχαίρι ένα σταυρό. Την βάζω σε ένα αλευρωμένο μπολ και την σκεπάζω με μια πετσέτα σε μέρος χλιαρό. Την αφήνω ώσπου να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Την βάζω πάλι τη ζύμη στο τραπέζι και την ξαναδουλεύω σηκώνοντας την και αφήνοντας την να ξαναπέσει σαν λάστιχο. Κόβω τις ντοματούλες βγάζω τους σπόρους και τις βάζω σε τρυπητό να στραγγίσουν. Κόβω την μοτσαρέλλα σε λεπτά μακρόστενα κομμάτια. Πλένω τις αντσούγιες και τις στεγνώνω. Απλώνω τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί 30 εκατοστά. Βάζω τη μοτσαρέλλα τις αντσούγιες την τομάτα και τρίβω από πάνω τη ρίγανη. Σκεπάζω την πίτσα και την αφήνω για μισή ώρα. Κατόπιν ρίχνω λίγο λάδι, τρίβω από πάνω το πιπέρι και βάζω στο φούρνο στους 300° για 20 λεπτά. Βγάζω την πίτσα από το φούρνο και σπάζω γύρω – γύρω σε ίδια διαστήματα τα αβγά. Καλύτερα ένα ένα σε πιάτο και όχι κατευθείαν. Ξαναβάζω την πίτσα στο φούρνο στους 250° και αφήνω ώσπου να πήξει το ασπράδι. Πριν τη σερβίρω ρίχνω στους κρόκους λίγο αλάτι.

* Πίτσα Σκαλτσόνε (Θωμά)

Υλικά (για δυο πίτσες)



450 γρ. αλεύρι σκληρό

20 γρ. μαγιά νωπή ή ένα φακελάκι

Μπύρα (όχι από ψυγείο)

1 κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά μέχρι να γίνει μια ζύμη ομοιόμορφη. Επειδή το αλεύρι είναι σκληρό, ανοίγει αργά γι' αυτό θέλει καλό και υπομονετικό δούλεμα προσθέτοντας μπύρα μέχρι που παίρνει. Χωρίζω τη ζύμη σε δυο ίσες μπάλες. Ζεσταίνω το φούρνο να κάψει στους 240° καθώς ανοίγω κάθε μία μπάλα ζύμης με βέργα σε αλευρωμένο πάγκο. Απλώνω το φύλλο σε λαδόκολλα με το πάνω μέρος του να εξέχει λίγο (αυτό θα μας βοηθήσει στο γύρισμα). Απλώνω στο φύλλο λίγη σάλτσα τομάτας, τυρί και ό,τι άλλο υλικά θέλω, διπλώνω το φύλλο και το κλείνω καλά βρέχοντας τις άκρες με ελάχιστο νερό για να κολλήσουν. Επαναλαμβάνω τα ίδια με την επόμενη μπάλα ζύμης. Όση ώρα δουλεύω τη μια πίτσα κρατάμε την άλλη (πίτσα ή ζύμη) σε ζεστό μέρος (π.χ. πάνω στην κουζίνα). Αν θέλω μπορώ να τις πασπαλίσω με λίγο σουσάμι οπότε τις ψεκάζω ελαφρά με λίγο νερό για να κολλήσει. Τις βάζω στο φούρνο όσο γίνεται πιο χαμηλά (ακόμα και ακουμπισμένο στο κάτω μέρος), αφού αυτός έχει ζεσταθεί καλά (έχει σβήσει το λαμπάκι) και ψήνω για 15 περίπου λεπτά. Όταν βγουν τις ψεκάζω με λίγο νερό, τις τυλίγω σε μια πετσέτα για 5' και τις σερβίρω).

* Πουρές Πατάτας

Υλικά

1 κιλό πατάτες
1 φλιτζάνι γάλα
100 γρ. βούτυρο φρέσκο ή μαργαρίνη
Αλάτι
Άσπρο πιπερι
Μοσχοκάρυδο
Τυρί τριμμένο (προαιρετικά - κεφαλοτύρι ή ρεγκάτο)

Εκτέλεση

Πλένω τις πατάτες και τις βράζω με το φλούδι. Νοστιμότερος γίνεται ο πουρές όταν τις βράσω στον ατμό (περ. 1 ώρα) ή τις ψήσω στο φούρνο μικροκυμάτων (περ. 25 λεπτά). Τις ξεφλουδίζω ζεστές και τις περνάμε από τη μηχανή του πουρέ. Βάζω το γάλα να ζεσταθεί (όχι να κάψει) και προσθέτω τον πολτό της πατάτας ανακατεύοντας (με ξύλινο κουτάλι) συνέχεια για να μην σβολιάσει. (Το γάλα είναι αυτό που ρυθμίζει το πόσο σφικτός θα γίνει ο πουρές. Ανάλογα πώς τον προτιμάμε μπορώ να το αυξήσω ή να το μειώσω). Προσθέτω ανακατεύοντας και το βούτυρο που θα λιώσει από το ζεστό μίγμα, το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Αν θέλω βάζω και τυρί τριμμένο.

Πρασόπιτα (Μαίρης)

Υλικά

Για το φύλλο

½ φλιτζάνι νερό
¼ φλιτζάνι λάδι
1 αυγό χτυπημένο
1 κουταλάκι σόδα
λίγο αλάτι
αλεύρι όσο πάρει

Για τη γέμιση

4 – 6 πράσα ψιλοκομμένα
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι, άνηθο
200 γρ. φέτα
1 ½ κουτάλι σιμιγδάλι

Εκτέλεση

Σοτάρω τα υλικά ανακατεύοντας και προσθέτω στο τέλος τη φέτα. Ζυμώνω τη ζύμη για το φύλλο, όχι πολύ σφιχτή, τη χωρίζω στα δύο, ανοίγω ένα φύλλο, το στρώνω σε λαδωμένο ταψί, βάζω τη γέμιση, στρώνω από πάνω την υπόλοιπη ζύμη (που έχω ανοίξει σε φύλλο), χαράζω ελαφρά με μαχαίρι, αλείφω την πίτα με λίγο λάδι, την πασπαλίζω, αν θέλω, με σουσάμι και την ψήνω στους 170° μέχρι να ροδίσει.

Προζύμι

Εκτέλεση

Βάζω σε μπολ 2 χούφτες αλεύρι και λίγο αλάτι και ζεστό νερό και ζυμώνω να γίνει απαλό ζυμάρι. Σκεπάζω το μπολ με πετσέτα. Την επόμενη μέρα προσθέτω λίγο ακόμα ζεστό νερό και αλεύρι. Ξαναζυμώνω το ζυμάρι. Το αφήνω και επαναλαμβάνω το ίδιο 2 – 3 φορές ακόμα. Σε 3 – 4 μέρες είναι έτοιμο, φουσκώνει και κάνει πολλές τρυπίτσες στο εσωτερικό του. Το αφήνω 4 μέρες ακόμα να ωριμάσει. Όταν θέλω να το χρησιμοποιήσω βάζω αποβραδής στο μπολ του ζυμώματος ή του μίξερ το προζύμι, προσθέτω ζεστό (όχι καυτό) νερό και ανακατεύω να διαλυθεί. Προσθέτω αλεύρι όσο να γίνει πηχτός χυλός. Το σκεπάζω με μεμβράνη και το αφήνω όλη νύχτα σε ζεστό μέρος. Την επομένη κρατάμε το μισό για προζύμι της επόμενης φοράς και χρησιμοποιώ το υπόλοιπο προσθέτοντας τα υλικά και ζυμώνοντας με ζεστό νεράκι μέχρις ότου γίνει η ζύμη ελαστική κλπ.

* «Πρωινό» Αγροτικό (γερμανική συνταγή *Bauernfrühstück*)

Υλικά

800 γρ. πατάτες
60 γρ. βούτυρο
2 κρεμμύδια
6 αυγά
¼ λ. κρέμα γάλακτος
200 γρ. ζαμπόν σε φέτες
1 ματσάκι μαϊντανός
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζω τις πατάτες, τις καθαρίζω και τις κόβω σε φέτες. Κόβω το κρεμμύδι σε κύβους. Βάζω το βούτυρο σε ένα μεγάλο τηγάνι και τσιγαρίζω το κρεμμύδι. Προσθέτω και τις πατάτες να ροδοκοκκινίσουν. Χτυπάω τα αυγά σε ένα μπολ, προσθέτω την κρέμα γάλακτος και ρίχνω το μίγμα στο τηγάνι. Πασπαλίζω με τον μαϊντανό ψιλοκομμένο και από πάνω στρώνω το ζαμπόν.

* Ρεβίθια

Υλικά

440 γρ. ρεβίθια

1 κουταλιά σόδα

1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο

2 – καρώτα

αλάτι

λάδι

Βάζω αποβραδής τα ρεβίθια να μουσκέψουν. Σουρώνω το νερό και ρίχνω τη σόδα κουνώντας τα να απλωθεί παντού και τα αφήνω για μια ώρα. Τα ξεπλένω 3 -4 φορές τρίβοντας συγχρόνως και μαζεύοντας τα φλούδια που βγαίνουν. Τα βάζω να πάρουν βράση με αρκετό νερό (να τα καλύπτει καλά) ανοιχτά κι όταν αρχίσουν ν' αφρίζουν μαζεύω και πετάω τον αφρό με μια τρυπητή κουτάλα. Ρίχνω στη χύτρα και το κρεμμύδι και τα υπόλοιπα υλικά και τ' αφήνω να βράσουν για 15'. Ανοίγω τη χύτρα, προσθέτω το λάδι και τα βράζω για 5' ακόμα.

Ρεβίθια Πουρέ

Εκτέλεση

Βράζω τα ρεβίθια όπως συνήθως, τα περνάμε από τη μηχανή του πουρέ και τα ανακατεύω με λίγο σκόρδο, σουσάμι, λεμόνι, αλάτι και λίγη ζάχαρη. Αν χρειαστεί προσθέτω και λίγο έτοιμο πουρέ. Γαρνίρω με φύλλα μαϊντανό και λάδι.

Ρεβιθοκεφτέδες

Υλικά

½ κιλό ρεβίθια

200 γρ. αλεύρι

1 μεγάλο κρεμμύδι

2 αυγά

αλάτι – πιπέρι – δυόσμος

λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Μουλιάζω τα ρεβίθια για 12 τουλάχιστον ώρες σε κρύο νερό. Τα σουρώνω και τ' αλέθω στο μπλέντερ. Ψιλοκόβω το κρεμμύδι και το στύβω καλά να φύγουν τα υγρά του. Βάζω σε μια λεκάνη τα ρεβίθια και προσθέτω τα αυγά, το κρεμμύδι, το αλεύρι, το αλάτι, το πιπέρι μπόλικο δυόσμο και ανακατεύω καλά. πλάθω το μίγμα σε κεφτέδες και το τηγανίζω σε καυτό λάδι. Τους βγάζω σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίξουν και τους σερβίρω ζεστούς.

Ρεβιθόψωμο

Υλικά

350 γρ. αλεύρι άσπρο

350 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως

250 γρ. ρεβίθια αλεσμένα

25 γρ. μαγιά νωπή

2 ½ κουταλάκια αλάτι

1 κουταλιά μέλι

1 κουταλάκι τζίντζερ

2 – 3 κουταλιές λάδι

Βάζω τα τριμμένα ρεβίθια σε ζεστό νερό να μουλιάσουν για 4-5 ώρες ή μια νύχτα. (Τα έχω κοπανήσει στο γουδί, οπότε θα είναι κάπως χοντροκομμένα). Ανακατεύω με το αλεύρι και ζυμώνω κανονικά.

* Rouladen (γεμιστά ρολά κρέατος)

Υλικά

Σνίτσελ (μοσχαρίσιο, χοιρινό, γαλοπούλα, όσα θέλω να φτιάξω!)

μπέικον

κρεμμύδι

τριμμένο καρότο

λίγη μουστάρδα

μανιτάρια

ζωμό λαχανικών (ή κρέατος ή κρασί κλπ)

αλάτι, πιπέρι

λάδι

προαιρετικά λίγη σκόνη λαχανικών (νοστιμιά)

Εκτέλεση

Χτυπάω λίγο κάθε σνίτσελ για να ανοίξει. Απλώνω λίγη μουστάρδα και λίγη νοστιμιά. Τοποθετώ 1 κομμάτι μπέικον, λίγο κρεμμύδι το οποίο έχω κόψει σε ροδέλες και λίγο καρότο τριμμένο. Αλατοπιπερώνω, τυλίγω το σνίτσελ σε ρολό και του βάζω μια οδοντογλυφίδα για να στέκεται. Βάζω σε μια κατσαρόλα λάδι και όταν ζεσταθεί, ρίχνω ένα κρεμμύδι κομμένο στα 4 και στη συνέχεια βάζω και τα ρολά. Όταν τσιγαριστούν ρίχνω ζεστό ζωμό λαχανικών ή κότας, λίγο καρότο τριμμένο, τα μανιτάρια και σιγοβράζω μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

*** Ρύζι με λαχανικά στον ατμό**

Υλικά

1 ποτήρι ρύζι
Λαχανικά διάφορα κατεψυγμένα (αρακά, καλαμπόκι, καρώτα, μπρόκολο)

Βάζω στο κάτω καλάθι του ατμομάγειρα τα λαχανικά και στο πάνω στο ειδικό μπολ το ρύζι με 2 σχεδόν ποτήρια νερό κι αλάτι. Μαγειρεύω για 40 – 50 λεπτά.

*** Ρυζοσαλάτα**

Υλικά

ρύζι βρασμένο
γιαούρτι
μαγιονέζα
τυρί εντάμ
ζαμπόν
τομάτα κομμένη σε φέτες
αγγούρι σε φέτες

Εκτέλεση

Ανακατεύω όλα τα υλικά μαζί.

*** Σαλάτα Chesears**

Υλικά

Κοτόπουλο
Φρυγανιές
Μαρούλι
Κεφαλοτύρι τριμμένο
Καλαμπόκι
Λάδι
Ξύδι

Αλάτι

Εκτέλεση

Κόβω τις φρυγανιές σε πολύ μικρά κομμάτια, τις ανακατεύω με το μαρούλι και ρίχνω από πάνω το καλαμπόκι αφού το έχω βράσει. Στη συνέχεια βράζω ή ψήνω το κοτόπουλο, ανάλογα με την προτίμησή μας, το προσθέτω στο μίγμα και ολοκληρώνω τη σαλάτα, προσθέτοντας το τριμμένο κεφαλοτύρι, το λάδι, το ξύδι και το αλάτι.

Σαλάτα με Σέλινο

Υλικά

Μαρούλι
Σέλινο χοντροκομμένο
Φέτα τριμμένη
2 σκελίδες σκόρδο
Αλάτι – πιπέρι
Ξύδι κατά προτίμηση Balsamic

Σαλάτα Πορτογαλική

Υλικά

καρώτο τριμμένο
κέτσαπ
μαγιονέζα
σολομό ή τόνο
σταφίδες

Εκτέλεση

Ανακατεύω όλα τα υλικά μαζί.

Σάλτσα Μανιτάρια

Υλικά

3 κουταλιές αλεύρι
3 κουταλιές βούτυρο ή μαργαρίνη
½ φλιτζάνι κρασί άσπρο
½ φλιτζάνι ζουμί από μανιτάρια
½ φλιτζάνι μανιτάρια κομμένα
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι ζουμί κρέατος ή από κύβο
2 φέτες ζαμπόν ή μπέικον

Εκτέλεση

Βράζω τα υλικά μαζί μέχρι να δέσει η σάλτσα.

*** Σαρδέλες στο Κληματόφυλλο**

Εκτέλεση

Καθαρίζω τις σαρδέλες χωρίς να βγάσω τα

τα κεφάλια και τις ουρές. Τις βάζω σε μαρινάτα (αλάτι, 2 λεμόνια, πιπέρι και λάδι). Ζεματάμε τα κληματόφυλλα και τυλίγω μια σαρδέλα στο καθένα και τις ψήνω στα κάρβουνα.

Σκορδόψωμο

Υλικά

400 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως σκληρό
200 γρ. αλεύρι σίκαλης
300 γρ. αλεύρι άσπρο
30 γρ. μαγιά νωπή
1 ½ κουταλάκι αλάτι
1 κουταλάκι μέλι
1 κουταλάκι ρίγανη
(1 κουταλάκι μαύρο πιπέρι τριμμένο)
(3 κουταλιές πράσινο και κόκκινο πιπέρι σε κόκκους)
1 πολύ γεμάτη κουταλιά σκόρδο λιωμένο
5-6 κουταλιές ελαιόλαδο

* Σολομός ποσέ

Υλικά

½ φλιτζάνι άσπρο κρασί
½ φλιτζάνι νερό
4 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό
2 κουταλιές ψιλοκομμένο άνηθο
2 ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια (και τα πράσινα φύλλα)
1 πρέζα αλάτι
1 κιλό φιλέτο φρέσκου σολομού.

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζω το κρασί, το νερό, τα λαχανικά και το αλατάκι να βράσουν. Όταν αρχίσει ο βρασμός, τοποθετώ στην κατσαρόλα τα φιλέτα του ψαριού, με την πλευρά που έχει το δέρμα προς τα κάτω. Σκεπάζω την κατσαρόλα και μαγειρεύω για 20 λεπτά, σε μέτρια θερμοκρασία. Ο χρόνος αυτός επαρκεί, δεν χρειάζεται να παραμαγειρευτεί, γιατί ο σολομός χάνει την γεύση του.

Σερβίρω με πράσινη σαλάτα, ή (και) βραστά λαχανικά, αφού προσθέσουμε στο ψάρι αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση! Με την μέθοδο αυτή εξαφανίζεται η χαρακτηριστική μυρωδιά και η λιπαρότητα του σολομού! Οπτικά το αποτέλεσμα είναι πολύ καλό, γιατί αναδεικνύεται

ται το ωραίο «σομόν» χρώμα του ψαριού, με το πράσινο της σαλάτας!

Σου (Κατερίνας)

Υλικά

1 φλιτζάνι νερό
½ φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
½ κουταλάκι αλάτι
1 φλιτζάνι αλεύρι
4 αυγά

Εκτέλεση

Βράζω το νερό με το βούτυρο και το αλάτι. Προσθέτω το αλεύρι μονομιάς και, όταν κρυώσει καλά το μίγμα, ένα – ένα τα αυγά. Η ζύμη πρέπει να είναι λεία και γυαλιστερή. Βάζω σε λαδωμένο ταψί κομμάτια μιας κουταλιάς και τα ψήνω. Όταν βγουν, χωρίζω τα σου στη μέση και προσθέτω τη γέμιση που μας αρέσει (π.χ. ζαμπόν και τυρί ή κρέμα ή ροκφόρ με βούτυρο κλπ).

Σου

Υλικά

125 γρ. γάλα
125 γρ. νερό
110 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
5 γρ. αλάτι
5 γρ. ζάχαρη (κοινή)
140 γρ. αλεύρι
5 αυγά

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνω το γάλα με το νερό, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Μόλις αρχίσουν να βράζουν προσθέτω το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς με μια κουτάλα για περίπου 3 λεπτά. Κατεβάζω από τη φωτιά, αδειάζω το μίγμα αυτό στο μίξερ και ανακατεύω σε χαμηλή ταχύτητα με το φτερό (όχι με το σύρμα) προσθέτοντας ένα – ένα τα αυγά μέχρι να γίνει λεία και μαλακιά η ζύμη. Στη λαμαρίνα του φούρνου βάζω μια λαδόκολλα και σχηματίζω με ένα κορνέ τα σου. Ψήνω σε συμβατικό φούρνο στους 200° C για 30 – 35 λεπτά έως ότου πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα. Δεν ανοίγω τον φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Όταν βγουν, αφήνω τα σου να κρυώσουν, τα χωρίζω στη μέση και προσθέτω τη γέμιση που

μου αρέσει (π.χ. ζαμπόν και τυρί ή κρέμα ή ροκφόρ με βούτυρο κλπ).

Σούπα από Κρέας, Ψάρι ή Κοτόπουλο

Υλικά

Κρέας

1,5 ποτήρι ζωμό από κρέας, ψάρι ή κοτόπουλο

1 φλιτζανάκι ρύζι

1 αβγό

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζω το κρέας (ή ψάρι ή κοτόπουλο). Παίρνω τον ζωμό και τον σουρώνω και καθώς βράζει ρίχνω το ρύζι. Το αφήνω να βράσει ανοικτό 20 λεπτά. Έπειτα χτυπάω ένα αβγό με λεμόνι, ρίχνω λίγο – λίγο ζεστή σούπα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Το βάζω λίγο στο μάτι ώσπου να δέσει.

*** Σουτζουκάκια**

Υλικά

1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο

300 γρ. ψίχα ψωμί μπαγιάτικο ή φρυγανιά τριμμένη

1 αυγό

1 ποτηράκι κρασί

3 – 4 σκελίδες σκόρδο τριμμένο

1 μεσαίο κρεμμύδι τριμμένο

αλάτι – πιπέρι

½ κουταλάκι κύμινο (προαιρετικά)

Για τη σάλτσα

500 γρ. τομάτες ή 1 κουτί κονκασέ

Εκτέλεση

Μουσκεύω το ψωμί με το κρασί (και αν χρειαστεί και λίγο νερό) και το αφήνω για λίγο να φουσκώσει. Ζυμώνω όλα τα υλικά μαζί και αφήνω το μίγμα για καμιά ώρα. Πλάθω τα σουτζουκάκια σαν χοντρά δάχτυλα και τα τηγανίζω ελαφρά. Βγάζω το πολύ λάδι από το τηγάνι και προσθέτω την τομάτα λίγο αλεσμένη. Όταν βράσει προσθέτω τα σουτζουκάκια και τα αφήνω να βράσουν μαζί για 8'.

Σουφλέ Ζυμαρικών 1

Υλικά

1 πακέτο χυλοπίτες

400 γρ. ποικιλία τυριών τριμμένα (εντάμ, κεφαλοτύρι, κασέρι, παρμεζάνα)

200 γρ. ζαμπόν

100 γρ. μπέικον

100 γρ. γάλα εβαπορέ πολύ κρύο

Εκτέλεση

Βράζω τις χυλοπίτες για 12 λεπτά και τις βάζω σε ταψί: μια στρώση ζυμαρικά μια στρώση τυρί και ζαμπόν. Χτυπάω το γάλα καλά ώσπου να γίνει σαν αφρός και το ρίχνω από πάνω. Τα ψήνω σε μέτριο φούρνο για 35 – 40 λεπτά.

Σουφλέ Ζυμαρικών 2

Υλικά

1 πακέτο λαζάνια ή χυλοπίτες

τυρί βίτσερις και παρμεζάνα

λίγο ζαμπόν

1 κουτί ERMOL

5 αυγά

λίγο γάλα

Εκτέλεση

Βράζω τα ζυμαρικά (όχι πολύ) και τα βάζω σε ταψί: μια στρώση ζυμαρικά μια στρώση τυρί και ζαμπόν. Χτυπάω το ERMOL με λίγο γάλα προσθέτοντας τα αυγά και ρίχνω το μίγμα από πάνω. Τα ψήνω σε μέτριο φούρνο για 35 – 40 λεπτά.

Σουφλέ με Τυρί

Υλικά

150 γρ. γραβιέρα

400 γρ. [μπεσαμέλ](#)

4 αυγά

αλάτι – πιπέρι

μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνω τη μπεσαμέλ και ρίχνω λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο. Προθερμαίνω το φούρνο στους 220° C (πρέπει να καίει καλά όταν βάζω το σουφλέ μέσα για να φουσκώσει κανονικά). Χτυπάω τα ασπράδια σε μαρέγκα με λίγο αλάτι. Προσθέτω στη μπεσαμέλ τους κρόκους των αυγών έναν – έναν και προσθέτω το τυρί ανακατεύοντας συνέχεια πολύ καλά. Ρίχνω τη μαρέγκα ανακατεύοντας μαλακά

για να μην κόψει. Αλείφω με βούτυρο μια φόρμα για σουφλέ και ρίχνω το μίγμα. Ψήνω για 30' και σερβίρω το σουφλέ ζεστό.

* Σπετζοφάι

Υλικά

2 λουκάνικα χωριάτικα (χοντρά)
2 πιπεριές (όσο μου αρέσει καυτερές)
2 μέτρια κρεμμύδια
1 πράσο (προαιρετικά)
½ φλιτζάνι λάδι
1 τομάτα ή τοματάκια κονκασέ
αλάτι – πιπέρι
τοματοχυμό

Εκτέλεση

Βάζω σε ένα τηγάνι τα λουκάνικα κομμένα σε κομμάτι πάχος ½ εκ. περίπου. Συνεχίζω με τις πιπεριές, τα κρεμμύδια και το πράσο. Σβήνω με λίγο κόκκινο κρασί και προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά. Αφήνω να βράσουν για μισή ώρα περίπου (μέχρι να δέσει η σάλτσα)

Σταμνάτο

Υλικά

2 κ. κρέας μοσχάρι ή πρόβειο κομμένο σε κομματάκια
4 ντομάτες ψιλοκομμένες
4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
¼ κ. κεφαλοτύρι
1 ποτηράκι κρασί μαύρο
1 ποτηράκι λάδι
1 ποτήρι νερό αν δε υπάρχει φρέσκια ντομάτα

Εκτέλεση

Ψήνω 3 ώρες στους 200° C.

* Σταμνάτο χοιρινό

Υλικά

2 κ. κρέας χοιρινό κομμένο σε κομματάκια
4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
1 ποτηράκι κρασί μαύρο
1 ποτηράκι λάδι
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Εκτέλεση

Βάζω στη στάμνα ή σε γάστρα το κρέας με τα υπόλοιπα υλικά και το αφήνω για τουλάχιστον 4 ώρες (ή μια νύχτα) εκτός ψηγείου. Ψήνω 3 – 4 ώρες στους 170° C.

* Σφουγγάτο

Υλικά

1 κιλά κολοκυθάκια
3 αυγά
1 μέτρια κρεμμύδια
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι αλεύρι ή φρυγανιά τριμ.
αλάτι, πιπέρι
1 ποτήρι τυρί τριμμένο
½ ποτήρι λάδι
μαϊντανό (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Τρίβω στο χοντρό του τρίφτη τα κολοκύθια και τα αλατίζω ελαφρά να βγάλουν τα πολλά νερά τους. Βάζω τα κρεμμύδια και το κολοκύθι σε τηγάνι και τα ζεσταίνω να μαραθούνε. Όταν μισοκρυώσει το μίγμα ρίχνω και τα υπόλοιπα υλικά, τα ανακατεύω και βάζω το μίγμα σε λαδωμένο ταψί. Ψήνω σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα περίπου.

Ταμπουλέ (Λιβανέζικη Σαλάτα)

Υλικά

4 ματσάκια μαϊντανό ψιλοκομμένο
½ ματσάκι δυόσμο ψιλοκομμένο
¼ φλιτζάνι φρέσκα κρεμμυδάκια ή 1 κρεμμύδι
1 κ. τομάτες κομμένες σε μικρούς κύβους
2 κουταλιές πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι)
χυμό από 2 λεμόνια
λάδι

Εκτέλεση

Πλένω καλά το μαϊντανό και το δυόσμο. Ανακατεύω τα υλικά με τη σειρά εκτός από το λάδι που το προσθέτω λίγο πριν το σερβίρισμα. Το πλιγούρι απορροφά τα υγρά και προσθέτει εξαιρετική νοστιμιά. Για το σερβίρισμα στρώνω σε μπολ φύλλα από μαρούλι και σερβίρω επάνω τους τον ταμπουλέ.

* Τζιεροσαρμάδες

Εκτέλεση

Τα υλικά και η βασική παρασκευή είναι ίδια με την [παπούδα](#). Μόνο που στο τέλος αντί να βάλω το μίγμα σε ταψί, κόβω κομμάτια από τις σκέπες (για μεγαλύτερη ευκολία τ' απλώνω σ' ένα μπολάκι) και βάζω μέσα μίγμα τόσο ώστε να τυλίγεται σαν ένας μεγαλούτσικος ντολμάς (σαρμάς). Τοποθετώ τους σαρμάδες σε βουτυρωμένο ταψί με το διπλωμένο μέρος προς τα κάτω και ψήνω για 45'.

* Τηγανιά χοιρινή

Υλικά

1 κιλό χοιρινό κομμένο σε μικρά κομμάτια
80 ml λάδι
60 ml ξύδι μπαλσάμικο
3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
1 μεγάλο κρεμμύδι
1 πιπεριά καυτερή – κέρατο (ή μισή καυτερή και μισή απαλή)
μανιτάρια
αλάτι, πιπέρι
1 κουταλιά ζάχαρη καστανή
κόλιανδρο ξερό
δύο κλωνάρια δενδρολίβανο

Εκτέλεση

Πλένω το κρέας και το στραγγίζω. Καθαρίζω το κρεμμύδι και τα υπόλοιπα λαχανικά και τα κόβω σε χοντρά κομμάτια. Βάζω το λάδι σε αντικολλητικό τηγάνι να κάψει καλά και προσθέτω το κρέας με τα λαχανικά και το αλάτι και τα αφήνω να βράσουν για 45' – 1 ώρα περίπου ανακατεύοντας (μέχρι να μαλακώσουν). Πασπαλίζω με τη ζάχαρη και μετά 1' προσθέτω το ξύδι και ίσως μια κουταλιά νερό. Αφήνω να μαγειρευτεί για 5' ακόμα. Το σερβίρω με φρεσκοτριμμένο πιπέρι, κόλιανδρο και δενδρολίβανο.

* Τηγανόψωμο

Υλικά

Για τη ζύμη

500 γρ. Αλεύρι
2 κουταλιές μαγιά
3 κουταλιές λάδι

250 γρ. νερό

Για τη γέμιση

350 γρ. φέτα
πιπέρι – προαιρετικά δυόσμο
λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Ζυμώνω τη ζύμη, τη χωρίζω σε 8 – 10 κομμάτια που τα ανοίγω σε πολύ χοντρό φύλλο. Τρίβω στο καθένα λίγη φέτα και προσθέτω λίγο πιπέρι. Το διπλώνω και το τηγανίζω κι απ' τις δυο πλευρές.

* Τραχανάς

Υλικά

250 γρ. τραχανά
1200 γρ. νερό
1 κύβο ζωμό
λίγο χυμό τομάτας
½ φλιτζάνι λάδι

Εκτέλεση

Βάζω τον τραχανά να μουσκέψει στο νερό τουλάχιστον μια ώρα πριν. (Για καλύτερα αποτελέσματα τον βάζω αποβραδής). Προσθέτω τον κύβο, τον χυμό τομάτας και το λάδι. Τα βράζω για 10' σε χύτρα ταχύτητας ή 1 ώρα σε κατσαρόλα.

Τυροκροκέτες 1

Υλικά

500 γρ. κασέρι τριμμένο
2 κουταλιές αλεύρι
2 αυγά
πιπέρι μαύρο

Εκτέλεση

Βάζω όλα τα υλικά σε μπολ, τα ζυμώνω καλά, τα πλάθω σε μικρά μπαλάκια (σαν κεφτεδάκια) τα αλευρώνω και τα τηγανίζω σε καυτό λάδι.

Τυροκροκέτες 2

Υλικά

600 γρ. φέτα
1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
2 αυγά
1 φλιτζάνι αλεύρι που φουσκώνει

* **Τυρόπιτα (Παναγιώτας)**

Υλικά

1 κ. φέτα
½ ποτήρι σιμιγδάλι
4 αυγά
200 γρ. γάλα
1 κρέμα γάλακτος
100 γρ. γιαούρτι

Τυροπιτάκια 1

Υλικά

500 γρ. φύλλο
4 κουταλιές βούτυρο
6 κουταλιές αλεύρι
2 φλιτζάνια γάλα
2 φλιτζάνια άσπρη σάλτσα
½ κιλό φέτα
5 – 6 αβγά
πιπέρι

Τυροπιτάκια 2

Υλικά

Για τη ζύμη

1 φαρίνα κόκκινη
1 κεσέ γιαούρτι βελουτέ
1 αυγό

Για τη γέμιση

250 γρ. μαργαρίνη
½ κιλό φέτα
2 – 3 αυγά
αλάτι, πιπέρι

* **Τυροπιτάκια Μαίρης**

Υλικά

400 γρ. ανθότυρο
300 γρ. τυρί (κασέρι ή εντάμ)
¾ ποτήρι γάλα
2 αυγά
λίγο πουρέ πατάτας έτοιμο (ή σιμιγδάλι)
Πιπέρι – αλάτι(;)
Λίγο ξερό Δυόσμο

Για τη ζύμη

1 αυγό
¾ ποτήρι λάδι
1 ποτήρι γάλα
3½ ποτήρια αλεύρι σκληρό

1 κουταλάκι ζάχαρη
2 κουταλάκια ξύδι
½ κουταλάκι αλάτι
30 γρ. μαγιά από το φούρνο ή (2 φακελάκια ξερή)

Εκτέλεση

Διαλύω τη μαγιά σε χλιαρό γάλα και ανακατεύω με τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνω τη ζύμη και ανοίγω μικρά πιτάκια. Τα γεμίζω με το μίγμα που έχω ετοιμάσει. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο (200°) για μισή περίπου ώρα. Μπορώ επίσης να χρησιμοποιήσω την ίδια ζύμη για βάση πίτσας, σπανακοπιτάκια κλπ.

Τυροπιτάκια Χωρίς Φύλλο

Υλικά

1 φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
3 φλιτζάνια αλεύρι
¾ φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
1 αβγό
1 κουταλιά μπαϊκινγκ πάουντερ

Εκτέλεση

Ανακατεύω όλα τα υλικά σε λεκάνη και το κρόκο και τα ζυμώνω να γίνει μαλακή η ζύμη. Την ανοίγω σε φύλλο πάχος μισό πόντο. Την κόβω με φόρμα ή με ένα ποτήρι. Τα τοποθετώ σε βουτυρωμένο ταψί. Ανακατεύω το ασπράδι αβγού με μια κουταλιά νερό. Τα αλείφω και τα ψήνω σε μέτριο φούρνο 15 λεπτά περίπου.

Τυροπιτάκια με Φύλλο Κανταΐφι

Υλικά

½ κιλό φύλλο κανταΐφι
½ φλιτζάνι τυρί ροκφόρ
2 φλιτζάνια φέτα τριμμένη
½ φλιτζάνι κασέρι τριμμένο
1 φλιτζάνι διάφορες γραβιέρες τριμμένες
½ φλιτζάνι βούτυρο
½ φλιτζάνι μαργαρίνη
2 φλιτζάνια γάλα
1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
6 αυγά
πιπέρι

Εκτέλεση

Χτυπάω ελαφρά 3 αυγά και ρίχνω τα τυριά και το πιπέρι ανακατεύοντας. Ξαίνω (ανοίγω) το κανταΐφι και το χωρίζω σε 30 – 40 μέρη (ανάλογα με το τελικό μέγεθος που θέλω). Σε κάθε μέρος κανταΐφι βάζω 1 κουταλιά μίγμα και το τυλίγω απαλά. Τοποθετώ τα κανταΐφάκια σε βουτυρωμένο ταψί και τα περιχύνω με το υπόλοιπο βούτυρο με μαργαρίνη που έχω λειώσει (1 κουταλιά το κάθε κομμάτι). Αν δεν θα τα ψήσω αμέσως μπορώ σ' αυτή τη φάση να τα φυλάξω στην κατάψυξη. Αλλιώς (ή όταν τα αποψύξω) τα περιχύνω με το γάλα την κρέμα και τα υπόλοιπα αυγά χτυπημένα όλα μαζί ελαφρά για αν ενωθούν. Τα αφήνω για μια ώρα τουλάχιστον να πιούνε τα υγρά και τα ψήνω στους 180° C για 35' – 40'. (Μπορώ να κάνω άλλο συνδυασμό τυριών ή να αντικαταστήσω τις γραβιέρες με ζαμπόν ή/και μπέηκον).

Τυρόπιτες

Υλικά

350 γρ. τυρί
350 γρ. φύλλο μπακλαβά
1 φλιτζάνι γάλα
4 κουταλιές αλεύρι
3 κουτάλες βούτυρο
4 αβγά
αλάτι, πιπέρι, λάδι

* Τυρόψωμα

Ζυμώνω τη ζύμη όπως στα [τυροπιτάκια της Μαίρης](#). Φτιάχνω το μίγμα της γέμισης και το ανακατεύω με τη ζύμη και τα ζυμώνω όλα μαζί πολύ καλά. Προσθέτω αν χρειαστεί λίγο αλεύρι (τόσο όσο να μην κολλάει η ζύμη). Τα χωρίζω σε κομμάτια (γύρω στα 20) που τα πλάθω σε μικρά ψωμάκια και τα βάζω σε λαδωμένο ταψί. Τ' αφήνω μισή ώρα τουλάχιστον να φουσκώσουν και τα ψήνω στους 200° C για τρία τέταρτα της ώρας περίπου.

Τυρόψωμο Ελληνικό

Υλικά

300 γρ. ζύμη άσπρου ψωμιού
250-300 γρ. φέτα ή φέτα και γραβιέρα
6-8 κουταλιές ελαιόλαδο

½ κουταλάκι πιπέρι
1 κουταλάκι δυόσμο

* Φακές

Υλικά

300 γρ. φακές
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 καρότα
3 κουταλιές τομάτα πασάτα
αλάτι, πιπέρι
πάπρικα (γλυκιά ή καυτερή)
φύλλα δάφνης
λάδι

Εκτέλεση

Βάζω τις φακές να πάρουν μια βράση (μόλις ν' αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα στη χύτρα). Περιμένω να πέσει η βαλβίδα και αλλάζω το νερό. Βάζω αρκετό νερό στη χύτρα, ρίχνω τα υλικά όλα (και το λάδι) και τ' αφήνω να βράσουν για 10'.

* Φασολάκια λαδερά

Υλικά

700 γρ. φασολάκια (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
1 μεγάλο κρεμμύδι
1 ποτηράκι κόκκινο κρασί
2 καρότα
½ κουτί τομάτα κονκασέ
αλάτι, πιπέρι
λάδι

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι με το αλάτι και σβήνω με το κρασί. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και βράζω στη χύτρα για 5' αφού αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα.

* Φασολάδα

Υλικά

300 γρ. φασόλια μέτρια
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 καρότα
½ κουτί τομάτα κονκασέ
σέλινο
αλάτι, πιπέρι
πάπρικα (γλυκιά ή καυτερή)
λάδι

Εκτέλεση

Βάζω αποβραδίζ τα φασόλια να μουσκέψουν. Αλλάζω το νερό και τα βάζω να πάρουν μια βράση (μέχρι ν' αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα στη χύτρα). Περιμένω να πέσει η βαλβίδα και πετάω το νερό. Βάζω αρκετό νερό στη χύτρα και ρίχνω τα φασόλια, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και τα υπόλοιπα υλικά και τ' αφήνω να βράσουν για 10'. Ανοίγω τη χύτρα, προσθέτω το λάδι και τα βράζω για 5' ακόμα.

*** Φασόλια μαυρομύτικα**

Υλικά

300 γρ. φασόλια μαυρομύτικα

Εκτέλεση

Βάζω τα φασόλια να πάρουν μια βράση (λίγο πριν αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα στη χύτρα). Περιμένω να πέσει η βαλβίδα και αλλάζω το νερό. Τα βάζω να βράσουν για 5 λεπτά με το αλάτι. Τα σουρώνω, τα περιχύνω με λάδι και τα σερβίρω αν θέλω με λίγο κρεμμύδι και μαϊντανό.

*** Φασόλια πιαζ**

Υλικά

350 γρ. φασόλια

Εκτέλεση

Βάζω αποβραδίζ τα φασόλια να μουσκέψουν. Αλλάζω το νερό και τα βάζω να πάρουν μια βράση (μέχρι ν' αρχίσει να σφυρίζει η βαλβίδα στη χύτρα). Περιμένω να πέσει η βαλβίδα και αλλάζω το νερό. Τα βάζω να βράσουν για 10 λεπτά με το αλάτι. Τα σουρώνω, τα περιχύνω με λάδι και τα σερβίρω αν θέλω με λίγο κρεμμύδι και μαϊντανό.

Φάβα παντρεμένη

Υλικά

500 γρ. [φάβα](#) μαγειρεμένη

1 κρεμμύδι

λάδι

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Τσιγαρίζω σε λίγο λάδι ένα κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες. Όταν τσιγαριστεί ρίχνω τη μαγειρεμένη φάβα, αλατοπιπερώνω και ανακατεύω συνέχεια μέχρι να τραβήξει το λάδι. Σερβίρεται με κάπαρη και ψιλοκομμένη ντομάτα.

κομμένη ντομάτα.

*** Φάβα Σαντορίνης**

Υλικά

500 γρ. φάβα

1 μέτριο κρεμμύδι

½ φλιτζάνι λάδι

Αλάτι

Μαϊντανός ψιλοκομμένος

Κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Χυμός 1 λεμονιού

Εκτέλεση

Πλένω τη φάβα σε τρυπητό και την αφήνω 3 – 4 ώρες να φουσκώσει. Πετάμε το νερό αυτό και προσθέτω τόσο όσο να τη σκεπάζει. Την βάζω στη φωτιά και αφαιρώ τον αφρό. Προσθέτω το κρεμμύδι κομμένο στα 4. Την αφήνω να βράσει μέχρι να γίνει πηχτός πολτός ανακατεύοντας ταχτικά με προσοχή γιατί όταν κοντεύει να βράσει πετάει. (Αν θέλω την περνάμε και από μύλο λαχανικών για να γίνει λεία). Προσθέτω το λάδι, το χυμό του λεμονιού, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και λίγο αλάτι. Σερβίρεται γαρνιρισμένη με φύλλα μαϊντανού.

Φιλέτα Γλώσσας στη Σχάρα

Υλικά

8 φιλέτα γλώσσα (ψάρι)

1 γιαούρτι

200 γρ. γραβιέρα τριμμένη

4 κουταλιές βούτυρο φρέσκο

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βουτυρώνω 8 κομμάτια αλουμινοχαρτο. Αλείφω τα φιλέτα με γιαούρτι, βάζω αλάτι, πιπέρι, τυρί και βούτυρο. Τα κλείνω καλά και τα ψήνω σε δυνατό φούρνο για 20 λεπτά.

Χοιρινό μπούτι Γάλακτος

Υλικά

1 μπούτι χοιρινό γάλακτος

2 τομάτες ψιλοκομμένες

αλάτι, πιπέρι

σκόρδο

πατάτες μικρές στρογγυλές

Βούτυρο

Εκτέλεση

Τεμαχίζω το μπούτι σε 6 περίπου μέρη. Το αναμιγνύω με τα μπαχαρικά, Τα βάζω σε στάμνα, τα πασπαλίζω με λίγο βούτυρο, προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και ψήνω για 2 ώρες στους 200° C.

*** Χοιρινό πρασοσέλινο**

Υλικά (6 μερίδες)

1½ κ. χοιρινό μπούτι
1½ κ. σέλινο ή σέλερυ
2 πράσα
2 κουταλιές βούτυρο
2 μεγάλα κρεμμύδια
1 ποτηράκι κρασί άσπρο
αλάτι – πιπέρι
2 φύλλα δάφνης
λάδι
2 αυγά
2 λεμόνια
1 κουταλιά κορνφλάουρ

Εκτέλεση

Για καλύτερα αποτελέσματα βάζω για 6 – 12 ώρες σε μαρινάτα το κρέας, χωρισμένο σε μερίδες, με το κρασί, το κρεμμύδι, το αλατοπίπερο και 2 φύλλα δάφνης. Κόβω, καθαρίζω και πλένω καλά το σέλινο και το πράσο. Το ζεματάω σε βραστό αλατισμένο νερό. Βάζω το βούτυρο να κάψει και ρίχνω το χοιρινό να ροδίσει. Προσθέτω και το κρεμμύδι τριμμένο και σβήνω με το κρασί (ή αν το έχω μαρινάρει προσθέτω τη μαρινάτα). Ρίχνω αλάτι και πιπέρι και αν χρειάζεται λίγο νερό και αφήνω το κρέας να μισοβράσει σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτω τα χορταρικά και το λάδι και τα βράζω όλα μαζί (να μείνει περίπου 1 φλιτζάνι ζουμί). Χτυπάω τα αυγά με το λεμόνι και το κορνφλάουρ. Παίρνω λίγο – λίγο από το βραστό ζουμί και το προσθέτω στο αυγολέμονο. Ρίχνω το αυγολέμονο στο κατσαρόλι να πάρει μια βράση.

Χοιρινό τηγανητό με άσπρη σάλτσα

Υλικά

400 γρ. χοιρινό κομμένο σε κυβάκια
4 κουταλιές λάδι
1 φλιτζάνι άσπρο, ξηρό κρασί

1 πιπεριά κομμένη σε καρεδάκια
2 φλιτζάνια φρέσκα μανιτάρια κομμένα σε φετούλες ή 1 κονσέρβα
1 φλιτζάνι νερό
1 κουταλιά εστραγκόν ξερό (ή ρίγανη, θρούμπη, θυμάρι, δυόσμο)
½ φλιτζάνι (125ml) κρέμα γάλακτος
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεπλένω τα κομματάκια του κρέατος και τα στεγνώνω. Ζεσταίνω το λάδι σ' ένα τηγάνι και ρίχνω το κρέας και το τηγανίζω ελαφρά. Σβήνω με το κρασί και χαμηλώνω τη φωτιά. Προσθέτω τα μανιτάρια, την πιπεριά, το εστραγκόν, το νερό και το αλατοπίπερο και αφήνω να βράσουν όλα μαζί 20 – 25 λεπτά (αν χρειαστεί προσθέτω λίγο νερό). Αφού βεβαιωθώ ότι το κρέας έχει μαλακώσει, σβήνω τη φωτιά, προσθέτω την κρέμα γάλακτος και κουνάμε το τηγάνι πάνω στο ζεστό μάτι για να πάρει μια βράση και να δέσει η σάλτσα.

Χοιρινό φούρνου

Υλικά

3 κ. χοιρινό
1 κουταλάκι αλάτι
μοσχοπίπερο
ρίγανη
1 κρεμμύδι τριμμένο

Εκτέλεση

Πλένω το κρέας και το αναμιγνύω με τα μπαχαρικά και το τριμμένο κρεμμύδι. Το τοποθετώ σε γιουβέτσι και τα ψήνω σε σιγανή φωτιά για 2 ώρες περίπου.

Χοιρινό Ψητό με Γίγαντες

Υλικά

1 ½ κιλό χοιρινό
2 σκελίδες σκόρδο
1 ½ κουταλιά βούτυρο
2 κουταλιές λάδι
2 γαρύφαλλα
½ κουταλάκι δεντρολίβανο τριμμένο
½ κιλό γίγαντες
1 κουταλιά μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Αποβραδίζ βάζω τους γίγαντες να μουσκέψουν. Πλένω και στραγγίζω καλά το κρέας. Το αλατοπιπερώνω. Τρυπάμε το κρέας σε 2 μεριές και βάζω το σκόρδο. Βάζω σ' ένα τηγάνι το βούτυρο και το λάδι και τσιγαρίζω το κρέας μαζί με τα μυρωδικά. Το βάζω σε ταψί και το ψήνω για 1 – 1 ½ ώρα περίπου περιχύνοντάς το τακτικά με το ζουμί του. Βάζω τους γίγαντες να βράσουν στο νερό που μούσκεψαν (χωρίς αλάτι) μέχρι ν' αρχίσουν να σκάνε. Όταν κοντεύει να ψηθεί το κρέας ρίχνω τους γίγαντες να ψηθούν για λίγο μαζί.

Σερβίρω σε ζεστή πιατέλα: στη μέση το κρέας και γύρω – γύρω οι γίγαντες. Πασπαλίζω με το μαϊντανό.

* Χόρτα βραστά

Υλικά

1 κιλό χόρτα που μ' αρέσουν (ραδίκια, βλίτα, άγρια αλλά και κουνουπίδι κλπ)
1 κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση

Καθαρίζω τα χόρτα και τα ξεπλένω αρκετά νερά (να μην βγάζουν χρώματα). Βάζω σε μια κατσαρόλα μπόλικο νερό με αλάτι και όταν βράσει ρίχνω τα χόρτα. Τα βράζω για 5 – 10 λεπτά ανάλογα με το είδος τους (να μην λειώσουν).

Χουνκιάρ μπεγερντί

Υλικά

1 κιλό κρέας μοσχάρι ποντίκι σε κομμάτια
1 κούπα λάδι
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 κονσέρβα ντοματάκια κονκασέ
4 κόκκους μπαχάρι,
6 κόκκους πιπέρι
αλάτι, πιπέρι, δάφνη,
1κουταλιά ξύδι,
1 κιλό ζάχαρη
πουρές μελιτζάνας
2 κουταλιές λάδι
2 κουταλιές αλεύρι
1 κούπα γάλα
1 κούπα κεφαλοτύρι τριμμένο
3 μελιτζάνες φλάσκες

Εκτέλεση

Στο λάδι στην κατσαρόλα ροδίζω το κρέας, ρίχνω τα κρεμμύδια, τους κόκκους μπαχάρι, πιπεριού και τα σοτάρω. Ρίχνω τα ντοματάκια, την δάφνη, το ξύδι και λίγο ζεστό νερό και σιγοβράζω μέχρι να ψηθεί καλά το κρέας. Ψήνω τις μελιτζάνες, τις καθαρίζω και τις ψιλοκόβω. Στο λάδι σοτάρω το αλεύρι, ρίχνω το γάλα ζεστό και ανακατεύω μέχρι να πήξει. Ρίχνω τον πουρέ μελιτζάνας και ανακατεύω. Προσθέτω επίσης το κεφαλοτύρι, το αλάτι και το πιπέρι.

Χταπόδι κρασάτο

Υλικά

1 χταπόδι γύρω στο 1 κιλό
100 ml λάδι
1 φλιτζάνι κρασί + ½ νερό
1 μέτριο κρεμμύδι
1 κουταλιά πάστα τομάτας
πιπέρι
3 φύλλα δάφνης

Εκτέλεση

Κόβω το χταπόδι σε κομμάτια – όχι πολύ μικρά γιατί μαζεύει. Βάζω το χταπόδι στη χύτρα με το πιπέρι να βγάλει τα υγρά του. Τρίβω το κρεμμύδι και το προσθέτω. Όταν στεγνώσουν σβήνω με το κρασί, προσθέτω το νερό, κλείνω τη χύτρα και το αφήνω να σιγοβράσει για 40' τουλάχιστον. Ανοίγω τη χύτρα, προσθέτω το λάδι, την τομάτα και τη δάφνη και αφήνω να βράσουν όλα μαζί για 10' με ανοιχτή τη χύτρα. Αν χρειάζεται δένω τη σάλτσα με λίγο αλεύρι ή κορνφλάουρ διαλυμένο σε ½ φλιτζανάκι κρύο νερό.

Εκτέλεση 2

Κόβω το χταπόδι σε κομμάτια – όχι πολύ μικρά γιατί μαζεύει. Τρίβω το κρεμμύδι. Βάζω σε κατσαρόλι το λάδι να κάψει, προσθέτω το χταπόδι και το κρεμμύδι και τα τσιγαρίζω. Όταν στεγνώσουν σβήνω με το κρασί (να σχηματίζει ατμό). Προσθέτω την τομάτα το πιπέρι και το φύλλο δάφνης και τα αφήνω να σιγοβράσουν για αρκετή ώρα (40' σε χύτρα ταχύτητας!).

Μπορώ να αντικαταστήσω το κρασί με ξύδι.

Χυλοπίτες Φιορεντίνα

Υλικά

300 γρ. χυλοπίτες
750 γρ. σπανάκι
½ κιλό νερό
1 κύβο ζωμό κότας
3 φέτες ζαμπόν ψιλοκομμένο
3 ½ φλιτζάνια [μπεσαμέλ](#)
100 γρ. τυρί τριμμένο
βούτυρο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζω το νερό με τον κύβο να βράσει και προσθέτω τις χυλοπίτες. Τις βράζω τόσο όσο να κρατούν λίγο. Ξεπαγώνω το σπανάκι, το στραγγίζω και το βάζω σε μια κατσαρόλα με 2 κουταλιές λάδι να τσιγαριστεί. Ρίχνω μέσα 1 φλιτζάνι μπεσαμέλ. Στην υπόλοιπη μπεσαμέλ ρίχνω το ζαμπόν. Βουτυρώνω ένα πυρέξ και βάζω μια στρώση χυλοπίτες μια στρώση σπανάκι μια στρώση μπεσαμέλ και πασπαλίζω από πάνω με τυρί. Βάζω μερικά ξύσματα βούτυρο και ψήνω για 20 λεπτά.

Ψωμί Μπαγκέτα

Υλικά

500 γρ. αλεύρι άσπρο
20 γρ. μαγιά νωπή
1 ½ κουταλάκι αλάτι
1 κουταλάκι ζάχαρη

Ζαχαροπλαστική

Carrot κέικ (ή Pumpkin κέικ)

Υλικά

3 φλιτζάνια ζάχαρη
1 ½ φλιτζάνια καλαμποκέλαιο
8 αυγά
4 κουταλάκια κανέλλα
4 φλιτζάνια τριμμένα ωμά καρότα ή κόκκινη κολοκύθα
4 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ
2 κουταλάκια σόδα
4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 ½ φλιτζάνι καρυδόπιχα (προαιρετική)
1 μικρή κονσέρβα ανανά, στραγγισμένη καλά

Για από πάνω

150 γρ. τυρί κρέμα (Philadelphia)
1 μεγάλη κουταλιά μαργαρίνη
3 κουταλιές ζάχαρη άχνη
λίγη καρύδα και τριμμένα καρύδια για διακόσμηση

Εκτέλεση

Χτυπάω το λάδι με τη ζάχαρη και ακολούθως προσθέτω ένα-ένα τα αυγά. Στη συνέχεια προσθέτω και τα υπόλοιπα υλικά. Στρώνω σε ταψί Νο 34 αντικολλητικό χαρτί και ρίχνω μέσα τον πολτό του κέικ. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C στον αέρα για περισσότερο από μια ώρα. Βυθίζω τη στεγνή λάμα ενός μαχαιριού στο γλυκό και αν βγει στεγνή σημαίνει ότι το κέικ είναι ψημένο. Χτυπάω τα τρία πρώτα υλικά του Topping στο blender και τα απλώνω στο γλυκό, όσο είναι ακόμη ζεστό. Πασπαλίζω με την καρύδα και τα καρύδια.

Αμύγδαλα Πραλίνα

Εκτέλεση

Καβουρντίζω 1 χούφτα αμύγδαλα με τη φλούδα τους και κατόπιν τα κοπανίζω με 1 κουταλιά ζάχαρη

Βασιλόπιτα

Βλέπε Τσουρέκια Πασχαλινά - Βασιλόπιτα

Βασιλόπιτα

Υλικά

1 ¼ κιλά αλεύρι
1 ½ φλιτζάνια βούτυρο
2 φλιτζάνια ζάχαρη
1 φλιτζάνι γάλα
8 αυγά
3 κουταλιές μαγιά
1 κουταλιά μαχλέπι
4 κουταλιές σουσάμι
½ φλιτζάνι αμύγδαλο ψίχα

Εκτέλεση

Ζεσταίνω το γάλα να γίνει χλιαρό και μέσα σ' αυτό λιώνω με τα δάχτυλα τη μαγιά. Προσθέτω ½ φλιτζάνι αλεύρι και ανακατεύω να γίνει πηχτός χυλός. Το σκεπάζω με ένα λαδόχαρτο και το τυλίγω σε μια κουβέρτα να φουσκώσει. Βάζω σε (πήλινη) λεκάνη το αλεύρι με το αλάτι. Βράζω το μαχλέπι σε μισό φλιτζάνι νερό. Το σουρώνω και παίρνω απ' αυτό 1 φλιτζανάκι. Βάζω το βούτυρο με τη ζάχαρη και το χτυπάω ν' ασπρίσει. Προσθέτω τα αυγά, το αλεύρι με το ζουμί από το μαχλέπι και τη μαγιά και ετοιμάζω τη ζύμη. Την τυλίγω πάλι σε λαδόχαρτο και κουβέρτα, την αφήνω να φουσκώσει (μέχρι να διπλασιαστεί περίπου σε όγκο) και την ξαναζυμώνω. Τη βάζω σε βουτυρωμένο ταψί και την αφήνω σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί. Αν θέλω κάνω από πάνω διακοσμητικά σχέδια και την αλείφω μ' ένα κρόκο αυγού, την πασπαλίζω με αμύγδαλο και σουσάμι και την ψήνω για 1 περίπου ώρα σε όχι πολύ ζεστό φούρνο (160 – 170° C).

* Βασιλόπιτα Γεωργίου



Υλικά

8 φλιτζάνια αλεύρι
2 φλιτζάνια ζάχαρη
200 γρ. βούτυρο γάλακτος
1 1/3 φλιτζάνια γάλα
5 αυγά
60 γρ. μαγιά νωπή
25 γρ. μπράϊκινγκ πάουντερ
1/2 κουταλάκι μαχλέπι σκόνη
1/2 κουταλάκι μαστίχα
ξύσμα πορτοκαλιού

Γλάσο για διακόσμηση

1 ασπράδι αυγού
100 γρ. ζάχαρη άχνη
λίγο κακάο
λίγες σταγόνες λεμόνι

Εκτέλεση

Κοσκινίζω το μπράϊκινγκ με το αλεύρι. Ζεσταίνω το γάλα και διαλύω τη μαγιά. Ζυμώνω τα υλικά όλα μαζί και βάζω τη ζύμη (που θα είναι σχετικά αραιή και δεν θα ξεκολλάει καλά) σε βουτυρωμένο ταψί (No 34? με το νόμισμα μέσα). Το τοποθετώ σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (π.χ. στο φούρνο στους 45°). Το ψήνω για πάνω από μια ώρα στους 150°. Όταν βγει την πασπαλίζω με την άχνη και όταν κρυώσει διακοσμώ με το γλάσο (πρέπει να είναι σχετικά σφιχτό).

Βάφλες

Υλικά

175 γρ. μαργαρίνη
175 γρ. ζάχαρη
1 βανίλια

ελάχιστο αλάτι

4 αυγά

1 κουταλιά ρούμι ή κονιάκ

200 γρ. αλεύρι

1/2 κουταλάκι μπράϊκινγκ πάουντερ

Εκτέλεση

Ανακατεύω τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη τη βανίλια και το αλάτι και τα δουλεύω. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά. Αλείφω τη συσκευή με καλαμποκέλαιο, βάζω 2 κουταλιές ζύμη και ψήνω 4 – 5 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

* Βάφλες 2

Υλικά

3 αυγά

500 γρ. αλεύρι

35 γρ. νωπή μαγιά

350 ml χλιαρό γάλα

160 γρ. λιωμένο βούτυρο

50 γρ. ζάχαρη

λίγο αλάτι

Εκτέλεση

Κάνω λακουβίτσα στο αλεύρι. Ρίχνω τη μαγιά διαλυμένη σε λίγο γάλα και τα δουλεύω. Προσθέτω σιγά – σιγά το υπόλοιπο γάλα, το βούτυρο τους κρόκους των αυγών, το αλάτι και στο τέλος τα ασπράδια χτυπημένα μαρέγκα με ελαφρές κινήσεις. Σκεπάζω τη ζύμη μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Τότε αλείφω τη συσκευή με λάδι βάζω 3 κουταλιές ζύμη και ψήνω 4 – 5 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Βάφλες 3 (με Κανέλα)

Υλικά

125 γρ. βούτυρο

3 αυγά

50 γρ. ζάχαρη

1 βανίλια

250 γρ. αλεύρι

1 κουταλάκι κανέλα

2 κουταλάκια μπράϊκινγκ πάουντερ

125 ml νερό

Βάφλες 4 (Μπισκότα)

Υλικά

5 κρόκοι αυγών

5 κουταλάκια ζεστό νερό
100 γρ. ζάχαρη
150 γρ. αλεύρι
½ κουταλάκι μπαϊκινγκ πάουντερ
φλούδα λεμονιού
5 ασπράδια (χτυπημένα σε μαρέγκα)
1 κουταλιά ρούμι
ζάχαρη άχνη για γαρνίρισμα

Βουήματα

Υλικά

3 αβγά
750 γρ. φαρίνα
200 γρ. μαργαρίνη
2 φλιτζάνια ζάχαρη
βανίλια

*** Βραχάκια**

Υλικά

4 αβγά
1 ποτήρι βούτυρο
1 ποτήρι γάλα ζεστό
2 ½ ποτήρια ζάχαρη
6-7 ποτήρια αλεύρι
2 ποτήρια καρύδια κομμένα με μαχαίρι
2 ποτήρια σταφίδες
1 κουταλάκι κανέλλα
1 μπαϊκινγκ πάουντερ
1 κουταλάκι σόδα

*** Βύσσινο Γλυκό**

Υλικά

1 κιλό βύσσινα
1 κιλό ζάχαρη (αν θέλω και βουσσινάδα αυξάνω τη ζάχαρη).
100 γρ. νερό
1 κλωναράκι αρμπάροριζα (πελαργόνη ή δεντράκι)
1 κουταλάκι χυμό λεμονιού
2 κουταλάκια γλυκόζη

Εκτέλεση

Πλένω τα βύσσινα, αφαιρώ τα κουκούτσια, χρησιμοποιώντας τσιμπιδάκι ή το ειδικό εργαλείο, και ρίχνω τα κουκούτσια στο νερό. Όταν τελειώσω, αφαιρώ από το νερό τα κουκούτσια και κρατάμε το νερό. Βάζω τα βύσσινα και τη ζάχαρη σε εναλλακτικές στρώσεις σε ένα μεγάλο και βαθύ

θύ κατσαρόλι, και τ' αφήνω για μια μέρα στο ψυγείο ή στον ήλιο. Την επόμενη μέρα τα βράζω μαζί με το νερό, ξαφρίζω, προσθέτω την αρμπάροριζα και λίγο πριν το τέλος το χυμό λεμονιού και τη γλυκόζη και αφήνω να κοχλάζει μέχρι να δέσει το σιρόπι. Κατεβάζω από τη φωτιά, αφήνω να κρυώσει και βάζω σε καθαρά βαζάκια.

*** Γαλακτοπούρεκο**

Υλικά

500 γρ. φύλλο μπακλαβά
1 κιλό γάλα
1 ½ φλιτζάνια ζάχαρη
1 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό (200 γρ.)
3 κουταλιές βούτυρο
5 αβγά
2 χαρτάκια βανίλια

Για το σιρόπι

3 ποτήρια ζάχαρη
1 ½ ποτήρια νερό
χυμό και φλούδα ενός λεμονιού

Εκτέλεση

Βάζω το γάλα στη φωτιά να κάψει και ρίχνω το σιμιγδάλι σιγά – σιγά ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινο κουτάλι να πάρει βράση και να πήξει. Χτυπάω τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια και τα προσθέτω στην κρέμα, που την έχω κατεβάσει από τη φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια με το ξύλινο κουτάλι να διαλυθεί καλά και τη βάζω στη φωτιά να πήξει χωρίς να πάρει βράση. Την κατεβάζω από τη φωτιά και την αφήνω να κρυώσει, ανακατεύοντας τότε – τότε να μην σχηματιστεί κρούστα. Βουτυρώνω ένα μέτριο ταψί και στρώνω τα 2/3 των φύλλων αλείφοντάς με πινελάκι το καθένα πολύ καλά με βούτυρο και αδειάζω την κρέμα. Διπλώνω προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που εξέχουν από το ταψί βουτυρώνοντάς τα, βάζω και τα υπόλοιπα φύλλα, χαράζω σε μπακλαβαδωτά κομμάτια αλείφω καλά την επιφάνεια με βούτυρο, τη ραντίζω με λίγο ανθόνερο και ψήνω το ταψί σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά. Στο μεταξύ βράζω τη ζάχαρη με το νερό και τη φλούδα λεμονιού για 5 λεπτά προσθέτω και το χυμό και βράζω για 2 – 3 λεπτά ακόμα. Μόλις βγει το γλυκό το περικόχυνω καυτό. Το σερβίρω αν θέλω με λί-

λω με λίγη κανέλα.

Γαλατόπιτα

Υλικά

4 αβγά
½ φλιτζάνι βούτυρο
4 φλιτζάνια ζεστό γάλα
1 φλιτζάνι ζάχαρη
2 κουταλιές κορν φλάουρ
κανέλα
ζάχαρη άχνη
βανίλια
8 – 9 φύλλα κρούστας

Εκτέλεση

Ψήσιμο 30 λεπτά

Γιαουρτοζελέ

Υλικά

100 γρ. ζελατίνα σκόνη
100 γρ. ζάχαρη
1 κουτί φρούτα κομπόστα ψιλοκομμένα
1 λίτρο υγρά (2 ποτήρια χυμό + το σιρόπι από την κομπόστα + νερό)
2 φλιτζάνια γιαούρτι στραγγιστό

Εκτέλεση

Διαλύω τη ζελατίνα σε μισό ποτήρι κρύο νερό την αφήνω 4' να μαλακώσει. Βάζω τα υπόλοιπα υγρά να ζεσταθούν σχεδόν να βράσουν και τα προσθέτω στη ζελατίνα. Αφήνω το μίγμα να κρυώσει καλά, προσθέτω το γιαούρτι καλά χτυπημένο και ανακατεύω. Βάζω το μίγμα σε μια φόρμα ή σε ένα μπολ και στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου, προσθέτω τα φρούτα που φροντίζω με ένα πιρούνι να ανακατευτούν ομοιόμορφα με το μίγμα. Αφήνω στο ψυγείο για άλλες 2 ώρες. Για να το ξεφορμάρω βουτάμε τη φόρμα σε καυτό νερό για 1' και τη σκεπάζω με ένα πιάτο μεγαλύτερης διαμέτρου και αναποδογυρίζω κουνώντας προσεκτικά μέχρι να ξεκολλήσει και το γαρνίρω με κομματάκια φρούτου. Ή το σερβίρω με το μπολ (χωρίς ξεφορμάρισμα ανάλογα πώς έχω επιλέξει.).

Γιαουρτόπιτα

Υλικά

1 μαργαρίνη 200 γραμμάρια
6 αβγά

1 μπαίικινγκ πάουντερ
3 ποτήρια αλεύρι φαρίνα
½ κιλό γιαούρτι

Γλάσο

Υλικά

400 γρ. ζάχαρη άχνη
1 ασπράδι αυγού
1 κουταλάκι χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Ανακατεύω το μίγμα και το βάζω σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά μερικά λεπτά μέχρι να δέσει. Αν χρειαστεί προσθέτω λίγη άχνη ακόμα. Ανακατεύω μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το μίγμα και γλασάρω χρησιμοποιώντας κορνέ (αν δεν έχω κορνέ, παίρνω λαδόχαρτο, το κάνω χωνί και κόβω λίγο στη μύτη).

Γλάσο Σοκολάτας 1

Υλικά

3 κουταλιές κακάο ή 2 σοκολάτες
6 κουταλιές γάλα
1 κουταλιά κόλα
2 κουταλιές ζάχαρη

Εκτέλεση

Βάζω στο μάτι ένα κατσαρολάκι με τη ζάχαρη και την κόλα. Την διαλύω με το γάλα, προσθέτω τις σοκολάτες και τη ψήνω στη φωτιά σαν κρέμα.

Γλάσο Σοκολάτας 2

Υλικά

250 γρ. ζάχαρη
3 κουταλιές κακάο
6-7 ποτήρια γάλα.

Εκτέλεση

Τα βάζω στο μάτι να γίνουν σαν κρέμα.

Γλυκό Καρύδας

Υλικά

1 ποτήρι γάλα
8 αβγά
3 ποτήρια αλεύρι
200 γρ. μαργαρίνη
2 ποτήρια καρύδα
2 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ
2 ποτήρια ζάχαρη

Για το σιρόπι

3 ποτήρια ζάχαρη

1 ποτήρι νερό

λίγο λεμόνι

Δίπλες

Υλικά

4 αβγά

300 γρ. γάλα

Αλεύρι φαρίνα (όσο χρειαστεί μέχρι να γίνει χυλός).

Εκτέλεση

Τις τηγανίζω σε μπόλικο λάδι. Τις μελώνω και ρίχνω επάνω καρύδια και κανέλα.

* Δίπλες Μαίρης

Υλικά

4 αβγά

1 κουταλιά ζάχαρη άχνη

1 ποτηράκι ούισκι ή ούζο

αλάτι

½ κ. αλεύρι φαρίνα ή αλεύρι + μπέικιν πάουντερ (όσο χρειαστεί)

λάδι για το τηγάνισμα

Για το σιρόπι

1 ½ φλιτζάνι νερό

2 φλιτζάνια ζάχαρη

1 φλιτζάνι μέλι

λίγο χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Ζυμώνω όλα τα υλικά μέχρι να γίνει η ζύμη σφιχτή. Την αφήνω καμιά ώρα να φουσκώσει. Ανοίγω τη ζύμη σε σχετικά λεπτό φύλλο, την κόβω σε λουρίδες, παίρνω μια λουρίδα τη γυρίζω στο πιρούνι και τη βουτώ σε καυτό λάδι. Έχω ήδη φτιάξει το σιρόπι και βουτάω τη δίπλα σ' αυτό για λίγο. Προσθέτω κανέλα και καρύδια κατ' επιλογή.

Εκμέκ

Υλικά

½ κιλό φύλλο κανταΐφι

Για την κρέμα

4 ποτήρια γάλα

1 ½ ποτήρια ζάχαρη

2 ½ κουταλάκια corn flour

4 κρόκους αβγών

44

1 κουταλάκι βούτυρο

βανίλια

Για το σιρόπι

3 φλιτζάνια ζάχαρη

2 φλιτζάνια νερό

λίγο λεμόνι

Εκτέλεση

Ανοίγω το φύλλο καλά και το βουτυρώνω με ένα φλιτζάνι βούτυρο και το ψήνω. Όταν κρυώσει το περιχύνω με σιρόπι.

* Εκμέκ Κανταΐφι (Φωτεινής)

Υλικά

250 γρ. φύλλο κανταΐφι

½ φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο

Για το σιρόπι

1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι νερό

1 κουταλάκι χυμό λεμονιού

φλούδα ή ξύσμα λεμονιού για άρωμα

Για την κρέμα

4 αυγά

½ φλιτζάνι νισεστέ

½ φλιτζάνι αλεύρι

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 βανίλια

4 φλιτζάνια γάλα

Για το γαρνίρισμα

500 γρ. [σαντιγί](#) άγλυκη

αμύγδαλα ή φιστίκια Αιγίνης για γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Ανοίγω το κανταΐφι με το χέρι να αφρατέψει. Το απλώνω στο ταψί το ραντίζω με το βούτυρο και το ψήνω για μισή ώρα στους 180° C. Βράζω το σιρόπι για 5' (να μην δέσει πολύ) και περιχύνω το φύλλο με το που θα το βγάλω από το φούρνο (έτσι θα γίνει συγχρόνως τραγανό και μαστιχωτό). Ανακατεύω τα υλικά (πλην γάλα) της κρέμας σε ένα κατσαρόλι με το σύρμα να γίνει ένας ομοιόμορφος πυκνός χυλός, προσθέτω και το γάλα, βάζω το κατσαρόλι στη φωτιά και το βράζω ανακατεύοντας μέχρι να πήξει. Τραβάω την κρέμα από τη φωτιά και βάζω στην επιφάνειά της προσεχτικά λίγο νερό για αν μην κάνει κρούστα και την αφήνω να κρυώσει. Όταν κρυώσει προ-

κρυώσει. Όταν κρυώσει προσθέτω τη μισή σαντιγί κουταλιά – κουταλιά για να γίνει μια αφράτη βελούδινη κρέμα που ρίχνω πάνω στο κανταΐφι. Το βάζω στο ψυγείο να κρυώσει πολύ καλά. Γαρνίρω με την υπόλοιπη σαντιγί και τα αμύγδαλα ή τα φιστίκια.

Ζελέ σε Φόρμα

Υλικά

- 1 κουτί ανανά
- 2 κουτιά ζελέ ανανά
- 2 κουτιά ζελέ φράουλα
- 1 κουτάκι κρέμα γάλακτος

Κανταΐφι με κρέμα

Υλικά

Για το κανταΐφι

- 500 γρ. κανταΐφι
- 250 γρ. καρύδια ψιλοκομμένα
- 125 γρ. βούτυρο λιωμένο

Για την κρέμα

- 1 κιλό γάλα
- 300 γρ. ζάχαρη
- 150 γρ. σιμιγδάλι χοντρό
- 3 αυγά

Για το σιρόπι

- 500 γρ. νερό
- 1 κιλό ζάχαρη
- χυμό μισού λεμονιού

Για το γαρνίρισμα

- 500 γρ. σαντιγί άγλυκη
- καρύδια κομμένα στη μέση

Εκτέλεση

Βάζω το γάλα με τη ζάχαρη και τ' αυγά χτυπημένα σ' ένα κατσαρολάκι σε σιγανή φωτιά. Μόλις ζεσταθεί προσθέτω το σιμιγδάλι ανακατεύοντας συνέχεια με κουτάλι ή σύρμα μέχρι να βράσει η κρέμα και να πήξει. Την βγάζω από τη φωτιά και την αφήνω να κρυώσει ανακατεύοντας τακτικά για να μην κάνει κρούστα. Βράζω το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δέσει. Λιώνω και το βούτυρο. Βουτυρώνω ένα ταψί (25x40) και ανοίγω (ξένω) το μισό κανταΐφι και το στρώνω στη βάση. Αλείφω το κανταΐφι με το μισό βούτυρο, ρίχνω από πάνω τα καρύδια, απλώνω την

κρέμα και τη στρώνω με μια σπάτουλα ομοιόμορφα. Απλώνω από πάνω το υπόλοιπο κανταΐφι αλειμμένο με το υπόλοιπο βούτυρο. Ψήνω το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 40' – 45' μέχρι να πάρει χρώμα. Μόλις βγει από το φούρνο το περιχύνω με το σιρόπι (δηλ. καυτό γλυκό – κρύο σιρόπι) και το γαρνίρω με τη σαντιγί.

*** Καρυδόπιτα 1**

Υλικά

- 9 αβγά
- 2 φλιτζάνια καρύδια ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό ή τριμμένη φρυγανιά
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- ½ μοσχοκάρυδο
- Κανέλλα
- Γαρύφαλλο
- Λίγο κονιάκ
- 1 κουταλάκι σόδα
- 1 κουταλάκι Μπαίικινγκ πάουντερ

Για το σιρόπι

- 2 ½ ποτήρια ζάχαρη
- 2 ποτήρια νερό

Εκτέλεση

Χτυπάω τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα. Δουλεύω τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτω και τ' ασπράδια τα χτυπάω πολύ καλά (20 λεπτά) τα βάζω σε βουτυρωμένο ταψί Νο 30 και τα ψήνω σε μέτριο φούρνο για 40 περίπου λεπτά. Αφήνω το γλυκό να κρυώσει λίγο και ρίχνω το σιρόπι χλιαρό.

Κέικ 1

Υλικά

- 150 γρ. βούτυρο
- 300 γρ. ζάχαρη
- 300 γρ. ζωμό πορτοκαλιού
- 600 γρ. αλεύρι
- λίγη σόδα
- 1 φλιτζανάκι κονιάκ
- 4 αβγά

Εκτέλεση

Όπως στο *Κέικ 2*

Κέικ 2

Υλικά

5 αβγά
2 ποτήρια ζάχαρη
3 ποτήρια αλεύρι φαρίνα
1 ποτήρι γάλα (ή ½ γάλα + ½ ζυμό πορτοκάλι)
2 κουταλάκια κακάο
βανίλια
200 γρ. μαργαρίνη
ξύσμα λεμονιού
½ ποτηράκι κονιάκ
Προαιρετικά καρύδια κοπανισμένα

Ανακατεύω σε μια λεκάνη τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και προσθέτω το βούτυρο. Τα δουλεύω καλά και στη συνέχεια προσθέτω το γάλα και τα ασπράδια χτυπημένα καλά σε μαρέγκα. Ρίχνω το αλεύρι και βάζω το μίγμα σε βουτυρωμένη φόρμα. Το ψήνω περίπου μια ώρα. Αν θέλω, όταν ψηθεί, το πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη ή το περιχύνω με λίγο σιρόπι.

*** Κέικ Εγγλέζικο (Δάφνης)**

Υλικά

3 αυγά που τα ζυγίζω και παίρνω το ίδιο βάρος:
μαργαρίνη
φαρίνα (ή αλεύρι + Μπαίικινγκ πάουντερ)
ζάχαρη

1 κουταλιά κακάο

Για τη “σάλτσα”

170 γρ. ζάχαρη άχνη
60 γρ. μαργαρίνη
30 γρ. κακάο
3 κουταλιές νερό

Εκτέλεση

Χτυπάω του κρόκους με τη ζάχαρη. Προσθέτω το βούτυρο και, αφού γίνει ένα μίγμα, τα ασπράδια χτυπημένα σε μαρέγκα. Τέλος, το κακάο και τη φαρίνα. Γίνεται μια μάλλον σφιχτή ζύμη. Τη βάζω σε δυο ταψάκια Νο 22 και τα ψήνω σε μέτριο φούρνο (180° C) περίπου 20 λεπτά (μέχρι που αν βάλω ένα μαχαίρι να μην κολλάει).

Μέχρι να ψηθούν χτυπάω το υλικά της σάλτσας όλα μαζί. Βγάζω το κέικ από το φούρνο και το αφήνω για πολύ λίγο να κρυώσει. Γυρίζω ανάποδα το ένα ταψάκι σε μια μικρή πιατέλα και το στρώνω με τη μισή περίπτωση σάλτσα. Αδειάζω από πάνω ανάποδα και τη δεύτερη βάση που τη στρώνω με την υπόλοιπη σάλτσα. Αν θέλω κρατάμε λίγη σάλτσα και αλείφω τα πλάγια για να φαίνεται πιο όμορφο.

*** Κέικ Καρότου**

Υλικά (μαμάς)

3 φλιτζάνια καρότα
1 φλιτζάνι καρύδια ή αμύγδαλα
3 φλιτζάνια αλεύρι
2 φλιτζάνια ζάχαρη
1 φλιτζάνι λάδι
5 αβγά
1 κουταλάκι κανέλα
1 κουταλάκι γαρίφαλα
2 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ

Άλλη παραλλαγή (Κικής)

1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο (ή μαργαρίνη)
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι καρότο
1 φλιτζάνι καρύδια
1½ φλιτζάνι φαρίνα (ή αλεύρι + Μπαίικινγκ πάουντερ)
4 - 5 αβγά
1 βανίλια ή ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση

Χτυπάω το λάδι, τη ζάχαρη, τα αβγά (ένα - ένα), τη βανίλια και το αλεύρι στο μίξερ. Προσθέτω τα καρύδια και το καρότο. Βουτυρώνω τη φόρμα και την αλευρώνω. Το ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο (στους 180° - 200° C) για 45 λεπτά. Σβήνω το φούρνο, αλλά αφήνω μέσα το κέικ ακόμα ένα τέταρτο αν στραγγίζει.

Κέικ Λεμονιού Μαίρης

Υλικά

130 γρ. μαργαρίνη μαλακιά
120 γρ. λάδι
4 αυγά
200 γρ. ζάχαρη

250 γρ. αλεύρι φαρίνα (ή αλεύρι + μπέικιν)

ξύσμα λεμονιού

3 κουταλιές χυμό λεμονιού

75 γρ. τριμμένο αμύγδαλο ασπρισμένο

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά τα βάζω σε βουτυρωμένη φόρμα και τα ψήνω στους 180° C για 50 λεπτά περίπου. Αν θέλω πιο γλυκό το κέικ μπορώ να προσθέσω λίγη ζάχαρη.

Κέικ Μαίρης

Υλικά

190 γρ. μαργαρίνη μαλακιά

250 γρ. ζάχαρη

40 γρ. κακάο

380 γρ. γάλα

2 αυγά

270 γρ. αλεύρι

1 κουταλάκι μπαίικινγκ πάουντερ

1 κουταλάκι σόδα

1 βανίλια

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά τα βάζω σε βουτυρωμένη φόρμα και τα ψήνω στους 180° C για 45 περίπου λεπτά. Αν θέλω πιο γλυκό το κέικ προσθέτω ζάχαρη (μέχρι τα 300 γρ.).

Κέικ με Καρύδι

Υλικά

1/3 ποτηριού βούτυρο

1 ποτήρι ζάχαρη

3 αβγά

½ ποτήρι γάλα

1 ¾ ποτήρια αλεύρι

4 κουταλάκια μπέικιν

¾ ποτηριού κοπανισμένα καρύδια

Εκτέλεση

Σε πήλινη λεκάνη βάζω το βούτυρο τη ζάχαρη τα αβγά ολόκληρα και ανακατεύω. Προσθέτω εναλλάξ το γάλα και αλεύρι και το μπέικιν Στο τέλος ρίχνω τα καρύδια. Ψήνω σε μέτριο φούρνο 50 λεπτά και όταν ετοιμαστεί το ξεφορμάρω και το αφήνω να κρυώσει.

Κέικ με Μέλι

Υλικά

500 γρ. αλεύρι

350 γρ. ζάχαρη

100 γρ. μέλι

125 γρ. βούτυρο

4 κρόκοι αβγών

1 κουταλιά μπέικιν

200 γρ. σοκολάτα

100 γρ. αμυγδαλόψιχα

Εκτέλεση

Ετοιμάζω ένα σιρόπι σκούρο με 250 γρ. ζάχαρη και ένα ποτήρι νερό. Προσθέτω το μέλι, τα 100 γρ. βούτυρο λιωμένο και την υπόλοιπη ζάχαρη. Κοσκινίζω το αλεύρι μέσα σε λεκάνη και κάνοντας στη μέση ένα λακάκι αδειάζω το μίγμα. Προσθέτω το μπέικιν και ανακατεύω. Προσθέτω ένα ένα τους κρόκους, ανακατεύοντας. Ψήνω σε μέτριο φούρνο για 50 λεπτά και όταν ετοιμαστεί το ξεφορμάρω και το αφήνω να κρυώσει. Κόβω τη σοκολάτα και τη λιώνω σε μπεν μαρί με δυο τρεις κουταλιές νερό. Περιχύνω το γλυκό μόλις το ξεφορμάρω και το αφήνω να κρυώσει. Καβουρντίζω τα αμύγδαλα και τα κολλάμε στη σοκολάτα. Κόβω το κέικ σε μακρόστενα κομμάτια.

Κέικ με Σοκολάτα

Υλικά

150 γρ. αλεύρι

80 γρ. κακάο

90 γρ. ζάχαρη

2 ½ κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ

4 αβγά

80 γρ. αμύγδαλα κοπανισμένα

100 γρ. βούτυρο

100 γρ. κρέμα σαντιγί

1 κουταλάκι καφέ

Εκτέλεση

Ανακατεύω το αλεύρι το κακάο τη ζάχαρη και το μπαίικινγκ. Προσθέτω χτυπώντας δυο αβγά ολόκληρα και δυο κρόκους. Δουλεύω τη ζύμη μέχρι να γίνει αφράτη και προσθέτω τα αμύγδαλα το βούτυρο λιωμένο και τέλος τα ασπράδια χτυπημένα μαρέγκα. Βουτυρώνω τη φόρμα χωρίς

τρύπα και αδειάζω το μίγμα. Ψήνω σε μέτριο φούρνο 50 λεπτά και όταν ετοιμαστεί το ξεφορμάρω και το αφήνω να κρυώσει. Χτυπάω την σαντιγί με τον καφέ και πασαλείφω το κέικ. Αν θέλω το κόβω οριζόντια και βάζω ανάμεσα τη σαντιγί.

Κέικ με Σταφίδες και Καρύδια

Υλικά

3 φλιτζάνια αλεύρι
1 φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι σταφίδες με καρύδια
½ φλιτζάνι γάλα χλιαρό
4 αυγά.
Λίγη βανίλια
3 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ κοφτά

Κέικ Νηστίσιμο Μαίρης

Υλικά

60 γρ. λάδι
20 γρ. ξύδι
460 γρ. νερό
200 γρ. ζάχαρη
40 γρ. κακάο
2 δόσεις βανίλια
1 κουταλάκι σόδα
ξύσμα ενός πορτοκαλιού
500 γρ. αλεύρι φαρίνα (ή αλεύρι + μπέικιν)

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά τα βάζω σε βουτυρωμένη φόρμα και τα ψήνω στους 170° C για 45 λεπτά περίπου.

*** Κέικ Σοκολάτας (Barbie)**

Υλικά

100 γρ. Βούτυρο
2 αυγά
¼ λίτρο γάλα
250 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι σόδα
225 γρ. αλεύρι
50 γρ. κακάο
Προαιρετικά μερέντα, φέτες μανταρίνι ή πορτοκάλι

Εκτέλεση

Ανακατεύω σ' ένα μικρό μπολ το αλεύρι, τη σόδα και το κακάο μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιόμορφο (καφετί) (ή τα κοσκινίζω όλα μαζί). Σ' ένα μεγάλο μπολ ρίχνω το βούτυρο με τη μισή ζάχαρη και τα χτυπάω μέχρι να γίνει το μίγμα αφράτο. Προσθέτω ένα – ένα τ' αυγά και την υπόλοιπη ζάχαρη ανακατεύοντας. Ρίχνω το γάλα και το καφέ μίγμα και χτυπάω καλά μέχρι το μίγμα να γίνει λείο. Το αδειάζω σε μια φόρμα, και το ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για μια ώρα.

Όταν βγει από το φούρνο το σερβίρω αφού κρυώσει. Μπορώ να το αλείψω με μερέντα και να το στολίσω με φέτες μανταρίνι ή πορτοκάλι.

***Κέικ Σοκολάτας (Παπαθανασίου)**

Υλικά

1 ποτήρι νερό
2 ½ φλιτζάνια ζάχαρη
½ φλιτζάνι κακάο
70 γρ. μπαίικινγκ πάουντερ
5 αυγά
2 βανίλιες
¾ φλιτζάνι μαργαρίνη
αλεύρι
½ φλιτζανάκι ούισκι ή άλλο αρωματικό ποτό

Εκτέλεση

Ζεσταίνω σε ένα κατσαρόλι τη ζάχαρη με το νερό, το ποτό και το κακάο. Από το μίγμα αυτό κρατάμε ένα ποτήρι στην άκρη. Στο υπόλοιπο ρίχνω το αλεύρι, το μπαίικινγκ και τις βανίλιες και τα ανακατεύω. Χτυπάω τα αυγά και τα προσθέτω στο μίγμα ανακατεύοντας με κουτάλι να γίνει ομογενές. Το βάζω σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί (No 32?) και το ψήνω για 45 – 50 λεπτά στους 180°. Το βγάζω από το φούρνο, το κόβω σε κομμάτια στο μέγεθος που θέλω και το περιχύνω από πάνω με το μίγμα που έχω κρατήσει.

*** Κολυβόζουμο**

Είναι [κρέμα από σιταρόζουμο](#) κι έτσι η συνταγή μεταφέρθηκε μ' αυτόν τον τίτλο.

* Κολοκυθόπιτα με Μέλι

Υλικά

4 φλιτζάνια κολοκύθι βρασμένο & λιωμένο
2 φλιτζάνια καρυδόπιχα
1 ½ φλιτζάνι λάδι
½ φλιτζάνι μέλι
½ φλιτζάνι ζάχαρη
½ φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη
2 κουταλιές κοφτές κανέλλα
½ κιλό φύλλο

Για το σιρόπι

½ φλιτζάνι μέλι
½ φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι νερό

Εκτέλεση

Βράζω αποβραδίζ το κολοκύθι σε λίγο νερό το λιώνω και το ρίχνω σε σουρωτήρι να στραγγίσει και το αφήνω όλη νύχτα. Την άλλη μέρα βάζω το μισό λάδι να ζεσταθεί ρίχνω το κολοκύθι και το ανακατεύω 5 - 10'. Το βγάζω απ' τη φωτιά και ρίχνω το μέλι, τη φρυγανιά, το καρύδι και την κανέλα και ανακατεύω. Στρώνω τα μισά φύλλα σε λαδωμένο ταψί (λαδώνοντάς τα με το υπόλοιπο λάδι), βάζω το μίγμα και το σκεπάζω με τα υπόλοιπα φύλλα. Ψήνω την πίτα για μια ώρα σε μέτριο φούρνο.

Βράζω για 5' το μέλι με το νερό και τη ζάχαρη και περιχύνω την πίτα (κρύα) με το καυτό σιρόπι.

* Κολοκυθοπιτάκια (Μαμάς)

Υλικά

4 κιλά κολοκύθι (κόκκινο) καθαρισμένο
1 ποτήρι ρύζι
2 - 2 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
αρκετό δυόσμο ξερό
ελάχιστο αλάτι
500 γρ. φύλλο χεριού ή έτοιμο χωριάτικο (χοντρό)

Για το φύλλο

1 κιλό αλεύρι
1 φλιτζάνι νερό (ή όσο χρειαστεί για να είναι μαλακή η ζύμη)
1 φλιτζάνι λάδι

2 κουταλάκια ξύδι
1 κουταλάκι ζάχαρη
λίγο αλάτι

Εκτέλεση

Βάζω το κολοκύθι με ελάχιστο νερό (θα βγάλει δικό του) και το αλάτι στη φωτιά. Όταν μισοβράσει αδειάζω τα πολλά νερά και προσθέτω την κανέλα, σε λιγάκι το ρύζι και τέλος τη ζάχαρη. Όταν βράσουν (θέλουμε να είναι όσο πιο στεγνά γίνεται) τα βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το δυόσμο. (Αν το μείγμα έχει ζουμιά ρίχνω λίγη τριμμένη φρυγανιά). Ανοίγω φύλλο ή κόβω το έτοιμο σε λουρίδες. Βάζω μια κουταλιά μίγμα στη μια άκρη και διπλώνω σε τρίγωνο. Τηγανίζω τα κολοκυθοπιτάκια σε μπόλικο λάδι ή τα ψήνω για ¾ της ώρας στους 200°.

Κορμός

Υλικά

2 πακέτα μπισκότα ππι - μπερ
1 φλιτζάνι γάλα
250 γρ. ζάχαρη άχνη
6 - 8 κουταλιές κακάο
1 αυγό
1 βιτάμ
2 βανίλιες
Προαιρετικά:
200 γρ. τρούφα
150 γρ. καρύδια

Κορμός Ψυγείου

Υλικά

250 γρ. μπισκότα τετράγωνα
1 φλιτζάνι καρύδια
1 ½ φλιτζάνια ζάχαρη άχνη
4 ασπράδια αβγών
3 κουταλιές κακάο
8 κουταλιές βούτυρο
1 κόλα λαδόχαρτο

Εκτέλεση

Χτυπάω τα αβγά καλά και ρίχνω τη ζάχαρη χτυπώντας συνέχεια, προσθέτω το κακάο τα καρύδια και τελευταία τα μπισκότα κομμένα στα τέσσερα (σταυρωτά). Έπειτα ρίχνω το βούτυρο στο λαδόχαρτο βάζω το

μίγμα και το τυλίγω σφιχτά. Το βάζω στην κατάψυξη.

Κουλουράκια Κανέλας (Δέσποινας)

Υλικά

1 ποτήρι λάδι
1 ποτήρι βρασμένη κανέλα
1 ποτήρι ζάχαρη
1 κουταλιά αμμωνία
2 κουταλάκια μπαϊκινγκ πάουντερ
1 κουταλάκι κανέλα
1 κιλό περίπου αλεύρι

Κουλουράκια Κανέλας (Παναγιώτας)

Υλικά

2 ½ ποτήρια χυμός πορτοκαλιού
2 ½ κ. αλεύρι
3 ποτήρια λάδι
1 κουταλιά μπαϊκινγκ πάουντερ
κανέλα
1 ποτήρι ζάχαρη

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά και ψήνω στους 180°.

Κουλουράκια Μαίρης

Υλικά

1 κ. αλεύρι
1 φλιτζάνι καρυδόπιχα σκέτη ή ανάμεικτη με αμύγδαλα
2 φλιτζάνια λάδι
1 ½ φλιτζάνια μαύρη ζάχαρη
1 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού
½ φλιτζάνι κρασί άσπρο
1 κουταλάκι κανέλα
2 κουταλάκια μπέικιν σουσάμι

Εκτέλεση

Ζυμώνω όλα τα υλικά μαζί και πλάθω τα κουλουράκια. Τα τυλίγω στο σουσάμι και τα ψήνω στους 180° C.

Κουλουράκια Νηστίσιμα

Υλικά

1 ποτήρι λάδι

1 ποτήρι ζυμό πορτοκαλιού

1 ½ ποτήρι ζάχαρη

1 κουταλάκι κανέλα

½ κουταλάκι γαρίφαλα

1 κουταλάκι σόδα

αλεύρι

Κουλουράκια Σμυρναίικα

Υλικά

2 ½ ποτήρια μαργαρίνη ή βούτυρο

2 ποτήρια ζάχαρη

2 κρόκοι αβγών

1 ποτηράκι ζεστό νερό + 1 κουταλάκι σόδα ή 1 ποτηράκι αλισίβα

2 βανίλιες

1 φλιτζανάκι κονιάκ

αλεύρι μαλακό όσο πάρει (2 ½ φλιτζάνια)

Εκτέλεση

Βάζω το βούτυρο μέσα σε λεκάνη αφού προηγουμένως το έχω λιώσει και αφήσει να κρυώσει και το δουλεύω με τη ζάχαρη. Έπειτα προσθέτω τους κρόκους. Όταν γίνουν σαν αφρός προσθέτω το ζεστό νερό το κονιάκ (όπου θα έχω λιώσει τη σόδα), τις βανίλιες και λίγο – λίγο το αλεύρι μέχρι να γίνει μια ζύμη μαλακή. Την τρίβω μερικά λεπτά και μετά πλάθω τα κουλουράκια. Τα βάζω σε βουτυρωμένη φόρμα και τα ψήνω στο φούρνο. Δεν φουσκώνουν αλλά είναι πολύ γευστικά.

Κουλούρια Αμμωνίας

Υλικά

8 αβγά

2 ½ ποτήρια ζάχαρη

1 ποτήρι γάλα

1 ποτήρι βούτυρο

35 γρ. αμμωνία

βανίλια

2 κιλά περίπου αλεύρι

Κουραμπιέδες

Υλικά

1 κιλό βούτυρο

2 κιλά αλεύρι

250 γρ. ζάχαρη

150 γρ. αμύγδαλα

1 φλιτζανάκι κονιάκ

Εκτέλεση

Δουλεύω το βούτυρο έως ότου ασπρίσει καλά. Βάζω τους κρόκους και έπειτα τη ζάχαρη. Τέλος προσθέτω τα αμύγδαλα, κοπανισμένα χοντρά και λίγο ψημένα. Προσθέτω το κονιάκ δουλεύοντας συνέχεια αφού αναμειχθούν καλά ρίχνω το αλεύρι. Τα ζυμώνω ξανά για 1/4 της ώρας έπειτα τα πλάθω και τα φουρνίζω.

Κουραμπιέδες με Αμύγδαλο

Υλικά

1 κιλό αλεύρι
½ κιλό βούτυρο
350 γρ. αμύγδαλα κοπανισμένα και κα-
βουρντισμένα
150 γρ. ζάχαρη
2 κρόκους αυγού
2 ποτηράκια κονιάκ
2 ποτηράκια ανθόνερο
Ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

Χτυπάω καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτω τα υπόλοιπα και τα ζυμώνω 10 λεπτά μέ-
χρι αν γίνουν πολύ σφιχτά. Τα πλάθω και τα ψήνω στο φούρνο. Όταν βγουν τα βρέ-
χω με ανθόνερο και τα τυλίγω σε ζάχαρη άχνη.

Κρέμα

Υλικά

6 κουταλιές αλεύρι
2 κουταλιές corn flour
1 φλιτζάνι ζάχαρη
2 φλιτζάνια γάλα
2 κρόκους χτυπημένους καλά

Εκτέλεση

Όπως στην *Κρέμα (μαμάς)*

* Κρέμα από Σιταρόζουμο (Κολυ- βόζουμο)

Υλικά

250 γρ. σιτάρι (10 – 12 μερίδες)
2 κιλά νερό
350 γρ. ζάχαρη (περίπου)
180 γρ. αλεύρι ψημένο
20 gr. Corn Flour

Εκτέλεση

Αποβραδίζω: Καθαρίζω και πλένω καλά το σιτάρι. Το βάζω στο καλάθι χύτρας τα-
χύτητας, την κλείνω καλά, τη βάζω στη
φωτιά μέχρι να σφυρίξει η βαλβίδα, οπότε
την κλείνω και την αφήνω όλη τη νύχτα.
Το πρωί το βράζω για 15 – 20 λεπτά πε-
ρίπου αφότου σφυρίξει η βαλβίδα. Βγάζω
το σιτάρι και μετράμε το ζουμί. Προσθέτω,
αν χρειάζεται, νερό μέχρι να γίνει 2 κιλά.
Υπολογίζω για κάθε 6 μέρη ζουμί 1 μέρος
και κάτι ζάχαρη και 1 μέρος μίγμα αλεύρι
(κοσκινίζω 9/10 αλεύρι ψημένο – σε δυνα-
τό φούρνο για 20 – 35 λεπτά μέχρι να
πάρει χρώμα – και 1/10 Corn Flour. Αν
έχει σκουρύνει πολύ, μειώνω την ποσότη-
τα). Βάζω στη φωτιά το ζουμί με τη ζάχα-
ρη κρατώντας λίγο κρύο ζουμί όπου λειώ-
νω πολύ καλά το αλεύρι ώστε να γίνει χυ-
λός και να μην έχει καθόλου σβώλους (για
καλύτερα αποτελέσματα το περνάμε από
τρυπητό). Όταν αρχίσει να βράζει το ζουμί
ρίχνω λίγο – λίγο στο χυλό να ζεσταθεί
καλά και το ρίχνω στην κατσαρόλα να
πάρει βράση (όπως το αυγολέμονο). Α-
νακατεύω συνεχώς κι όταν αρχίσει να κά-
νει φουσκάλες βγάζω την κατσαρόλα από
τη φωτιά και βάζω το κολυβόζουμο ζεστό
σε πιάτα ή μπολ. Σερβίρω την κρέμα πα-
σπαλισμένη με καρύδια και κανέλα.

Κρέμα Καραμελέ 1

Υλικά

100 γρ. γάλα
250 γρ. ζάχαρη
6 αυγά
Βανίλια

Εκτέλεση

Βράζω μιάμιση χούφτα ζάχαρη με 4 – 5
κουταλιές νερό σ' ένα τηγάνι. Όταν η ζά-
χαρη αρχίσει να σκουραίνει τη ρίχνεται σε
μια φόρμα (ή σε 5 – 6 φορμάκια) έτσι ώ-
στε να αλείψει όλο το εσωτερικό. Κατόπιν
ετοιμάζω την κρέμα: Βράζω το γάλα και
λιώνω μέσα τη ζάχαρη. Χτυπάω τ' αυγά,
ρίχνω λίγο – λίγο το γάλα και προσθέτω
τη βανίλια. Ρίχνω το μίγμα στη φόρμα την
οποία αφήνω στη φωτιά επί μια ώρα σε
μπεν μαρί. Την αφήνω να κρυώσει και την
αναποδογουρίζω σε πιατέλα.

Κρέμα Καραμελέ 2

Υλικά (Κατερίνας)

1 κιλό γάλα
1 φλιτζάνι ζάχαρη
6 αυγά
3 χαρτάκια βανίλια

Για την καραμέλα

1 φλιτζάνι ζάχαρη
¼ φλιτζάνι νερό
1 κουταλιά χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Φτιάχνω την καραμέλα βάζοντας σε τηγάνι τη ζάχαρη με το νερό και το λεμόνι μέχρι να καεί (να ξανθύνει). Την χύνω στον πάτο της φόρμας που θα χρησιμοποιήσω. Βάζω στη φωτιά το γάλα να κάψει χωρίς να βράσει. Χτυπάω τα αυγά με τη ζάχαρη, τη βανίλια προσθέτοντας λίγο – λίγο το γάλα καυτό. Τα χτυπάω μέχρι να ενωθούν καλά και ύστερα τα αδειάζω μέσα στη φόρμα (ή 15 περίπου φορμάκια). Βάζω σ' ένα ταψάκι νερό τόσο όσο να φτάνει λίγο πιο κάτω από κει που τελειώνει η κρέμα, τοποθετώ τη φόρμα μέσα και τα ψήνω σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα περίπου. Όταν κρυώσει η φόρμα τη βάζω στο ψυγείο. Σερβίρω ξεφραμάροντας την τελευταία στιγμή (περνώντας αν χρειάζεται ένα μαχαιράκι στα χείλη της φόρμας) και αφήνοντας να γλιστρήσει η κρέμα σε πιατέλα (ή πιατάκι αν είναι σε φορμάκια).

*** Κρέμα (Μαμάς)**

Υλικά

9 μέρη γάλα
1 μέρος κορνφλάουρ ή νισιστέ
1 μέρος ζάχαρη (ή λίγο περισσότερο)
βανίλια ή κακάο

Εκτέλεση

Διαλύω το κορνφλάουρ και τη βανίλια ή το κακάο ανακατεμένα σε λίγο από το γάλα (κρύο). Βάζω το υπόλοιπο γάλα να βράσει και καυτό όπως είναι, το προσθέτω λίγο – λίγο στο λιωμένο κορνφλάουρ. Βάζω το μίγμα στη φωτιά μέχρι ν' αρχίσει να πήζει και το σερβίρω σε μπουλάκια.

Κρέμα Μπαβαρούάζ - Ανανάς

Υλικά

2 ποτήρια χυμό ανανά
2 φάκελα ζελέ ανανά
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
200 γρ. σαντιγί
1 κουτί ανανά

Εκτέλεση

Φτιάχνω το ζελέ σύμφωνα με τις οδηγίες αλλά αντί για νερό προσθέτω το χυμό ανανά. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά (εκτός του ανανά) τα βάζω σε φόρμα του κέικ και τα τοποθετώ στο ψυγείο. Το σερβίρω με κομμάτια ανανά.

Κρέπες

Στις [σελίδες](#) με τα φαγητά.

Κρέπες γλυκιές

Υλικά (για περίπου 25)

25 κοφτές κουταλιές (≈200 γρ.) αλεύρι
3 κοφτές κουταλιές ζάχαρη
3 αυγά
0,4 λίτρο γάλα
1 κουταλιά λάδι
Ελάχιστο αλάτι

Εκτέλεση

Ρίχνω το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σ' ένα μεγάλο μπολ. Κάνω στη μέση μια λακκούβα και σπάνε μέσα τ' αυγά. Χτυπάω μαλακά τ' αυγά έτσι ώστε τα άλλα υλικά να πέφτουν μέσα. Προσθέτω το γάλα για να γίνει λείος ο χυλός και το λάδι. Το αφήνω περίπου μια ώρα και το τηγανίζω λίγο – λίγο (μισό φλιτζανάκι κάθε φορά) σε χαμηλή φωτιά σε ελαφρά λαδωμένο τηγάνι ή σε κρεπιέρα.

Κριτσίνια (Μαίρης)

Υλικά

1 φλιτζάνι χλιαρό νερό
¼ φλιτζάνι ταχίνι (112 γρ.)
½ κουταλάκι αλάτι
½ φλιτζάνι μέλι
2 φακελάκια ξερή μαγιά
500 γρ. αλεύρι
Σουσάμι

Εκτέλεση

Ζυμώνω τα υλικά μέχρι να γίνει μια ζύμη εύπλαστη και την αφήνω περ. 1 ώρα να φουσκώσει. Φτιάχνω μπαστούνακια πολύ λεπτά σαν μολύβι. Βάζω σε ένα πιάτο λίγο νερό και σε ένα το σουσάμι και βουτάμε τα μπαστούνακια μέσα και τα βάζω σε λαδωμένο ταψί. Τα ψήνω στους 180° C για 30 περίπου λεπτά.

Λουκουμάδες

Μυστικό:

Βάζω πουρέ πατάτας (περίπου 2 κουταλιές) στη ζύμη για λουκουμάδες. Γίνονται πιο τραγανοί. Επίσης μπορώ να προσθέσω μαστίχα ή βανίλια για αρωματικό.

Υλικά

2 φλιτζάνια αλεύρι
3 κουταλάκια μπαϊκινγκ πάουντερ
4 κουταλιές κοφτές ζάχαρη
4 κουταλιές λιωμένο βούτυρο ή Φυτίνη
½ κουταλιά γάλα
1 αβγό
λάδι για τηγάνι

Εκτέλεση

Ανακατεύω όλα τα υλικά μαζί. Τηγανίζω τους λουκουμάδες παίρνοντας λίγη ζύμη με ένα κουταλάκι που το βρέχω σε νερό. Τους μελώνω και ρίχνω επάνω καρύδια και κανέλα

Λουκουμάδες με Μαγιά + Φαρίνα

Υλικά

1 κομμάτι σαν καρύδι μαγιά
1 ποτήρι γάλα
1 κουταλιά λάδι
1 κουταλάκι ζάχαρη
1 πακέτο αλεύρι φαρίνα
1 ποτήρι χλιαρό νερό

Εκτέλεση

Τα ανακατεύω όλα μαζί και τα αφήνω να φουσκώσουν. Τους τηγανίζω παίρνοντας λίγη ζύμη με ένα κουταλάκι που το βρέχω σε νερό. Τους μελώνω και ρίχνω επάνω καρύδια και κανέλα

Λουκουμάδες με Μαγιά 1

Υλικά

750 γρ. αλεύρι
1 κουταλιά μαγιά μπύρας
1 κουταλάκι αλάτι
λάδι για το τηγάνισμα

Για το σιρόπι

350 γρ. μέλι
300 γρ. ζάχαρη
220 γρ. νερό
κανέλα

Εκτέλεση

Ανακατεύω το αλεύρι με το αλάτι και ρίχνω τη μαγιά διαλυμένη σε λίγο χλιαρό νερό. Ανακατεύω ώσπου να γίνει χυλός. Χτυπάω πολύ καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Βάζω το χυλό σε ζεστό μέρος και το αφήνω να φουσκώσει. Βάζω αρκετό λάδι σ' ένα τηγάνι και μόλις κάψει παίρνω μια – μια κουταλιά από το μίγμα και ρίχνω στο τηγάνι. Όταν φουσκώσουν οι λουκουμάδες και ψηθούν τους τοποθετώ σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν. Ετοιμάζω το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά να βράσουν μαζί για 5 λεπτά. Σερβίρω τους λουκουμάδες ζεστούς περιχυμένους με σιρόπι και πασπαλισμένους με κανέλλα.

Λουκουμάδες με Μαγιά 2

Υλικά

6 φλιτζάνια αλεύρι σκληρό
20 γρ. μαγιά μπύρας
νερό χλιαρό
ελάχιστο αλάτι
λάδι

Εκτέλεση

Κοσκινίζω το αλεύρι μέσα σε λεκάνη, ανοίγω στο κέντρο ένα λακκάκι και ρίχνω τη μαγιά αφού τη διαλύσω σε λίγο χλιαρό νερό. Προσθέτω ελάχιστο αλάτι και δουλεύω το χυλό ενώ ρίχνω νερό χλιαρό τόσο όσο το αλεύρι σηκώνει. Χτυπάω έως ότου κάνει φούσκες. Ο χυλός πρέπει να γίνει μέτριος να μην τρέχει από το κουτάλι αλλά να πέφτει. Τον σκεπάζω και αφήνω σε χλιαρό μέρος ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο. Κάπου 2 ½ ώρες. Ρίχνω σε κατσα-

τσαρόλι αρκετό λάδι μέχρι να κάψει. Βρέχω με νερό ένα κουταλάκι και τα δάχτυλα του αριστερού χεριού. Παίρνω λίγη ζύμη με το κουταλάκι και τη σπρώχνω με το βρεγμένο χέρι ας για να πέσει μέσα στο καυτό λάδι.

Λουκουμάδες με Φαρίνα

Υλικά

4 αβγά
2 ποτήρια γάλα
3 ποτήρια αλεύρι φαρίνα
1 κουταλιά λάδι
λίγο αλάτι

Εκτέλεση

Όπως στους [Λουκουμάδες](#) (με Μπαίικινγκ)

Μαρμελάδα κρεμμυδιού (Βέλγικη – συνοδεύει ψητά)

Υλικά

700 γρ. κρεμμύδια κόκκινα
15 γρ. βούτυρο
160 γρ. ζάχαρη
25 γρ. κρασί κόκκινο
10 γρ. ξύδι
10 γρ. κρέμα (?)

Εκτέλεση

Λιώνω το βούτυρο σε βαρύ τηγάνι. Προσθέτω τα κρεμμύδια και τη ζάχαρη και τα ψήνω σε πολύ σιγανή φωτιά για 30'. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζω να ψήνω για άλλα 30'.

*** Μαρμελάδα Ροδάκινα (ή Δαμάσκηνα ή Αχλάδια ή Βερίκοκα)**

Υλικά

3 ποτήρια φρούτα αλεσμένα
2 ποτήρια ζάχαρη

Εκτέλεση

Καθαρίζω τα φρούτα τα ξεκουκουτσίάζω και τα αλέθω. Τα βράζω ώσπου να γίνει πελτές δηλ να στέκει κόμπος μέσα στο νερό. Το βάζω στα βάζα και όταν κρυώσει βάζω από πάνω λίγο κονιάκ για να κρατάει καλύτερα.

*** Μαρμελάδα Σύκα**

Υλικά

1 κιλό σύκα καθαρισμένα
½ ποτήρι νερό
½ κιλό ζάχαρη
λεμόνι
προαιρετικά λίγη βανίλια

Εκτέλεση

Καθαρίζω τα σύκα και τα αλέθω. Όταν πάρουν βράση προσθέτω τη ζάχαρη. Ανακατεύω συνέχεια μέχρι να δέσει και προσθέτω λίγο λεμόνι.

*** Μαφίν Μαίρης**

Υλικά

250 γρ. μαργαρίνη μαλακή
160 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
2 βανίλιες
250 γρ. αλεύρι
1 κουτάλι μπέικιν
1 πρέζα αλάτι
1 σοκολάτα κουβερτούρα ή 1 φακελάκι κουβερτούρα σε νιφάδες

*** Μαφίν 2**

Υλικά

100 γρ. λάδι
2 αυγά
125 γρ. νερό
Μίγμα από: 220 γρ. αλεύρι
70 γρ. ζάχαρη
1 βανίλια
1 κουταλάκι μπέικιν
1 κουταλιά κακάο
Προαιρετικά: νιφάδες σοκολάτας για γαρνίρισμα
ψήσιμο 25'

Εκτέλεση

Προσθέτω τα υλικά με τη σειρά και τα χτυπάω στο μίξερ. Γίνεται μια κολλώδης μάζα την οποία μοιράζω σε (12 περίπου) θήκες για μαφίν (σε χάρτινα φορμάκια ή σε έτοιμες φόρμες σιλικόνης). Τα ψήνω στους 180° C για 15'. Τα βγάζω απ' τις φόρμες κατευθείαν.

Διατηρούνται αρκετό καιρό.

*** Μελομακάρονα**

Υλικά

5 ποτήρια λάδι
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 ½ ποτήρια νερό
1 ποτηράκι κονιάκ
1 κουταλάκι σόδα
2 κουταλάκι αμμωνία
ξύσμα λεμονιού
το ζυμό από 2 πορτοκάλια ή μισό λεμόνι
2 κιλά αλεύρι περίπου

Μελομακάρονα με Σιμιγδάλι

Υλικά

1 φλιτζάνι λάδι
2 ½ φλιτζάνια σιμιγδάλι ψιλό
½ φλιτζάνι αλεύρι
½ φλιτζάνι ζάχαρη
¼ φλιτζάνι κονιάκ
¼ φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι

Μελόψωμο

Υλικά

1 κιλό αλεύρι
300 γρ. μέλι
250 γρ. ζάχαρη
1 ποτήρι λάδι
1 κουταλάκι κανέλα
½ κουταλάκι γαρύφαλλο
2 κουταλάκια σουσάμι
35 γρ. μαγιά

Εκτέλεση

Ζυμώνω τα υλικά μαζί και ψήνω στους 180° C για μιάμιση ώρα.

*** Μηλόπιτα**

Υλικά

5 – 6 μήλα σκληρά (ή και ξινά)
125 γρ. μαργαρίνη
1½ φλιτζάνια ζάχαρη
4 αβγά
½ φλιτζάνι γάλα
2 κουταλάκια μπαϊκινγκ πάουντερ
3 φλιτζάνια αλεύρι

Εκτέλεση

Καθαρίζω και κόβω τα μήλα σε φέτες ή στρογγυλά. Χτυπάω το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτω τα αβγά καλά χτυπημένα και ρίχνω το γάλα. Ανακατεύω το μπαϊκινγκ πάουντερ με το αλεύρι και τα ρίχνω στο μίγμα. Βάζω το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί Νο 30. Βάζω τα μήλα στο μίγμα κάθετα και πυκνά τα πασπαλίζω με κανέλα και αν θέλω και ελάχιστη ζάχαρη για να γκλασαριστούν. Ψήνω σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα τουλάχιστον. (η δοσολογία είναι μεγαλούτσικη, χρειάζεται προσαρμογή ανάλογα με το μέγεθος του ταψιού. Για ένα συνηθισμένο πυρέξ αρκεί η μισή δόση).

Μηλόπιτα ανάποδη

Υλικά

100 γρ. μαργαρίνη
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 κουταλιά κανέλα
4 – 5 μήλα μικρά σκληρά
καρύδια – κερασάκια

Για το παντεσπάνι

4 αυγά
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι αλεύρι
1 κουταλιά κοφτό μπαϊκινγκ πάουντερ
1 βανίλια

Εκτέλεση

Βάζουμε στο πυρέξ τη μαργαρίνη να μαλακώσει. Απλώνουμε τη ζάχαρη και τη κανέλα και βάζουμε τις ροδέλες των μήλων. Αν θέλουμε βάζουμε στις τρύπες τα κερασάκια ή τα καρύδια και περιχύνουμε το μείγμα παντεσπάνι. Ψήνουμε ½ ώρα στους 180° C. Κλείνουμε το φούρνο και αφήνουμε το ταψί μέσα για 10 λεπτά. Αναποδογυρίζουμε το ταψί σε μια πιατέλα και το αφήνουμε σκεπασμένο με το ταψί.

Το ιδιαίτερο με αυτήν την συνταγή είναι ότι το γλυκό, σαν τελικό αποτέλεσμα, έχει πολύ καλή εξωτερική εμφάνιση επειδή επιφάνειά του δεν στεγνώνει εξαιτίας της προσθήκης του βουτύρου και της ζάχαρης στην αρχή, ενώ είναι εύκολο και νόστιμο...

Μηλόπιτα με καρύδια

Υλικά

1 φλιτζάνι λάδι
1 κουταλάκι σόδα
2 φλιτζάνια ζάχαρη (ή λιγότερη)
2 φλιτζάνια μήλα τριμμένα
2 φλιτζάνια καρύδια ψιλοκομμένα
1 κουταλάκι κανέλα
½ κ. αλεύρι
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

Ανακατεύω λάδι + σόδα + ζάχαρη + μήλα + καρύδια + αλεύρι με μπέικιν. Ψήνω για τουλάχιστον 1 ώρα στους 170° C.

Μιλφέιγ (με φράουλες)

Υλικά

250 γρ. φύλλο σφολιάτας
500 γρ. γάλα
120 γρ. ζάχαρη
1 βανίλια
1 αυγό και 2 κρόκοι
1 κουταλιά κορν φλάουρ
100 γρ. ζάχαρη άχνη
20 φρέσκες φράουλες

Εκτέλεση

Απλώνω με τον πλάστη το φύλλο της σφολιάτας σε αλευρωμένη επιφάνεια. Το κόβω σε 3 κομμάτια (αν θέλω σε σχήμα καρδιάς). Το ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο για 40' μέχρι να ροδίσει. Το αφήνω να κρυώσει. Βάζω σε μια κατσαρόλα το γάλα, τη μισή ζάχαρη και τη βανίλια και τη βάζω σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα μέχρι να αρχίσει να βράζει. Σε ένα μπολ ρίχνω το ολόκληρο αυγό με τους κρόκους και την υπόλοιπη ζάχαρη και τα χτυπάμε ελαφρά. Προσθέτω ο κορν φλάουρ και ανακατεύω μέχρι να γίνει το μίγμα λείο και ελαστικό. Παίρνω με μια κουτάλα λίγο – λίγο απ' το μίγμα του γάλακτος και το προσθέτω στο μίγμα ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν ανακατευτεί καλά το μίγμα το ρίχνουμε πίσω στην κατσαρόλα και την ξαναβάζουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς. Το μίγμα σταδιακά αρχίζει να πήζει. Όταν πήξει αρκετά το κατεβάζουμε και το απλώνουμε σε

απλώνουμε σε ένα φαρδύ ταψί για να κρυώσει μέχρι να τη χρησιμοποιήσουμε.

Πασπαλίζουμε μια πιατέλα με ζάχαρη άχνη. Βάζουμε το ένα από τα ψημένα φύλλα σφολιάτας απλώνουμε από πάνω τη μισή κρέμα, ξανά ένα φύλλο σφολιάτας κι η υπόλοιπη κρέμα. Τέλος βάζουμε από πάνω το τελευταίο φύλλο σφολιάτας, το πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη και το γαρνίρουμε με τις φρέσκες φράουλες κομμένες (χαραγμένες) στα τέσσερα.

Μουσταλευριά με πετιμέζι

Υλικά

1 φλιτζάνι πετιμέζι
3 ½ φλιτζάνια νερό
1 φλιτζάνι αλεύρι
κανέλα
σουσάμι
καρύδι τριμμένο
αρμπάρוריζα (πελαργόνη ή δεντράκι)

Εκτέλεση

Ψήνουμε ελαφρά το αλεύρι να πάρει λίγο χρώμα. Βάζουμε το πετιμέζι με το μισό περίπου νερό να βράσει ενώ λιώνουμε το αλεύρι στο υπόλοιπο νερό να γίνει χυλός και το ρίχνουμε σιγά – σιγά στο υπόλοιπο που είναι στη φωτιά προσέχοντας να μη σβολιάσει ενώ ανακατεύουμε συνεχώς να μην κολλήσει. Σερβίρουμε σε μπολάκια και πασπαλίζουμε με σουσάμι κανέλλα και καρύδι τριμμένο.

* Μουστοκούλουρα

Υλικά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 φλιτζάνι πετιμέζι
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι χυμό φρέσκου πορτοκαλιού
1 κουταλάκι κανέλα
1 κουταλάκι σόδα
1 κουταλιά κακάο
3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
1 κιλό αλεύρι σκληρό (και 3 - 4 κουταλιές επιπλέον)

Παραλλαγή:

Αντί για 1 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού βάζουμε 2 κουταλιές χυμό πορτοκαλιού, 2 κουταλιές χυμό λεμονιού και λίγο κονιάκ.

Επίσης το κακάο το προσθέτουμε αν θέλουμε πιο σκούρο χρώμα.

Εκτέλεση

Ρίχνω στο μίξερ το ελαιόλαδο, το πετιμέζι, τη ζάχαρη και την κανέλα. Δουλεύω στη χαμηλή προς μεσαία ταχύτητα για 2 - 3 λεπτά. Σ' ένα μπολ ρίχνω το χυμό πορτοκαλιού και τη σόδα και τα ανακατεύω μ' ένα κουταλάκι, να διαλυθεί και να αφρίσει. Αδειάζω το μείγμα στο μίξερ. Αναμειγνύω σ' ένα σκεύος το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα ρίχνω σιγά - σιγά στο μίξερ για να αρχίσει να "δένει" το μείγμα και να γίνει μια ζύμη ομοιογενής αλλά μαλακιά. Αδειάζω τη ζύμη σε μια λεία και ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώνω με τα χέρια σας για 5 - 6 λεπτά. Πλάθω κορδόνια πάχους περίπου 2 εκ., τα κόβω και σχηματίζω μικρά κουλουράκια. Απλώνω στις λαμαρίνες λαδόκολλα και αραδιάζω τα κουλουράκια. Τα ψήνω στους 180° C για 20 - 30 λεπτά.

*** Μπακλαβάς**

Υλικά

500 γρ. ψίχα αμύγδαλο
400 γρ. βούτυρο
50 γρ. κανελλογαρούφαλλα
1 ½ κιλό φύλο μπακλαβά

Για το σιρόπι

60 γρ. μέλι
750 γρ. ζάχαρη
½ κιλό νερό

Διάφορα αρωματικά

Εκτέλεση

Ζεματάμε και ξεφλουδίζω τ' αμύγδαλα και αφού τα στεγνώσω καλά τα κοπανίζω και τα τρίβω ώσπου να γίνουν σαν χονδρός τραχανάς. Λειώνω το βούτυρο. Αλείφω ένα ταψί (υπολογίζω ο μπακλαβάς να έχει ύψος 3 δάχτυλα) με βούτυρο και στρώνω ένα - ένα τα φύλλα αλείφοντάς τα καλά με βούτυρο και πασπαλίζοντας κάθε δυο φύλλα λίγα αμύγδαλα. Στο τέλος (σαν κάλυμμα) βάζω δυο φύλλα (αλειμμένα κι αυτά). Τα χαράζω, τα ψήνω σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα και αφού κρυώσει καλά, ρίχνω το σιρόπι.

Μπισκότα 1

Υλικά

2 φλιτζάνια ζάχαρη
2 φλιτζάνια βούτυρο
1 κουταλιά αμμωνία
1 φλιτζανάκι γάλα
4 βανίλιες
4 αυγά
2 ½ πακέτα φαρίνα
Η ζύμη να είναι πολύ σφιχτή

Μπισκότα 2

Υλικά

1 φλιτζάνι βούτυρο
1 φλιτζάνι ζάχαρη
7 φλιτζάνια αλεύρι
1 κουταλάκι αμμωνία
2 αβγά
βανίλια

Μπουγάτσα

Υλικά

6 ποτήρια γάλα
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 ¼ ποτήρια σιμιγδάλι
4 αβγά
1 κουταλιά κανέλλα
βανίλια
βούτυρο
350 γρ. φύλλο
300 γρ. άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

Μωσαϊκό

Υλικά

200 γρ. μαργαρίνη
3 αβγά
1 ποτηράκι κονιάκ
3 κουταλιές κακάο
1 ποτήρι ζάχαρη άχνη
30 μπισκότα τετράγωνα Παπαδοπούλου

Εκτέλεση

Ανακατεύω τη μαργαρίνη καλά ώσπου να γίνει αλοιφή. Ρίχνω τη ζάχαρη και βάζω ένα - ένα τα αβγά δουλεύοντας καλά. Ρίχνω και το κονιάκ, το κακάο, τα μπισκότα κομμένα σε μικρά κομματάκια. Αν θέλω

ρίχνω κομματάκια γλυκό. Το βάζω σε φόρμα και μετά στην κατάψυξη.

* **Ντόνατς**

Υλικά (για 20 – 24 κομμάτια)

1 φακελάκι ξερή μαγιά
4 φλιτζάνια (500 γρ.) αλεύρι
½ φλιτζανιού (75 γρ.) χλιαρό νερό
¾ φλιτζανιού (175 γρ.) χλιαρό γάλα
¼ φλιτζανιού ζάχαρη (35 γρ.)
1 κουταλάκι αλάτι (10 γρ.)
¼ φλιτζανιού (35 γρ.) βούτυρο λιωμένο
1 αυγό
1 κουταλιά (10 γρ.) μπαϊκινγκ πάουντερ

Εκτέλεση

Ανακατεύω τη μαγιά στιγμής με το αλεύρι και το χλιαρό νερό. Ρίχνω τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάω για να γίνει μια ζύμη μαλακιά και ελαστική, που να μην κολλάει. Σκεπάζω κι αφήνω να διπλασιασθεί σε όγκο. Ξαναζυμώνω την ζύμη μερικά λεπτά και:

1 τρόπος

Ανοίγω τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια σε φύλλο πάχους 8 χιλ. Κόβω μ' ένα ποτήρι σε δίσκους 6 εκ. βουτώντας το σε αλεύρι, για να μην κολλάει στη ζύμη. Με το βιδωτό καπάκι ενός μπουκαλιού αφαιρώ μικρούς δίσκους από το κέντρο.

Ή 2 τρόπος

Κόβω σε κομμάτια 30 – 40 γρ. τα πλάθω σαν κουλουράκια και τα τυλίγω σε δακτυλίδια.

Αραδιάζω τα δακτυλίδια σε αλευρωμένη πετσέτα στο ταψί του φούρνου, τα σκεπάζω κι τ' αφήνω σε υγρό και ζεστό μέρος, να φουσκώσουν. Τα ψήνω λίγα - λίγα σε φριτέζα στους 180° C ή σε μπόλικο καυτό λάδι ροδίζοντάς τα ελαφρά κι από τις δυο πλευρές. Τα ακουμπάμε τα σε απορροφητικό χαρτί, να φύγει το πολύ λάδι. Αν θέλω τα βουτάμε σε γλάσο όσο είναι ζεστά ή τα τυλίγω σε ζάχαρη άχνη.

Γλάσο λεμονιού

Ανακατεύω 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη, 1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού και 2 κουταλιές χυμό λεμονιού.

Γλάσο βανίλιας

Ανακατεύω 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη, λίγη βανίλια και 2 κουταλιές γάλα.

Γλάσο σοκολάτας

Λιώνω 75 γρ. κουβερτούρα, ρίχνω 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη και 2 – 3 κουταλιές γάλα ή κονιάκ και ανακατεύω ζωηρά.

Παγωτό (Μαίρης)

Υλικά

2 κρόκοι αβγών
100 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουτί (200 γρ.) κρέμα γάλακτος
250 γρ. γάλα
Εναλλακτικά: Βανίλια + μαστίχα ή 15 γρ. κακάο + 1 κουταλάκι Νες

Παγωτό 1

Υλικά

1 κουτί γάλα ζαχαρούχο
1 ERMOL
3 κρόκοι αβγών
1 ½ κουταλάκι nes café
2 βανίλιες

Εκτέλεση

Τα χτυπάω καλά όλα μαζί μέχρι να φουσκώσουν. Βάζω το μίγμα για λίγο στην κατάψυξη (με το ψυγείο ρυθμισμένο ψηλά) κι όταν σφίξει το βγάζω το ξαναχτυπάω καλά και το βάζω πάλι στην κατάψυξη να παγώσει. Χαμηλώνω το ψυγείο αφού έχει παγώσει καλά το παγωτό μας.

Παγωτό 2

Υλικά

2 ποτήρια γάλα
10 κουταλάκια ζάχαρη
1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
2 φύλλα ζελατίνα
4 αβγά
βανίλια ή κακάο

Εκτέλεση

Βράζω το γάλα. Όταν είναι χλιαρό διαλύω τις ζελατίνες. Προσθέτω και το ζαχαρούχο γάλα. Χτυπάω τους κρόκους με τη ζάχαρη. Τα ανακατεύω καλά σε σιγανή φωτιά ώσπου να δέσει. Όταν κρυώσει βάζω το μίγμα στην κατάψυξη. Αφού μισοπαγώσει

χτυπάω την κρέμα να φουσκώσει ανακατεύοντας και τα ασπράδια καλά χτυπημένα.

Παγωτό Βίκυς

Υλικά

1 κουτί γάλα εβαπορέ
1 κουτί γάλα ζαχαρούχο
250 γρ. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Βάζω το γάλατα στο ψυγείο για 2 – 3 ώρες να παγώσουν και τα χτυπάω καλά. Βάζω το μίγμα στην κατάψυξη να μισοπαγώσει. Χτυπάω την κρέμα γάλακτος, προσθέτω το μισοπαγωμένο μίγμα και χτυπάω πολύ καλά. Το βάζω πάλι στην κατάψυξη να μισοπαγώσει και το ξαναχτυπάω καλά προσθέτοντας τριμμένο αμύγδαλο, σοκολάτα, φρούτα, κακάο ή ό,τι άλλο θέλω.

Παγωτό Κρέμα

Υλικά

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
2 ½ φλιτζάνια γάλα φρέσκο
1 κουταλάκι κοφτό ζελατίνα
4 κουταλιές κρύο νερό
1 κουτί ΕΡΜΟΛ
Βανίλια

Εκτέλεση

Αναμιγνύω 2 φλιτζάνια φρέσκο γάλα με το ζαχαρούχο. Ρίχνω τη ζελατίνα στο νερό και την αφήνω 5 λεπτά. Τη ζεσταίνω σε μπεν μαρί να διαλυθεί. Χτυπάω στο μίξερ το ΕΡΜΟΛ και ρίχνω το υπόλοιπο φρέσκο γάλα, τη ζελατίνα και τη βανίλια. Προσθέτω και το μίγμα του ζαχαρούχου που έχετε ετοιμάσει. Βάζω το μίγμα του παγωτού σε φόρμα και στην κατάψυξη του ψυγείου. Πριν κρυώσει καλά το χτυπάω για δεύτερη φορά για ν' αφρατέψει.

Παγωτό Μηχανής

Εκτέλεση

Βάζω το μπολ στην κατάψυξη το μπολ της μηχανής να παγώσει για τουλάχιστον 16 ώρες. Επιλέγω τη συνταγή που μας αρέσει. Χτυπάω όλα μαζί τα υλικά στο multi και τα ρίχνω σιγά – σιγά από το στόμιο της μηχανής που τ' ανακατεύει μέχρι να σφίξει το παγωτό (περίπου 20 λεπτά). Το

Το σερβίρω ή το μετακομίζω σ' ένα μπολ και το κρατάμε στην κατάψυξη.

Παγωτό Παρφαί

Υλικά

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα 400 γρ
250 γρ. κρέμα γάλακτος
100 γρ. αμύγδαλα πραλίνα
100 γρ. αμύγδαλα ψημένα
100 γρ. φρουί γλασέ φιλοκομμένα

Εκτέλεση

Βάζω στο ψυγείο το ζαχαρούχο και την κρέμα γάλακτος και τα αφήνω να μείνουν 2 – 3 ώρες πριν τα χρησιμοποιήσω. Αδειάζω την κρέμα σε μπολ και χτυπάω με το μίξερ ώσπου να διπλασιάσει τον όγκο της. Προσθέτω το ζαχαρούχο χτυπώντας συνέχεια και 1 κουτί κρύο γάλα. Κατόπιν τα αμύγδαλα πραλίνα κοπανισμένα και τα φρουί γλασέ.

Αλείφω τη φόρμα για παρφαί με λάδι άοσμο (σπορέλαιο) και τη γεμίζω με το παγωτό. Αφήνω να μείνει για τουλάχιστον 6 ώρες στην κατάψυξη του ψυγείου. Για να σερβίρω βρέχω τη φόρμα σε χλιαρό νερό και με μυτερό μαχαίρι ξεκολλάμε το παγωτό. Γαρνίρω όλη την επιφάνεια με λεπτοκομμένες φέτες από ψημένα αμύγδαλα και κρέμα σαντιγί.

Παγωτό Σοκολάτα 1

Γίνεται όπως και η κρέμα, μόνο που προσθέτω 5 κουταλιές κοφτές κακάο και αν θέλω λίγη ζάχαρη.

Παγωτό Σοκολάτα 2

Υλικά

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
1 κουτί κρέμα γάλακτος
1 μικρό κουτί κακάο
1 ποτηράκι κονιάκ
Κρέμα σαντιγί για γαρνιτούρα

Εκτέλεση

Βάζω στο ψυγείο το ζαχαρούχο και την κρέμα γάλακτος και τα αφήνω να μείνουν 2 – 3 ώρες πριν τα χρησιμοποιήσω. Χτυπάω με το μίξερ σ' ένα μπολ το γάλα με 1 ποτήρι νερό. Λιώνω σε κατσαρολάκι το κακάο με λίγο νερό και το κονιάκ ώστε να γίνουν σαν αλοιφή. Τα χτυπάω μαζί με το

γάλα και την κρέμα ώσπου να φουσκώσουν και να διπλασιάσουν τον όγκο τους. Αδειάζω το μίγμα σε φόρμα παγωτού που κλείνει με καπάκι. Αφήνω το παγωτό στην κατάψυξη για περισσότερες από 6 ώρες. (Δεν χρειάζεται άλλο ανακάτεμα).

Παξιμάδι

Υλικά

300 γρ. βούτυρο
300 γρ. γάλα
600 γρ. ζάχαρη
7 ποτήρια αλεύρι
5 αβγά
λίγη σόδα
βανίλια

Πάστα με Γλυκό

Υλικά

12 αυγά
150 γρ. ζάχαρη
120 γρ. αλεύρι
φλούδα λεμονιού
1 κουταλάκι αμμωνία
Γλυκό του κουταλιού.

Για το σιρόπι

4 ποτήρια νερό
3 ποτήρια ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπάω τ' ασπράδια χωριστά από τους κρόκους και ρίχνω λίγη μαρέγκα και λίγο αλεύρι μέχρι να τελειώσουν. Προσθέτω το λεμόνι και τα ψήνω. Τ' αφήνω να κρυώσει και το κόβω σε δυο ίσα μέρη. Το ένα κομμάτι τ' αλείφω με γλυκό και το σκεπάζω με το άλλο μισό. Κατόπιν το περιχύνω με σιρόπι και το γαρνίρω με κομμάτια γλυκού.

*** Πάστα Φλόρα**

Υλικά

1 φλιτζάνι μαργαρίνη
3 φλιτζάνια αλεύρι
1/3 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζανάκι κονιάκ
1 κρόκος αυγού
1 κουταλάκι Μπαίικινγκ πάουντερ
1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού

1 - 1½ φλιτζάνι μαρμελάδα (π. χ. βερίκοκο)

Εκτέλεση

Βάζω μαζί το αλεύρι, το Μπαίικινγκ πάουντερ, τη μαργαρίνη λιωμένη, τον κρόκο του αυγού, τη ζάχαρη, το λεμόνι, το κονιάκ και τα ζυμώνω. Η ζύμη γίνεται πολύ μαλακιά. Παίρνω τη μισή ζύμη και την στρώνω στον πάτο του ταψιού. Με την υπόλοιπη φτιάχνω κορδόνια. Το ένα κορδόνι πάει γύρω - γύρω και τα άλλα σταυρωτά. Βάζω την μαρμελάδα ανάμεσα. Ψήνεται για τριάντα με σαράντα λεπτά σε μέτριο φούρνο (180° C).

Παστέλι

Υλικά

250 γρ. μέλι
250 γρ. ζάχαρη
250 γρ. σουσάμι

Εκτέλεση

Βάζω τα υλικά σε ένα κασαρόλι στη φωτιά και τα ανακατεύω καλά. (Για να δώ αν έχουν ενωθεί πλήρως τα ρίχνω σε νερό πρέπει να κάνει αφρό). Σε μάρμαρο πάνω ρίχνω νερό και από πάνω το χυλό που τον ισιώνω και τον αφήνω να κρυώσει. Αν θέλω το σκεπάζω με φύλλο λεμονιάς για άρωμα. Το κόβω ή το σπάμε σε κομμάτια (γίνονται περίπου 40). Το καλοκαίρι χρειάζεται ψυγείο.

Πορτοκάλι με Σοκολάτα

Υλικά

3 μεσαία πορτοκάλια
150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
1½ φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι νερό

Εκτέλεση

Κόβω τα πορτοκάλια σε φέτες κάθετα. Τα βράζω για πέντε λεπτά σε μπόλικο νερό να ξεπικρίσουν, τα βγάζω και τα αφήνω να στραγγίξουν. Φτιάχνω σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη και βάζω μέσα τα πορτοκάλια να βράσουν μέχρι σχεδόν να το απορροφήσουν. Τα βγάζω σε αλουμινοχαρτο και τα αφήνω να στραγγίξουν. Λειώνω τη σοκολάτα σε μπεν-μαρί και βουτάμε μία - μία τις φέτες στη σοκολάτα μέχρι τη μέση

μέχρι τη μέση και τις ακουμπάμε σε αλουμινόχαρτο να κρυώσουν.

* Πορτοκαλόπιτα

Υλικά

1 πακέτο φύλλο κρούστα
400 γρ. γιαούρτι στραγγιστό (και 0%)
4 αυγά
1 ποτήρι λάδι
1 ποτήρι ζάχαρη
1-2 βανίλιες
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
ξύσμα από ένα πορτοκάλι

για το σιρόπι:

3 ποτήρια νερό (ή 2 νερό + 1 χυμό πορτοκαλιού)
2 ποτήρια ζάχαρη
φλούδα από δυο πορτοκάλια
ξυλάκι κανέλλας (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Κόβω τα φύλλα σε μεγάλα κομμάτια. Χτυπώ ελαφρά τα αυγά με το σύρμα, προσθέτω το γιαούρτι να διαλυθεί καλά και τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα φύλλα και συνεχίζω να χτυπώ. Όταν γίνει ένα ομοιογενές μίγμα σαν χυλός τσαλακώνω τα κομμένα φύλλα σαν να τσαλακώνω χαρτί και τα ρίχνω στο μίγμα. Βάζω το μίγμα σε καλά βουτυρωμένο ταψί και ψήνω σε μέτριο (180° C) προθερμασμένο φούρνο για 30' (μέχρι να ροδίσει).

Έχω εν τω μεταξύ βράσει και δέσει το σιρόπι (να θυμίζει λάδι). Βγάζω από μέσα τη φλούδα (γιατί αν μείνει πολύ ώρα θα πικρίσει) και το αφήνω να κρυώσει. Όταν ψηθεί το γλυκό, το χαράζω και ρίχνω το χλιαρό προς κρύο σιρόπι.

Συνοδεύεται επίσης με σαντιγί ή παγωτό.

Ρεβανί 1

Υλικά

6 αβγά
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 ½ φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό
1 ½ φλιτζάνι αλεύρι φαρίνα
1 φλιτζάνι γάλα
½ φλιτζάνι αμύγδαλο

ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Όπως στο Ρεβανί 2

Ρεβανί 2

Υλικά

6 αβγά
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 φλιτζάνι καρύδια
1 φλιτζάνι ζάχαρη
2 φλιτζάνια σιμιγδάλι ψιλό
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι αλεύρι
Μπέικιν πάουντερ
βανίλια

Για το σιρόπι:

4 φλιτζάνια ζάχαρη
3 φλιτζάνια νερό.
λίγο λεμόνι

Εκτέλεση

Χτυπάω το βούτυρο και ρίχνω τη ζάχαρη. Προσθέτω έναν - έναν τους κρόκους και έπειτα ρίχνω μια το αλεύρι και μια το γάλα. Μετά το σιμιγδάλι και το ξύσμα πορτοκαλιού. Προσθέτω τα ασπράδια καλά χτυπημένα σε μαρέγκα. Τα ανακατεύω καλά όλα μαζί. Αλείφω με βούτυρο το ταψί και το ρίχνω. Σκορπάμε στην επιφάνεια αμύγδαλα ασπρισμένα και κομμένα μακρόστενα. Ψήνω σε μέτριο φούρνο μια ώρα. Όταν μισοκρυώσει το περιχύνω με το σορόπι χλιαρό.

Προσοχή: Φροντίζω το σιρόπι να πέσει σιγά - σιγά και παντού γιατί αλλιώς μπορεί να μας λιώσει το ρεβανί. Αν δεν βάλω αμύγδαλα ή καρύδια αυξάνω το αλεύρι κατά ½ φλιτζάνι.

* Ρυζόγαλο

Υλικά

1 ποτήρι ρύζι
6 ποτήρια νερό
1 και ¼ ποτήρια ζάχαρη
1 κιλό γάλα
μαστίχα ή βανίλια
κανέλα

Εκτέλεση

Βάζω σε πολύ σιγανή φωτιά το νερό με το ρύζι να βράσει (ή το αφήνω να μουσκέψει για πολλές ώρες). Όταν αρχίζει να πήζει προσθέτω το γάλα και το παρακολουθώ. Όταν αρχίσει να σφίγγει προσθέτω τη ζάχαρη και τη μαστίχα (ή τη βανίλια) ανακατεύοντας τακτικά. Όταν πήξει σβήνω τη φωτιά και το σερβίρω πασπαλισμένο με κανέλα.

Σαβαρέν

Υλικά

10 αβγά
2 κουταλάκια μπαίικινγκ πάουντερ
1 ποτήρι καρύδια
½ ποτήρι παξιμάδι
½ ποτήρι αλεύρι φαρίνα
2 ποτήρια ζάχαρη
(Το ένα ποτήρι μέσα το άλλο για το σιρόπι).

Σαντιγί

Υλικά

1 κουτί ΕΡΜΟΛ
½ φλιτζάνι παγωμένο γάλα
2 γεμάτες κουταλιές ζάχαρη
Ελάχιστο αλάτι
Βανίλια ή 2 κουταλιές λικέρ

Εκτέλεση

Κτυπάμε το ΕΡΜΟΛ στο μίξερ και ρίχνω τμηματικά το γάλα, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτω τη βανίλια ή το λικέρ και αφήνω την κρέμα στο ψυγείο για μια ώρα.

* Σαντιγί 2

Υλικά

1 κουτί (2 φακελάκια) Γκαρνί Γιώτης(?)
400 ml γάλα

Σοκολάτα 1

Υλικά

250 γρ. ζάχαρη
2 κουταλιές κακάο
6-7 κουταλιές γάλα ή νερό

Εκτέλεση

Τα βάζω στη φωτιά μέχρι να γίνει σαν κρέμα

Σοκολάτα 2

Υλικά

2 κουταλιές ζάχαρη
1 κουταλιά κόλλα
6 κουταλιές γάλα
3 κουταλιές κακάο ή 2 σοκολάτες

Εκτέλεση

Όπως στην Σοκολάτα 1

* Στρούντελ μήλου

Υλικά

1 κιλό μήλα goldsmith (κιτρινοπράσινα)
2 φύλλα σφολιάτας (600 γρ.)
1 φλιτζάνι ζάχαρη
½ φλιτζάνι καρυδόπιχα χοντροκομμένη
1 φακελάκια κουκουνάρι
Χυμό από ½ λεμόνι
¼ φλιτζάνι νερό
2 κουταλιές κορν φλάουρ
¼ φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος
κανέλλα
γαρύφαλλο τριμ.
¼ φλιτζάνι σταφίδες ξανθές (προαιρετικά - στην περίπτωση αυτή λιγοστεύω τη ζάχαρη)
ζάχαρη άχνη (για πασπάλισμα)

Εκτέλεση

Καθαρίζω τα μήλα και τα κόβω σε κυβάκια. Αν θέλω κρατάω τη φλούδα και τα κουκούτσια τους και τα τυλίγω σε τουλπάνι. Σε μια κατσαρόλα τοποθετώ τα μήλα, το τουλπάνι κλεισμένο καλά, τη ζάχαρη, την καρυδόπιχα, το χυμό λεμονιού και το νερό. Βράζω μέχρι να μαλακώσουν τα μήλα, χωρίς όμως να διαλυθούν. Τα κατεβάζω απ' τη φωτιά, αφαιρώ όλα τα υλικά από την κατσαρόλα και αφήνω μόνο το ζουμί. Παίρνω ½ φλ. απ' το ζουμί και το κρυώνω. Διαλύω στο (καλά) κρύο ζουμί το κορν φλάουρ και το προσθέτω στο υπόλοιπο υγρό, στην κατσαρόλα. Το δένω σε σιγανή φωτιά, το κατεβάζω και προσθέτω τα υλικά που έχω βράσει. Κατόπιν σιγά – σιγά το βούτυρο, ανακατεύοντας συνεχώς και τέλος τη σταφίδα.

Ανοίγω τα φύλλα σφολιάτας και μοιράζω τη γέμιση στο κέντρο τους πασπαλίζοντας με κανέλλα και γαρύφαλλο. Κλείνω καλά

τα φύλλα, πιέζοντας τη σφολιάτα με βρεγμένα δάχτυλα στο σημείο της ένωσης και πατώντας τα στις άκρες.

Τοποθετώ τα στρούντελ σε ταψί στρωμένο με βουτυρωμένη λαδόκολλα, με την ένωση προς τα κάτω. Με ένα μαχαίρι τα χαράζω από πάνω και τα ψήνω στους 175 μέχρι να ροδίσει η σφολιάτα.

Τα σερβίρω πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη ή περιχυμένα με σάλτσα βανίλιας.

* Τηγανίτες

Υλικά

1 αυγό

½ φλιτζάνι γάλα

1 κουταλάκι λάδι

1 πρέζα αλάτι

1 κουταλάκι μπαιίκινγκ πάουντερ

Αλεύρι

Εκτέλεση

Ανακατεύω μέχρι να γίνει πηχτός χυλός και τηγανίζω σε μπόλικο λάδι.

Τούρτα

Υλικά

Για το παντεσπάνι

9 αβγά

κακάο

8 φλιτζανάκια αλεύρι φαρίνα

7 φλιτζανάκια ζάχαρη

Για το σιρόπι

2 φλιτζάνια ζάχαρη

1 ποτήρι νερό

λίγο λεμόνι

Για την κρέμα

200 γρ. βούτυρο μαργαρίνη

200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

3 αβγά

βανίλια

Άλλος τρόπος για την κρέμα

3 ποτήρια γάλα

1 ποτήρι ζάχαρη

(αν θέλω προσθέτω κακάο)

3 κουταλιές corn flour

4 κρόκοι αβγών

βανίλια

1 κουταλιά βούτυρο

Για την γαρνιτούρα

Άλσα τοπ με 1 ποτήρι γάλα

Τούρτα Γενεθλίων (Βίκυς)

Υλικά (για ταψί 40*26 δηλ. 2,5 kg)

1 κουτί γάλα ζαχαρούχο ή σιρόπι

1 κρέμα Γιώτης ή σαντιγί

Φράουλες ή άλλα φρούτα

3 στρώσεις παντεσπάνι. Για την κάθε στρώση:

5 αυγά

5 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη

5 κουταλιές ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπάω τους κρόκους με τη ζάχαρη και τη φρυγανιά. Χτυπάω χωριστά τα ασπράδια με ελάχιστο αλάτι σε μαρέγκα. Τα βάζω μαζί και ανακατεύω ελαφρά με κουτάλι. Στρώνω στο ταψί αντικολλητικό χαρτί βάζω μέσα το μίγμα και το ψήνω στους 180° C για 15 – 20 λεπτά. Όταν το βγάλω βρέχω την κάθε στρώση με ζαχαρούχο γάλα ή σιρόπι, στρώνω μια στρώση κρέμα και επαναλαμβάνω το ίδιο με το δεύτερο και το τρίτο παντεσπάνι. Στο τέλος γαρνίρω με φρούτα και ξύσμα σοκολάτας ή αμύγδαλα καβουρντισμένα.

Τούρτα γιαουρτιού με Πτι Μπερ

Υλικά

Για τη βάση

1 πακέτο μπισκότα Πτι Μπερ

2 κουταλιές ζάχαρη άχνη

100 γρ. βούτυρο αγελαδινό

Για την κρέμα

500 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

200 γρ. τυρί κρέμα

3 κουταλιές ζάχαρη άχνη

Για Γαρνίρισμα

1 μικρό κουτί ανανά (ή φρέσκο)

αμύγδαλα φιλέ

Εκτέλεση

Σε ένα βαθύ μπολ ανακατεύω τριμμένα τα μπισκότα με την άχνη και το βούτυρο (λιωμένο) μέχρι να ομογενοποιηθούν. Απλώνω το μίγμα σε μια ταρτιέρα (ή ταψάκι στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί) και το

και το πιέζω καλά με τα χέρια. Το βάζω στο ψυγείο και το αφήνω για τουλάχιστον 30 λεπτά. Ανακατεύω καλά τα υλικά για την κρέμα και τη στρώνω πάνω από τη βάση. Γαρνίρω με τον ανανά και το αμύγδαλο.

Τούρτα με Καφέ

Υλικά

4 αυγά

300 γρ. ζάχαρη

¼ λίτρο καφές βρασμένος καλά

300 γρ. κρέμα γάλακτος

Σαβαγιάρ

Σαντιγί

Εκτέλεση

Κτυπάμε καλά τους κρόκους μαζί με τη ζάχαρη. Ρίχνω σιγά - σιγά τον καφέ ενώ συνεχίζω το χτύπημα και στο τέλος ρίχνω την κρέμα γάλακτος. Βάζω το μίγμα σε μέτρια φωτιά χωρίς να το αφήσω να βράσει. Την ανακατεύω πολύ καλά και το αφήνω να κρυώσει. Σε μια φόρμα αραδιάζω 3 στρώματα σαβαγιάρ που το καθένα το σκεπάζω με την κρέμα και βάζω την κρέμα στο ψυγείο για 3 ώρες. Αδειάζω το μίγμα σε πιατέλα και το γαρνίρω με σαντιγί.

Τούρτα πορτοκάλι της Μαίρης

Υλικά

Παντεσπάνι

5 αυγά χωρισμένα

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι αλεύρι

1 μπέικιν (20 γρ.)

1 βανίλια

Κρέμα

1 λίτρο γάλα

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι (όχι γεμάτο) κορν φλάουρ

2 κρόκους αυγών

Σιρόπι

½ φλιτζάνι νερό

½ φλιτζάνι ζάχαρη

½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

Ξύσμα ενός πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Βάζω το γάλα με τη ζάχαρη να βράσει. Χτυπάω το κορν φλάουρ με λίγο κρύο γάλα και τους δυο κρόκους χτυπημένους. Το μίγμα αυτό το ρίχνω στο γάλα που έχει αρχίσει να βράζει. Δένουμε την κρέμα. Δεν γίνεται πολύ σφιχτή. Το σιρόπι το δένουμε ελαφρά με 8-10 λεπτά βράσιμο.

Κόβουμε το παντεσπάνι στη μέση. Σιροπιάζουμε το πρώτο παντεσπάνι. Βάζουμε τη μισή κρέμα και καρύδια τριμμένα και το αφήνουμε να κρυώσει για 3 ώρες στο ψυγείο. Κατόπιν βάζουμε το άλλο παντεσπάνι, σιρόπι και την υπόλοιπη κρέμα για άλλες 3 ώρες στο ψυγείο. Μετά γαρνίρουμε με με σαντιγί και τριμμένα καρύδια.

Τούρτα Πραλίνα

Υλικά

2 κουτιά Alsa Top

1 κουταλιά στιγμιαίο καφέ

2 κουταλάκια κακάο

40 μπισκότα σαβαγιάρ

Αμύγδαλα πραλίνα

1 ποτήρι γάλα

2 κουταλάκια ζάχαρη

½ ποτηράκι κονιάκ

Εκτέλεση

Φτιάχνω την Alsa Top σύμφωνα με τις οδηγίες της. Προσθέτω τον καφέ, το κακάο και τα αμύγδαλα πραλίνα. Βουτάμε (για πολύ λίγο) τα σαβαγιάρ σε γάλα που έχω προσθέσει ζάχαρη και λίγο κονιάκ. Βάζω σε μια πιατέλα μια στρώση σαβαγιάρ και μια στρώση από το μίγμα. Επαναλαμβάνω μέχρι να τελειώσουν. Γαρνίρω την τούρτα με καβουρδισμένα αμύγδαλα και Alsa Top.

Τούρτα Σοκολάτα

Υλικά

1 κουτί ΕΡΜΟΛ

1 κουτί γάλα εβαπορέ

1 κουταλάκι κοφτό ζελατίνα

4 κουταλιές κακάο

½ κιλό σαβαγιάρ

Χυμό 1 πορτοκαλιού

Βανίλια

Ψιλοκομμένο αμύγδαλο καβουρντισμένο

Φρούτα κονσέρβας ή φρέσκα

Εκτέλεση

Βάζω το ΕΡΜΟΛ στο μίξερ και το χτυπάω προσθέτοντας τμηματικά το μισό γάλα και όλη την ζάχαρη. Στο υπόλοιπο γάλα ρίχνω τη ζελατίνα ζεσταίνοντας την πάνω από νερό που βράζει για να διαλυθεί. Την κρυώνω και τη ρίχνω στο μίγμα του ΕΡΜΟΛ χτυπώντας συνέχεια στο μίξερ. Προσθέτω το κακάο και τη βανίλια. Χτυπάω ακόμη για 1-2 λεπτά.

Παίρνω μισό κιλό μπισκότα ΣΑΒΑΓΙΑΡ και το βουτάμε σε χυμό πορτοκαλιού όπου έχω προσθέσει λίγο κονιάκ ή σε κρύο γάλα με κονιάκ. Επαναλαμβάνω τη στρώση με μπισκότα και τη κρέμα απλώνοντας καλά με σπάτουλα. Γαρνίρω την τούρτα με ψιλοκομμένο αμύγδαλο ή φρούτα. Την βάζω στο ψυγείο για 2-3 ώρες.

*** Τρουφάκια**

Υλικά (Κικής)

- 1 ποτήρι γάλα
- 2 ποτήρια ζάχαρη
- 5 κουταλιές κακάο
- 1 μαργαρίνη (250 γρ.)
- 2 κουβερτούρες
- 2 πακέτα μπισκότα "πτι μπερ"
- 2 αβγά
- 1 ποτήρι καρύδι τριμμένο
- 2 σακουλάκια τρούφα
- Χαρτάκια

Άλλη παραλλαγή (Κατερίνας)

- 1 ποτήρι νερό
- ½ ποτήρι κονιάκ
- 2 ποτήρια ζάχαρη
- 1 κουταλιά κακάο
- 1 μαργαρίνη (250 γρ.)
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 2 πακέτα μπισκότα τύπου πτι-μπερ
- 2 κρόκοι αβγού
- 1 ποτήρι καρύδι τριμμένο
- Αρκετή τρούφα (300 γρ.)
- ½ λεμόνι
- Χαρτάκια για φούρνο

Εκτέλεση

Βάζω το γάλα (ή το νερό με το λεμόνι) με τη ζάχαρη και το κακάο στη φωτιά. Όταν κάψει ρίχνω το μαργαρίνη και τις κουβερτούρες σε κομμάτια μέχρι να λιώσουν. Το τραβάω από τη φωτιά και τ' αφήνω να κρυώσει λίγο. Ρίχνω τα αυγά και τ' ανακατεύω. Προσθέτω τα μπισκότα τριμμένα και τα καρύδια σε (μικρά) κομμάτια. Αφού κρυώσουν καλά βάζω το μίγμα στο ψυγείο και τ' αφήνω αρκετές ώρες να σφίξει. Παίρνω λίγο απ' το μίγμα και το πλάθω σε μπαλάκια. Τα τυλίγω στην τρούφα και τα βάζω σε χαρτάκια.

Τρουφογλυκό (Βούλας)

Υλικά

- 4 αβγά
- ½ ποτηράκι γάλα
- ½ ποτηράκι κονιάκ
- ½ μαργαρίνη (λειωμένο)
- 1 μπαίικινγκ πάουντερ
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 2 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 φλιτζάνι σκουλήκι (και ½ για απ' έξω)

Για το σιρόπι (5 λεπτά βράσιμο)

- 1 ½ νερό
- 1 ½ ζάχαρη

*** Τσιζ κέικ**

Υλικά

Για τη βάση

- 1 πακέτο μπισκότα τύπου πτι-μπερ
- 140 γρ. μαργαρίνη ή όσο πάρει
- προαιρετικά καρύδι τριμμένο

Για την κρέμα

- 150 γρ. τυρί κρέμα τύπου Φιλαδέλφεια
- ½ κουτί ζαχαρούχο γάλα
- χυμό 1 λεμονιού
- μαρμελάδα (φράουλα, βατόμουρο, βύσσινο κλπ ώστε να ξινίζει λιγάκι)

Εκτέλεση

Τρίβω τα μπισκότα καλά και τα δουλεύω με τα καρύδια και τη μαργαρίνη (π.χ. στο μούλι ή στο μπλέντερ) ώστε να γίνει ένα μίγμα σαν σφιχτή ζύμη και το στρώνω στον πάτο και στα πλάγια σε μια φόρμα ή

ταψί. Το πατάω να γίνει ενιαίο. Χτυπάω στο μίξερ το τυρί κρέμα με το ζαχαρούχο και το λεμόνι για να αφρατέψει και τη στρώνω στο μπισκότο. Αφήνω το ταψί μια ώρα στο ψυγείο να σφίξει και απλώνω τη μαρμελάδα αραιωμένη πιθανά με ελάχιστο νερό.

Τσουρέκια 1

Υλικά

10 αβγά
75 γρ. μαγιά
1 ποτήρι βούτυρο
1 ½ ποτήρι γάλα
2 ποτήρια ζάχαρη
2 ½ κιλά περίπου αλεύρι
μαχλέπι

Εκτέλεση

Βάζω τη μαγιά σε 2/3 του ποτηριού χλιαρό νερό να λιώσει. Μετά από μια ώρα πιάνω προζύμι και 6 ώρες αργότερα ζυμώνω όπως όλα τα άλλα γλυκά. Κρατάμε το μισό βούτυρο και ρίχνω μέσα και το προζύμι. Λιώνω το υπόλοιπο βούτυρο και βρέχω τα χέρια μας και ζυμώνω έως ότου τελειώσει όλο. Σκεπάζω τη ζύμη με ζεστές κουβέρτες και μετά από 9-10 ώρες αφού ανέβει καλά η ζύμη κόβω κομμάτια και πλάθω κοτσίδες. Γίνονται περίπου 8. Όταν ανεβούν και πάλι τις αλείφω με κρόκο αυγού και πασπαλίζω με ασπρισμένα αμύγδαλα κοφτά ή σουσάμι. Τις ψήνω σε μέτριο φούρνο.

Τσουρέκια 2

Υλικά

450 γρ. γάλα
180 γρ. μαγιά
2 ½ αλεύρι Αλλατίνη
½ ποτήρι βούτυρο (Φυτίνη ¼ νωπό ¼)
1 κιλό ζάχαρη
14 αβγά
μαχλέπι
βανίλια ή ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Ανακατεύω το χλιαρό γάλα με τη μαγιά και ρίχνω ½ κιλό αλεύρι. Αφήνω να φουσκώσει για 1 ώρα. Χτυπάω τα αβγά με τη ζάχαρη. Λιώνω το βούτυρο και προσθέτω το

το υπόλοιπο αλεύρι με τη ζάχαρη και τα αβγά τη μαγιά και τα μυρωδικά με λίγο βούτυρο. Αν κολλάει η ζύμη τη δουλεύω με βούτυρο. Αφήνω να φουσκώσει στο ταψί για 3-4 ώρες.

Ψήνω για λιγότερο από μισή ώρα στους 225° C.

Τσουρέκια Πασχαλινά

Υλικά

1 κιλό αλεύρι Νο 1 (σκληρό)
¼ κιλό ζάχαρη
¼ κιλό βούτυρο γάλακτος
4 αυγά
ξύσμα ενός πορτοκαλιού
1 κουταλάκι αλάτι
80 γρ. μαγιά
Χλιαρό νερό

Εκτέλεση

Σε μια λεκάνη ανακατεύω τη μαγιά με λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι και τη βάζω σε θερμοθάλαμο να φουσκώσει. Ζεσταίνω το βούτυρο, προσθέτω το ξύσμα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, τα αυγά χτυπημένα, το αλάτι, τη μαγιά, το υπόλοιπο αλεύρι και νερό όσο πάρει και ζυμώνω καλά. Πλάθω το ζυμάρι σε πλεξούδα ή σαν πίτα, το τοποθετώ σε βουτυρωμένη φόρμα και το αφήνω σε χλιαρό μέρος σκεπασμένο με μια πετσέτα να φουσκώσει. Το αλείφω με το χτυπημένο κρόκο ενός αυγού για να γυαλίσει και το ψήνω σε φούρνο στους 180° C για 45 λεπτά.

Τσουρέκια Πασχαλινά – Βασιλόπιτα

Υλικά

600 γρ. γάλα (ίσως και λίγο περισσότερο για ζύμη πολύ μαλακή)
1 κουταλάκι μαχλέπι καλά κοπανισμένο
½ κουταλάκι μαστίχα Χίου
ελάχιστη κανέλλα
6 αυγά
2 κυβάκια μαγιά
250 γρ. βιτάμ
2 ποτήρια ζάχαρη
2 κιλά αλεύρι φούρνου για τσουρέκια (το ρίχνω λίγο-λίγο, ίσως δεν το παίρνει όλο)

Εκτέλεση

Καλό θα ήταν όλα τα υλικά να είναι κάπως ζεστά για να φουσκώσουν τα τσουρέκια γρηγορότερα. Λιώνω τη μαγιά στο χλιαρό γάλα και προσθέτω και όλα τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας με τα χέρια λαδωμένα με καλαμποκέλαιο. Βάζω τη ζύμη σε ζεστό μέρος (π.χ. σε φούρνο 50 βαθμών σβηστό), καλά σκεπασμένη και την αφήνω μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Τη ζυμώνω άλλη μια φορά και την αφήνω και πάλι να διπλασιαστεί. Της δίνω τα σχήματα που θέλω, αφήνω να φουσκώσει λίγο ακόμη, αλείφω με αυγό αραιωμένο με λίγο νερό. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για μισή ώρα περίπου ανάλογα και με το μέγεθος των τσουρεκιών. Την ίδια ζύμη κάνω και για τη βασιλόπιτα, αλλά για άρωμα χρησιμοποιώ ξύσμα πορτοκαλιού και βανίλια. Στην περίπτωση αυτή χρειαζόμαστε το ¼ της ποσότητας. Το υπόλοιπο μπορώ να το βάλω στην κατάψυξη και όποτε θέλω το ξεπαγώνω αποβραδής και το ψήνω όπως παραπάνω.

Φανουρόπιτα

Υλικά

4 φλιτζάνια αλεύρι
1 φλιτζάνι λάδι
1 ½ φλιτζάνια ζάχαρη
1 φλιτζάνι σταφίδες
2 φλιτζάνια καρύδια
2 φλιτζάνια νερό
5 κουταλάκια μπαϊκινγκ πάουντερ
2 κουταλάκια κανέλα
1 κουταλάκι γαρύφαλλα

Εκτέλεση

Ανακατεύω τα υλικά, τα βάζω σε ταψί Νο 32 και ψήνω για 45 λεπτά στους 200° C.

Φανουρόπιτα (Μαίρης, από Εκκλησία)

Υλικά

500 γρ. αλεύρι
1 ποτήρι πορτοκαλάδα
½ ποτήρι λάδι
½ ποτηράκι κονιάκ
1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι καρύδι τριμμένο

Φλωρεντίνες

Υλικά

200 γρ. ζάχαρη
250 γρ. κρέμα γάλακτος
50 γρ. μέλι
250 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες (φυλλαρισμένα)
80 γρ. αλεύρι

Εκτέλεση

Βάζω τη ζάχαρη το μέλι και την κρέμα γάλακτος σε σιγανή φωτιά μέχρι να πήξει το μίγμα. Το κατεβάζω από τη φωτιά και προσθέτω το αλεύρι και τέλος τα αμύγδαλα. Αδειάζω το μίγμα σε βουτυρωμένο (ή καλύτερα σε στρωμένο με λαδόκολλα ή τεφλόν) ταψί (περ. 38x30) το απλώνω και το ψήνω στους 200° C μέχρι να ροδίσει (6 – 8 λεπτά περίπου, παίρνουν χρώμα γρήγορα). Όταν βγει, όσο η μάζα είναι ακόμα μαλακή την χαρακώνω στα σημεία που θα την σπάσω αργότερα, όταν κρυώσει καλά. Τότε αποκτούν οι φλωρεντίνες την τελική τους τραγανότητα. Είναι έντονα υγροσκοπικές γι' αυτό πρέπει να προστατεύονται από την υγρασία (π.χ. σκεπάζοντάς τις με μεμβράνη).

* Φοινίκια 1

Υλικά

2 ποτήρια λάδι
1 ποτήρι πορτοκάλι ζουμί με νερό
1 ποτηράκι κονιάκ
1 ½ κιλό ζάχαρη
1 κουταλιά κοφτή σόδα
Αλεύρι

Φοινίκια 2

Υλικά

640 γρ. λάδι
320 γρ. βούτυρο
1 κουταλιά σόδα
1 ποτήρι μέλι
Κανέλα
1 κουταλιά σόδα
1 ποτήρι ζουμί πορτοκάλι
Αλεύρι

Εκτέλεση

Βάζω το λάδι να κάψει και ρίχνω μέσα τη σόδα, το μέλι και την κανέλα. Τα δουλεύω όλα μαζί και ρίχνω αλεύρι, όσο σηκώνει για να γίνει μια σφιχτή ζύμη.

*** Χαλβάς**

Υλικά

1 ποτήρι βούτυρο
3 ποτήρια σιμιγδάλι χοντρό
1 ποτήρι αμύγδαλα
λίγη κανέλα
αλάτι

Για το σιρόπι

4 ποτήρια νερό
3 ποτήρια ζάχαρη

Χαλβάς Σαπουνέ (Φαρσάλων)

Υλικά

½ πακέτο Μαργαρίνη ή αντίστοιχο βούτυρο
2 φλιτζάνια Νισιστέ
2 + 1 φλιτζάνια ζάχαρη
4 φλιτζάνια νερό
καρύδια ή αμύγδαλα άσπρα καβουρδισμένα

Εκτέλεση

Ρίχνω σε μια κατσαρόλα όλα τα υλικά εκτός από το 1 φλιτζάνι ζάχαρη και τους ξηρούς καρπούς. Βάζω την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύω συνεχώς με ξύλινη κουτάλα να μην πιάσει. Παράλληλα σε ένα σαγανάκι ρίχνω τη ζάχαρη (που κρατήσαμε) για να κάνω την караμέλα φροντίζοντας να λιώσει αλλά να μην μαυρίσει. Όταν τα υλικά στην κατσαρόλα έχουν γίνει ένα μίγμα ρίχνω την караμέλα και τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύω προσέχοντας να έχει λιώσει καλά το μαργαρίνη. Έτσι έχω τη μάζα που θέλω. Τη ρίχνω σε φόρμα ζελέ και σε 3 – 4 ώρες (ή την άλλη μέρα) ο χαλβάς μας είναι έτοιμος για σερβίρισμα.

Χαλβάς Φαρσάλων

Υλικά

1 ποτήρι Νισιστέ
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
3 ποτήρια νερό

3 κουταλιές Μαργαρίνη ή βούτυρο γιδινό
½ ποτήρι χοντροκομμένα καρύδια ή αμύγδαλα ασπρισμένα

Εκτέλεση

Βάζω σ' ένα μπολ νισιστέ + νερό + 1 ζάχαρη και τ' ανακατεύω να λιώσουν καλά. Σε άλλη κατσαρόλα ζεσταίνω το βούτυρο να λιώσει. Μόλις κάψει αδειάζω μέσα το διάλυμα νισιστέ + νερό + ζάχαρη, ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινη κουτάλα σε χαμηλή φωτιά στην αρχή και μετά σε δυνατότερη. Εν τω μεταξύ βάζω ένα τηγάνι στη φωτιά με το ½ ζάχαρη (που έχω κρατήσει) και ½ κουταλιά νερό να λιώσει και να πάρει χρώμα κόκκινο και το αδειάζω μέσα στο κατσαρόλι ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις πάρει χρώμα το μίγμα και πήξει κανονικά, το σβήνω, ρίχνω τα καρύδια κι ανακατεύω καλά και είναι έτοιμο. Το βάζω σε φόρμα και το φουρνίζω σε δυνατό φούρνο για 10 – 15 λεπτά. Το σερβίρω μόλις μισοκρυώσει.

Χαλβάς Φαρσάλων Στάθη

Υλικά

1 κιλό ζάχαρη
½ – ¾ φλιτζάνι αραβοσιτέλαιο
1 κουταλιά βούτυρο
4,5 ποτήρια νερό
2 ποτήρια νισεστέ

Εκτέλεση

Διαλύω το νισεστέ στο νερό ανακατεύοντας καλά ώστε να μην κάνει κόμπους. Καίμε το βούτυρο και το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέτω και τη ζάχαρη απ' την οποία κρατάω 2 χούφτες (για το τέλος) και γυρίζω σε σιγανή φωτιά μέχρι να πάρει χρώμα. Τα αποσύρω από τη φωτιά και το αναμιγνύω με το διάλειμμα νερού και νισεστέ. Ρίχνω το μίγμα σε λεπτό στρώμα σε ταψί και από πάνω τη ζάχαρη που είχαμε κρατήσει και το ψήνω σε φούρνο στο γκριλ μέχρι να καραμελώσει από πάνω.

Χριστουγεννιάτικο Δέντρο

Εκτέλεση

Φτιάχνω σου και τα γεμίζω με κρέμα σοκολάτας κανονικά. Τα στήνω σαν πυραμίδα και τα πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη ή με

με κουβερτούρα.

Ποτά

* Λεμονάδα (Ανθούλας)

Υλικά

1 κ. Ζάχαρη
3 ποτήρια νερό
3 ποτήρια χυμό λεμονιού
ξύσμα από φλούδα λεμονιού

Εκτέλεση

Βράζω το νερό με τη ζάχαρη ώσπου να δέσει σε σιρόπι και προσθέτω το ξύσμα σε τούλι για μυρωδιά. Το βγάζω από τη φωτιά και το αφήνω να κρυώσει. Προσθέτω το χυμό και το διατηρώ σε ψυγείο για πολύ καιρό.

* Λιμοντσέλο

Υλικά

Φλούδα από 8 λεμόνια (αν είναι μικρά περισσότερες)
1 λίτρο οινόπνευμα ποτοποιίας
70 γρ. ζάχαρη
1200 γρ. νερό

Εκτέλεση

Βάζω σε ένα (γυάλινο κατά προτίμηση) σκεύος το οινόπνευμα με τη φλούδα του λεμονιού και το αφήνω για μια βδομάδα περίπου. Βράζω το νερό με τη ζάχαρη να γίνει σαν σιρόπι και το προσθέτω στο οινόπνευμα που έχω βγάλει όλα τα κομμάτια από το λεμόνι. (Τώρα το διάφανο οινόπνευμα έχει πάρει ένα έντονο κίτρινο χρώμα ενώ η φλούδα έχει βγάλει όλο της το περιεχόμενο και είναι σαν χαρτί). Αφήνω το μίγμα να κρυώσει και το βάζω στο ψυγείο (ή και στην κατάψυξη) απ' όπου το σερβίρω.

* Κονιάκ με βύσσινο

Υλικά

½ κ. βύσσινα
1 κ. κονιάκ
300 γρ. ζάχαρη
γαρύφαλλα ολόκληρα
κανέλλα ξύλο
πιπερόριζα (τζίντζερ αποξηραμένο)

Εκτέλεση

Βάζω σε ένα δοχείο όλα τα υλικά και τα αφήνω στον ήλιο για 20 τουλάχιστον μέρες. Αν θέλω μπορώ να αντικαταστήσω ένα μέρος από τα βύσσινα και τη ζάχαρη με βυσσινάδα οπότε γίνεται πιο παχύ.

* Ούζο με σταφύλι

Υλικά

½ κ. ρόγες σταφύλια (σταφίδα ή ροζέ – είναι καλύτερο αλλά έχει κουκούτσι)
1 μπουκάλι (700 ml) ούζο
250 γρ. ζάχαρη
γαρύφαλλα ολόκληρα
κανέλλα ξύλο
πιπερόριζα (τζίντζερ αποξηραμένο)

Εκτέλεση

Λιώνω τη ζάχαρη στο ούζο σε ένα βάζο και προσθέτω το σταφύλι και τα μυρωδικά (είναι πιο εντυπωσιακό αν καρφώσω γαρύφαλλα πάνω στις ρόγες). Τα αφήνω σε μέρος δροσερό (μέσα, όχι στον ήλιο) για 20 – 25 μέρες να γίνει η όσμωση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και νωρίτερα αλλά δεν θα έχει πάρει πολύ άρωμα.

* Πετιμέζι

Υλικά

Για 2 λίτρα πετιμέζι
5 λίτρα φρέσκο μούστο. (Διατηρείται στο ψυγείο για 3 - 4 μέρες και στον καταψύκτη για ένα χρόνο.)
2 κουταλιές από κάποιο από τα παρακάτω υλικά (όποιο είναι πιο εύκολο να βρω): καθαρή στάχτη, ψωμί, άσπρουγα (ένα είδος λευκού χώματος), ή μαρμαρόσκονη ζάχαρη εφόσον απαιτείται

Εκτέλεση

Για να φτιάξω πετιμέζι πρέπει να καθαρίσω και να συμπυκνώσω τον μούστο. Τον «κόβω» (δηλαδή τον καθαρίζω) βάζοντάς τον στη φωτιά σε καθαρή κατσαρόλα. Καθώς βράζει ρίχνω μέσα το υλικό που επέλεξα δεμένο σε ένα καθαρό πανί. Με τρυπητή κουτάλα αφαιρώ τον αφρό που σχηματίζεται μέχρι ο μούστος να μείνει καθαρός. Τον κατεβάζω από τη φωτιά και τον αφήνω να κρυώσει και να κατακαθίσει. Μετακομίζω το ζουμί μόνο (αφήνω το κα-

τακάθι πίσω) σε καθαρή κατσαρόλα. Τον βράζω πάλι, ξαφρίζω αν χρειαστεί και τον αφήνω πάλι να κατασταλάξει. Τον μετακομίζω και πάλι και τον βράζω. Το χρώμα του να αλλάζει και να γίνεται όλο και πιο σκούρο. Αν δεν είναι αρκετά γλυκό, προσθέτω μέχρι 1 κιλό ζάχαρη. Όταν το μείγμα αρχίσει να δένει (έχουν μείνει περίπου τα 2/5 από την αρχική ποσότητα) ρίχνω μια κουταλιά απ' αυτό σ' ένα πιάτο και ελέγχω την πυκνότητά του. Πρέπει να μοιάζει με παχύρρευστο φρέσκο ελαιόλαδο.

Το πετιμέζι, εφόσον είναι καλά βρασμένο και έχει εξατμισθεί σωστά το νερό του, μπορεί να διατηρηθεί σε σκοτεινό και δροσερό μέρος μέχρι 3 χρόνια.

Φραουλοχυμός (από Πολωνία)

Εκτέλεση

1. Βρίσκω φράουλες
2. Τις παγώνω
3. Όταν παγώσουν τις βγάζω από την κατάψυξη και τις βάζω σε ποτήρια
4. Ρίχνω λίγη ζάχαρη από πάνω τους και τις αφήνω σε ένα ζεστό μέρος
5. Ξεπαγώνουν και σε λίγο έχω γλυκό χυμό φράουλας με μέσα φράουλες.

Αρτοπαρασκευαστής

* Ζύμη Πίτσας

Υλικά

500 γρ. Αλεύρι
320 ml Νερό
2 κουταλιές Λάδι
2 κουταλάκια Ζάχαρη
1 ½ κουταλάκια Αλάτι
1 ¾ κουταλιά Μαγιά (ή ένα φακελάκι)
Ρίγανη (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 6 (Ζύμη με μαγιά)

* Λαγάνα

Υλικά

3 ποτήρια αλεύρι διαφόρων τύπων
1 ποτήρι νερό
1 κουταλιά ζάχαρη
2 κουταλάκια αλάτι
1 κουταλιά λάδι
2 κουταλιές μαγιά (ή 1 φακελάκι ξερή)
μαστίχα τριμμένη
σουσάμι για από πάνω

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 6 (Ζύμη). Όταν ετοιμαστεί χωρίζω τη ζύμη στα 2 και φτιάχνω 2 λαγάνες πλακουτσωτές, τις τρυπάω με ένα πιρούνι ρίχνω αρκετό σουσάμι (το πατάω να ενσωματωθεί) και τις αφήνω να διπλασιαστούν σε όγκο. Τις ψήνω στους 180° C για 30'.

* Σταφιδόψωμο

Υλικά

380 ml νερό (καλύτερα χλιαρό)
3 κουταλιές λάδι
600 γρ. αλεύρι
80 γρ. ζάχαρη
1 κουταλιά κανέλα
λίγο γαρύφαλλο
λίγο αλάτι
2 κουταλιές μαγιά νωπή
220 γρ. σταφίδες

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 4, βάρος 1000 γρ. Βάζω στο μπολ το νερό, προσθέτω το αλεύρι που

έχω ανακατέψει με τη ζάχαρη και τα υπόλοιπα υλικά και τη μαγιά. Προσθέτω και τις σταφίδες όταν σφυρίζει.

Τσουρέκι

Υλικά

3 ποτήρια αλεύρι
140 γρ. ζάχαρη (½ ποτήρι)
½ κουταλάκι μαστίχα τριμμένη
1 κουταλάκι μαχλέπι
2 αυγά
140 ml (¾ ποτήρι) γάλα
100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
2 κουταλιές μαγιά (ή 2 φακελάκια ξερή)
ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 3, βάρος 1000γρ. Βράζω σε μισό φλιτζανάκι νερό το μαχλέπι (αν δεν είναι τριμμένο). Βάζω τα υλικά μέσα στο μπολ. Τα δουλεύω στο πρόγραμμα 1 μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη μπάλα (5 – 10 λεπτά). Βάζω το πρόγραμμα 3 και το αφήνω από κει και πέρα κανονικά. Αν θέλω, μετά 1 ώρα ρίχνω και λίγα ασπρισμένα αμύγδαλα κομμένα σε λεπτές φέτες.

* Ψωμί (1 Κιλό)

Υλικά

420 ml νερό
3 κουταλιές λάδι
680 γρ. αλεύρι
1 κουταλιά ζάχαρη
2 κουταλάκια αλάτι
2 κουταλιές μαγιά

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 1, βάρος 1000γρ. Βάζω στο μπολ το νερό με το λάδι, από πάνω το αλεύρι που έχω ανακατέψει με τα υπόλοιπα υλικά και από πάνω τη μαγιά. Προγραμματίζω το χρονοδιακόπτη (παίρνοντας υπόψη και τη 1 ώρα θέρμανση στο τέλος).

* Ψωμί με τυρί και ζαμπόν

Υλικά

360 ml νερό (καλύτερα χλιαρό)
500 γρ. αλεύρι
250 γρ. ζαμπόν + μπέικον

150 γρ. τυρί τριμμένο

1 κουταλάκι ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι (ή λιγότερο ως καθόλου ανάλογα πόσο αρμυρό είναι το τυρί)

2 ½ κουταλιές μαγιά

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 3, βάρος 1000γρ. Βάζω όλα τα υλικά μέσα στο μπολ εκτός από το τυρί και το ζαμπόν που τα προσθέτω όταν σφυρίζει.

Smoothies

Με Σοκολάτα και Μέντα

300 γρ. γάλα
50 γρ. κακάο σκούρο
140 γρ. ζάχαρη
3-4 φύλλα μέντα
τρούφα σοκολατί

Εκτέλεση

Βάζω στο μπλέντερ το τυρί, το γάλα και το κακάο. Αλέθω έως ότου διαλυθεί καλά το τυρί. Κόβω τα φύλλα μέντας, ανακατεύω και σερβίρω σε ποτήρια με τριμμένο πάγο. Γαρνίρω με την τρούφα.

*** Με Εξωτικά Φρούτα**

Υλικά

passion fruits
1 ώριμο μάνγκο
1 μπανάνα
1 ακτινίδιο
200 γρ. γιαούρτι
100 γρ. γάλα καρύδας
100 γρ. χυμό ανανά

Εκτέλεση

Παίρνω το χυμό από τα passion fruits στραγγίζοντας το από τα κουκούτσια. Καθαρίζω και κόβω σε μικρά κομμάτια τα μάνγκο, την μπανάνα και το ακτινίδιο. Βάζω στο μπλέντερ τα φρούτα μαζί με το γιαούρτι το γάλα καρύδας και το χυμό ανανά και παγάκια και τα αλέθουμε. Σερβίρω σε ποτήρια και το καταναλώνω πριν ο πάγος λιώσει.

*** Με Μπανάνα**

Υλικά

1 μπανάνα
1 κουταλάκι μέλι
100 γρ. χυμός μήλου ή πορτοκαλιού
125 γρ. γιαούρτι.

Εκτέλεση

Ζεσταίνω το μέλι σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετώ όλα τα υλικά μαζί μέσα στο μπλέντερ και τα αλέθω. Σερβίρω σε ποτήρια με παγάκια.

*** Με Ροδάκινο και Κανέλα**

Υλικά

200 γρ. γιαούρτι
300 γρ. ώριμα ροδάκινα (καθαρό βάρος)
20 γρ. ζάχαρη καστανή
¼ κουταλάκι κανέλα

Εκτέλεση

Τοποθετώ όλα τα υλικά μαζί μέσα στο μπλέντερ και αλέθω. Σερβίρω σε ποτήρια με παγάκια, προαιρετικά στην επιφάνεια με φέτες από ροδάκινο.

*** Με Φράουλα (και Δυόσμο;)**

Υλικά

200 γρ. φράουλες
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό ή από κατάψυξη
100 γρ. χυμό λεμόνι
30 γρ ζάχαρη
3 – 4 φύλλα φρέσκου δυόσμου

Εκτέλεση

Βάζω το γιαούρτι στην κατάψυξη για περίπου 2 ώρες. Πλένω και καθαρίζω τις φράουλες. Τις βάζω μαζί με το χυμό, τη ζάχαρη και το κατεψυγμένο γιαούρτι στο μπλέντερ και τα αλέθω. Ψιλοκόβω το δυόσμο. Αδειάζω σε ποτήρια. Αποκτά την όψη της γρανίτας και καταναλώνεται άμεσα.

*** Σοκολατένιος χυμός Μπανάνας**

Υλικά

1 φλιτζάνια άπαχο γάλα καλά παγωμένο
½ κουταλιά ρόφημα σοκολάτας
110 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
1 μπανάνα
½ κουταλιά φύτρες σιταριού
λίγη κανέλα

Εκτέλεση

Χτυπώ στο μπλέντερ το γάλα με το ρόφημα σοκολάτας. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύω καλά. Σερβίρω σε ψηλό ποτήρι με καλαμάκι (χοντρό).

Ιδέες για Μεζέδες Τουρκίας

Λαδερά

Αγκινάρες Λαδερές
Αλευρόπιτα
Γεμιστά (Ντομάτες – Πιπεριές)
Κολοκυθοκεφτέδες
Κουκιά Λαδερά
Κρεμμύδια Γεμιστά
Μελιτζάνες Πουρέ
Μελιτζανοσαλάτα
Μελιτζάνες Ιμάμ Μπαϊλντί
Μπάμιες
Ντολμαδάκια εύκολα
Πατάτες Γεμιστές
Πατατοκεφτέδες
Ρεβίθια πουρέ
Σαρδέλες στο κληματόφυλλο
Τηγανόψωμο
Τουρλού
Τζατζίκι
Φασολάκια Λαδερά
Φασολάδα (με παστουρμά?)
Φασόλια μπιαζ

Με Κρέας

Λαχανοντολμάδες
Ντολμάδες
Συκωτάκια τηγανητά

Γλυκά

Μπακλαβάς
Ρυζόγαλο
Χαλβάς σιμιγδαλένιος

Ιδέες για Πάρτι (Μαίρης)

Κρέας ψητό κατσαρόλας σε φέτες με σάλ-
τσα μανιτάρι
Χοιρινό σε κομματάκια κοκκινιστά με λου-
κάνικα και πιπεριές
Πατάτες φούρνου
Πιλάφι με μανιτάρια και κρεμμύδι
Χταπόδι κρασάτο
Ψάρι μαγιονέζα
Σουφλέ με πέννες
Κεφτεδάκια
Ντολμαδάκια
Ρώσικη σαλάτα
Σαλάτα Πορτογαλική
Λαχανοσαλάτα με καρώτο
Μαρουλοσαλάτα
Παντζαροσαλάτα
Τζατζίκι
Παστίσιο
Ελιές
Τυριά (φέτα, ροκφόρ, λαδοτύρι κλπ)
Σαλάτα με κοτόπουλο (Chesears)
Αρακάς κλπ λαχανικά ανάμικτα σωτέ
Σουτζουκάκια
Αυγά με μαγιονέζα + κέτσαπ + ούισκι
Κοτόπουλο καρδούλες
Γίγαντες

Περιεχόμενα

<i>Μερικά Βοηθητικά</i> -----	2	Κρέπες	11
Συμβάσεις.....	2	Κρέπες 1	11
Πόσο ζυγίζουν.....	2	* Κρέπες 2	11
Μερίδες Φαγητού.....	2	Κρέπες 3 (γρήγορο μίγμα)	12
<i>Μαγειρική</i> -----	3	* Λαχανοντολμάδες	12
* Αλευρόπιτα	3	Λαχματζούν	12
* Άλμη	3	* Μαγιονέζα	12
* Αμπελόφυλλα στην Άλμη.....	3	Μαγιονέζα ERMOL	13
* Αρνάκι Φρικασέ	3	Μαγιονέζα Γρήγορη	13
Αρνί Λαδορίγανη στο Φούρνο.....	3	Μαγιονέζα Γρήγορη (Βίκυς)	13
* Αυγά μάτια.....	4	* Μαγειρίτσα Παραδοσιακή	13
* Αυγά ποσέ.....	4	* Μακαρονάδα.....	13
* Αυγολέμονο	4	Μακαρόνια Καρμπονάρα.....	14
* Αυγολέμονο Σάλτσα	4	* Μακαρόνια Παστίτσιο	14
* Γαρίδες σαγανάκι	4	Μακαρόνια Παστίτσιο με Αρακά.....	14
* Γεμιστά Παραδοσιακά.....	4	* Μακαρόνια της Τεμπέλας (Γεωργίου). 15	
Γιαουρτλού (Αναστασίας)	5	Μανιτάρια Φούρνου.....	15
* Γιουβαρλάκια	5	* Μελιτζάνες Ιμάμ	15
* Γιουβέτσι.....	5	Μελιτζάνες πουρέ	15
Εξοχικό.....	5	Μελιτζανοκεφτέδες	15
Ζύμη για Πίτσα	6	Μελιτζανοσαλάτα	16
* Ζύμη για Πίτσα (Ειρήνης).....	6	Μελιτζανοσαλάτα	16
Ζύμη για Τυροπιτάκια κλπ.....	6	Μοσχάρι Κατσαρόλας με Μπύρα	16
Κασερόπιτα.....	6	* Μοσχάρι κοκκινιστό	16
* Κατσικάκι με πατάτες βουτυράτες στη λαδόκολλα.....	6	Μοσχάρι με Κύμινο (Διαιτητικό).....	17
Κατσικάκι πικάντικο	7	* Μοσχάρι Ψητό Κατσαρόλας.....	17
Κέικ με Ζαμπόν και Τυρί.....	7	* Μουσακάς	17
Κεμπάπ πρόβειο παραδοσιακό	7	Μπακαλιάρος με πράσα	18
Κένελ με Σάλτσα	7	* Μπάμιες.....	18
Κεφτεδάκια με Σάλτσα Κάρυ	7	Μπαμπά γανούζ	18
* Κεφτέδες 1	8	Μπατόν Σαλέ.....	18
Κεφτέδες 2	8	Μπατόν Σαλέ 2.....	18
Κεφτέδες Ογκραντέν.....	8	Μπατόν Σαλέ Χωρίς Τυρί.....	18
Κεφτέδες στη Σχάρα	9	* Μπεςαμέλ.....	18
Κολοκυθάκια Γεμιστά	9	* Μπιφτέκια	19
Κολοκυθάκια Γεμιστά Χωρίς Κιμά.....	9	Μπιφτέκια Πανέ	19
Κοτόπουλο Γεμιστό.....	9	* Μπρατκαρτόφελν (Πατάτες φούρνου αλά Γερμανικά)	19
* Κουκιά.....	9	Μωσαϊκό (Κατερίνας).....	20
* Κουνουπίδι (ή Μπρόκολο) Ογκραντέν 10		* Νερόπιτες (Μαμαλάκη).....	20
Κουνουπίδι σούπα με μήλο.....	10	* Ντάκος (κρητικός).....	20
* Κουνουπίδι Τηγανητό.....	10	* Ντολμαδάκια.....	20
Κρεατόπιτα	11	* Ντολμαδάκια Γιαλαντζή	20

* «Ντολμαδάκια» Εύκολα (Βίκυς).....	21
Ντοματάκια Λιαστά.....	21
* Οβελίας.....	21
* Ομελέτα.....	21
Παξιμαδάκια Γερμανίας.....	22
Παξιμάδι.....	22
* Παπούδα (Τούλας).....	22
* Παπουτσάκια.....	22
* Πατάτες αλά Γερμανικά.....	23
* Πατάτες τηγανιτές.....	23
* Πατατοκεφτέδες.....	23
* Πατατοκολόκυθο.....	23
Πεινιρίλι.....	23
Πέρκα (ψάρι) φούρνου.....	24
* Πιλάφι.....	24
* Πιροσκή Γεωργίου.....	24
Πίτες για σουβλάκια.....	24
Πίτσα.....	25
Πίτσα μπύρας.....	25
Πίτσα Ρομάνα.....	25
* Πίτσα Σκαλτσόνε (Θωμά).....	26
* Πουρές Πατάτας.....	27
Πρασόπιτα (Μαίρης).....	27
Προζύμι.....	27
* «Πρωινό» Αγροτικό (γερμανική συνταγή Bauernfrühstück).....	27
* Ρεβίθια.....	28
Ρεβίθια Πουρέ.....	28
Ρεβιθοκεφτέδες.....	28
Ρεβιθόψωμο.....	28
* Rouladen (γεμιστά ρολά κρέατος).....	28
* Ρύζι με λαχανικά στον ατμό.....	29
* Ρυζοσαλάτα.....	29
* Σαλάτα Chesears.....	29
Σαλάτα με Σέλινο.....	29
Σαλάτα Πορτογαλική.....	29
Σάλτσα Μανιτάρια.....	29
* Σαρδέλες στο Κληματόφυλλο.....	29
Σκορδόψωμο.....	30
* Σολομός ποσέ.....	30
Σου (Κατερίνας).....	30
Σου.....	30
Σούπα από Κρέας, Ψάρι ή Κοτόπουλο... ..	31
* Σουτζουκάκια.....	31
Σουφλέ Ζυμαρικών 1.....	31

Σουφλέ Ζυμαρικών 2.....	31
Σουφλέ με Τυρί.....	31
* Σπετζοφάι.....	32
Σταμνάτο.....	32
* Σταμνάτο χοιρινό.....	32
* Σφουγγάτο.....	32
Ταμπουλέ (Λιβανέζικη Σαλάτα).....	32
* Τζιεροσαρμάδες.....	33
* Τηγανιά χοιρινή.....	33
* Τηγανόψωμο.....	33
* Τραχανάς.....	33
Τυροκροκέτες 1.....	33
Τυροκροκέτες 2.....	33
* Τυρόπιτα (Παναγιώτας).....	34
Τυροπιτάκια 1.....	34
Τυροπιτάκια 2.....	34
* Τυροπιτάκια Μαίρης.....	34
Τυροπιτάκια Χωρίς Φύλλο.....	34
Τυροπιτάκια με Φύλλο Κανταΐφι.....	34
Τυρόπιτες.....	35
* Τυρόψωμα.....	35
Τυρόψωμο Ελληνικό.....	35
* Φακές.....	35
* Φασολάκια λαδερά.....	35
* Φασολάδα.....	35
* Φασόλια μαυρομούτικα.....	36
* Φασόλια πιαζ.....	36
Φάβα παντρεμένη.....	36
* Φάβα Σαντορίνης.....	36
Φιλέτα Γλώσσας στη Σχάρα.....	36
Χοιρινό μπουτί Γάλακτος.....	36
* Χοιρινό πρασοσέλινο.....	37
Χοιρινό τηγανητό με άσπρη σάλτσα.....	37
Χοιρινό φούρνου.....	37
Χοιρινό Ψητό με Γίγαντες.....	37
* Χόρτα βραστά.....	38
Χουνκιάρ μπεγερντί.....	38
Χταπόδι κρασάτο.....	38
Χυλοπίτες Φιορεντίνα.....	39
Ψωμί Μπαγκέτα.....	39
<i>Ζαχαροπλαστική -----</i>	<i>40</i>
Carrot κέικ (ή Pumpkin κέικ).....	40
Αμύγδαλα Πραλίνα.....	40
Βασιλόπιτα.....	40

Βασιλόπιτα.....	40	Κουλουράκια Νηστίσιμα	50
* Βασιλόπιτα Γεωργίου	41	Κουλουράκια Συμυρναίικα	50
Βάφλες.....	41	Κουλούρια Αμμωνίας.....	50
* Βάφλες 2.....	41	Κουραμπιέδες	50
Βάφλες 3 (με Κανέλα)	41	Κουραμπιέδες με Αμύγδαλο	51
Βάφλες 4 (Μπισκότα).....	41	Κρέμα	51
Βουτήματα	42	* Κρέμα από Σιταρόζουμο (Κολυβόζουμο).....	51
* Βραχάκια.....	42	Κρέμα Καραμελέ 1	51
* Βύσσινο Γλυκό.....	42	Κρέμα Καραμελέ 2	52
* Γαλακτομπούρεκο	42	* Κρέμα (Μαμάς).....	52
Γαλατόπιτα	43	Κρέμα Μπαβαρούτζ - Ανανάς.....	52
Γιαουρτοζελέ.....	43	Κρέπες	52
Γιαουρτόπιτα	43	Κρέπες γλυκιές.....	52
Γλάσο.....	43	Κριτσίνια (Μαίρης).....	52
Γλάσο Σοκολάτας 1	43	Λουκουμάδες.....	53
Γλάσο Σοκολάτας 2.....	43	Λουκουμάδες με Μαγιά + Φαρίνα	53
Γλυκό Καρύδας	43	Λουκουμάδες με Μαγιά 1	53
Δίπλες	44	Λουκουμάδες με Μαγιά 2	53
* Δίπλες Μαίρης.....	44	Λουκουμάδες με Φαρίνα.....	54
Εκμέκ.....	44	Μαρμελάδα κρεμμυδιού (Βέλγικη – συνοδεύει ψητά)	54
* Εκμέκ Κανταΐφι (Φωτεινής)	44	* Μαρμελάδα Ροδάκινα (ή Δαμάσκηνα ή Αχλάδια ή Βερίκοκα)	54
Ζελέ σε Φόρμα.....	45	* Μαρμελάδα Σύκα	54
Κανταΐφι με κρέμα	45	* Μαφίν Μαίρης.....	54
* Καρυδόπιτα 1.....	45	* Μαφίν 2	54
Κέικ 1	45	* Μελομακάρονα	55
Κέικ 2	46	Μελομακάρονα με Σιμιγδάλι.....	55
* Κέικ Εγγλέζικο (Δάφνης).....	46	Μελόψωμο.....	55
* Κέικ Καρότου	46	* Μηλόπιτα	55
Κέικ Λεμονιού Μαίρης.....	46	Μηλόπιτα ανάποδη.....	55
Κέικ Μαίρης.....	47	Μηλόπιτα με καρύδια	56
Κέικ με Καρύδι	47	Μιλφέιγ (με φράουλες).....	56
Κέικ με Μέλι.....	47	Μουσταλευριά με πετιμέζι	56
Κέικ με Σοκολάτα	47	* Μουστοκούλουρα	56
Κέικ με Σταφίδες και Καρύδια.....	48	* Μπακλαβάς	57
Κέικ Νηστίσιμο Μαίρης.....	48	Μπισκότα 1	57
* Κέικ Σοκολάτας (Barbie)	48	Μπισκότα 2	57
* Κέικ Σοκολάτας (Παπαθανασίου)	48	Μπουγάτσα	57
* Κολυβόζουμο	48	Μωσαϊκό	57
* Κολοκυθόπιτα με Μέλι	49	* Ντόνατς.....	58
* Κολοκυθοπιτάκια (Μαμάς)	49	Παγωτό (Μαίρης).....	58
Κορμός	49	Παγωτό 1	58
Κορμός Ψυγείου	49	Παγωτό 2.....	58
Κουλουράκια Κανέλας (Δέσποινας)	50	Παγωτό Βίκυς.....	59
Κουλουράκια Κανέλας (Παναγιώτας)	50		
Κουλουράκια Μαίρης.....	50		

Παγωτό Κρέμα	59	Φανουρόπιτα (Μαίρης, από Εκκλησία) .	67
Παγωτό Μηχανής.....	59	Φλωρεντίνες.....	67
Παγωτό Παρφαί	59	* Φοινίκια 1	67
Παγωτό Σοκολάτα 1.....	59	Φοινίκια 2	67
Παγωτό Σοκολάτα 2.....	59	* Χαλβάς.....	68
Παξιμάδι	60	Χαλβάς Σαπουνέ (Φαρσάλων).....	68
Πάστα με Γλυκό	60	Χαλβάς Φαρσάλων	68
* Πάστα Φλόρα	60	Χαλβάς Φαρσάλων Στάθη	68
Παστέλι	60	Χριστουγεννιάτικο Δέντρο	68
Πορτοκάλι με Σοκολάτα.....	60	<i>Ποτά</i> -----	70
* Πορτοκαλόπιτα.....	61	* Λεμονάδα (Ανθούλας)	70
Ρεβανί 1	61	* Λιμοντσέλο	70
Ρεβανί 2	61	* Κονιάκ με βύσσινο.....	70
* Ρυζόγαλο	61	* Ούζο με σταφύλι.....	70
Σαβαρέν.....	62	* Πετιμέζι.....	70
Σαντιγί.....	62	Φραουλοχυμός (από Πολωνία)	71
* Σαντιγί 2.....	62	<i>Αρτοπαρασκευαστής</i> -----	72
Σοκολάτα 1	62	* Ζύμη Πίτσας	72
Σοκολάτα 2	62	* Λαγάνα.....	72
* Στρούντελ μήλου	62	* Σταφιδόψωμο	72
* Τηγανίτες	63	Τσουρέκι	72
Τούρτα.....	63	* Ψωμί (1 Κιλό)	72
Τούρτα Γενεθλίων (Βίκυς)	63	* Ψωμί με τυρί και ζαμπόν	72
Τούρτα γιαουρτιού με Πτι Μπερ.....	63	<i>Smoothies</i> -----	74
Τούρτα με Καφέ	64	Με Σοκολάτα και Μέντα	74
Τούρτα πορτοκάλι της Μαίρης.....	64	* Με Εξωτικά Φρούτα	74
Τούρτα Πραλίνα.....	64	* Με Μπανάνα	74
Τούρτα Σοκολάτα.....	64	* Με Ροδάκινο και Κανέλα	74
* Τρουφάκια	65	* Με Φράουλα και Δυόσμο.....	74
Τρουφογλυκό (Βούλας).....	65	* Σοκολατένιος χυμός Μπανάνας.....	74
* Τσιζ κέικ	65	<i>Ιδέες για Μεζέδες Τουρκίας</i> -----	75
Τσουρέκια 1	66	<i>Ιδέες για Πάρτι (Μαίρης)</i> -----	75
Τσουρέκια 2	66	<i>Περιεχόμενα</i> -----	76
Τσουρέκια Πασχαλινά	66	Δήλωση – Διευκρίνιση	79
Τσουρέκια Πασχαλινά – Βασιλόπιτα	66		
Φανουρόπιτα.....	67		

Δήλωση – Διευκρίνιση

Οι συνταγές με αστερίσκο μπροστά (*) είναι αυτές που φτιάχνουμε συνήθως. Επίσης σε όσες υπάρχει παρένθεση και αναφέρεται όνομα, είναι σίγουρο πως είναι δοκιμασμένες. Οι άλλες απλά μας άρεσαν σαν ιδέα ή τις δοκιμάσαμε αλλά δεν τις συνηθίζουμε.