

Οι συνταγές της Γιώτας

Έκδοση 1^η, Πυργετός Λάρισας

Περιεχόμενα

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	7
<i>Κοτόπουλο με μπάμιες</i>	7
<i>Κοτόπουλο με κάρυ</i>	7
<i>Κοτόπουλο πανέ</i>	8
<i>Κότα με μακαρόνια στο φούρνο</i>	8
<i>Κοτόπουλο αλά Γκρέκο</i>	8
<i>Κοτόπουλο</i>	9
<i>Κοτόπουλο Κοκκινιστό</i>	9
<i>Κοτόπουλο Λεμονάτο</i>	9
<i>Κοτόπουλο με αρακά</i>	10
<i>Κοτόπουλο με κριθαράκι στο φούρνο</i>	10
<i>Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο</i>	11
<i>Κοτόπουλο ψητό κατσαρόλας</i>	11
<i>Κοτόπουλο ψητό</i>	11
<i>Κοτόσουπα</i>	11
ΚΡΕΑΣ	13
<i>Κεφτέδες τηγανητοί</i>	13
<i>Χοιρινές μπριζόλες κρασάτες</i>	13
<i>Αρνί στη Σούβλα</i>	13
<i>Κεφτεδάκια</i>	14
<i>Κεφτέδες (Γιαγιάς Ρηνιώς)</i>	14
<i>Μοσχάρι με Πιπεριές</i>	14
<i>Μπεκρή Μεζέ</i>	15
<i>Μπιφτέκια με Πατάτες στο Φούρνο</i>	15
<i>Μπιφτέκια</i>	16
<i>Πατσάς</i>	16
<i>Πιροσκή με κιμά</i>	17
<i>Πιροσκή με Πατάτα</i>	17
<i>Σπετζοφαί</i>	18
<i>Φιλέτο στη Σχάρα</i>	18
<i>Φιλέτο Ψητό</i>	18
<i>Χοιρινό Κρασάτο</i>	19

ΨΑΡΙΑ	20
<i>Γαύροι λαδορίγανη στο φούρνο</i>	20
<i>Γαύρος Μαρινάτος</i>	20
<i>Καλαμάρια Γεμιστά</i>	20
<i>Καλαμάρια τηγανητά</i>	21
<i>Μπακαλιάρος Πλακί</i>	21
<i>Σουπιές Κρασάτες</i>	21
<i>Σουπιές με Σάλτσα Ντομάτας</i>	22
<i>Σουπιές Σπανάκι</i>	22
<i>Χταπόδι Βραστό</i>	23
<i>Χταπόδι Κρασάτο</i>	23
<i>Χταπόδι με Μακαρονάκι</i>	23
<i>Χταπόδι Ψητό</i>	24
<i>Ψάρι Ψητό</i>	24
<i>Ψάρια Τηγανητά</i>	24
<i>Ψαρόσουπα Αυγολέμονο</i>	25
<i>Ψαρόσουπα</i>	25
ΣΟΥΠΕΣ	26
<i>Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο</i>	26
<i>Γιουβαρλάκια με σάλτσα</i>	26
<i>Ντοματοσουπα (με λάδι)</i>	27
<i>Σούπα λάχανο</i>	27
<i>Τραχανάς</i>	27
<i>Φακές</i>	28
<i>Φασολάδα</i>	28
<i>Φιδές</i>	28
<i>Χορτόσουπα</i>	29
ΣΑΛΑΤΕΣ	30
<i>Αγγουροντομάτα</i>	30
<i>Γαριδοσαλάτα</i>	30
<i>Μαρούλι</i>	30
<i>Τζατζίκι</i>	30
<i>Αυγοσαλάτα</i>	31
<i>Κοτοσαλάτα</i>	31

<i>Ρώσικη Σαλάτα</i>	31
<i>Σκορδαλιά</i>	32
<i>Τυροκαυτερή Θρακιώτικη</i>	32
ΓΛΥΚΑ	33
<i>Εκμέκ κανταΐφι (Πανσέ)</i>	33
<i>Μιλφέιγ</i>	33
<i>Μπουγάτσα</i>	34
<i>Κέικ σοκολάτας</i>	34
<i>Κέικ σοκολάτας (2)</i>	34
<i>Προφιτερόλ</i>	35
<i>Φλογέρες</i>	35
<i>Choco magic</i>	35
<i>Κουλουράκια νηστίσιμα</i>	36
<i>Τσουρεκάκια</i>	36
<i>Τσουρέκι Λαμπριάτικο</i>	36
<i>Choco Brownie</i>	37
<i>Μουστοκούλουρα</i>	37
<i>Πάστα Φλόρα</i>	38
<i>Εκμέκ κανταΐφι</i>	38
<i>Κουλούρια Κανέλας</i>	39
<i>Κουλούρια Σουσαμένια</i>	39
<i>Κουραμπιέδες</i>	40
<i>Μπισκότα</i>	40
<i>Παγωτό κρέμα</i>	40
<i>Παντεσπάνι</i>	41
<i>Πουτίγκα με ρύζι</i>	41
<i>Ραβανί</i>	41
<i>Σάμαλι</i>	42
<i>Τσουρέκι</i>	42
<i>Μουσταλευριά</i>	43
<i>Μιλφέιγ</i>	43
<i>Κουλούρια Πασχαλινά</i>	43
<i>Χαλβάς</i>	44
<i>Χαλβάς (2)</i>	44
<i>Κέικ Μόκα</i>	44

<i>Κέικ φτωχό</i>	45
<i>Κεκάκια σοκολάτας</i>	45
<i>Κεικάκια σοκολάτας (2)</i>	45
<i>Κουλουράκια Πασχαλινά</i>	46
ΔΙΑΦΟΡΑ	47
<i>Τυροπιτάκια</i>	47
<i>Βατερριανό (Για 6 Άτομα)</i>	47
<i>Γκιουζλεμεδάκια με κιμά (Για 4 Άτομα)</i>	47
<i>Κρεατόπιτα</i>	48
<i>Μπουρεκάκια</i>	48
<i>Σουτζουκάκια βουτύρου</i>	49
<i>Σουφλέ</i>	49
<i>Χοιρινές πανσέτες με φασόλια αλά προβανσαλ</i>	49
<i>Βασιλόπιτα</i>	50
<i>Γίγαντες</i>	50
<i>Τάρτα με λαχανικά</i>	51
<i>Σολομός με λαχανικά</i>	51
<i>Μηλόπιτα</i>	52
<i>Ιμάμ-μπαϊλντί</i>	52
<i>Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά</i>	53
<i>Κολοκυθάκια Τηγανητά</i>	54
<i>Μακαρονάδα του Ψαρά</i>	54
<i>Μελιτζάνες με ντομάτα</i>	55
<i>Μελιτζάνες Τηγανητές</i>	55
<i>Μελιτζάνες τηγανιτές με σάλτσα</i>	55
<i>Μπουρανί (Σμυρνέϊκο)</i>	56
<i>Μπριάμ</i>	56
<i>Παπουτσάκια</i>	56
<i>Παστίσιο</i>	57
<i>Πατάτες Γιαχνί</i>	58
<i>Πατάτες Φούρνου</i>	58
<i>Πιπεριές τηγανιτές</i>	59
<i>Πιπεριές Φλωρίνης Γεμιστές</i>	59
<i>Πιπεριές Φλωρίνης</i>	59
<i>Σουλούδικο (Σμυρνέϊκο)</i>	60

Σπανακόρυζο	60
Στραπατσάδα	60
Τυροκροκέτες	61
Φασολάκια φρέσκα γιαχνί	61

ΨΩΜΙ **62**

Ψωμάκια μύρας	62
Ψωμί με πατάτες	62
Ψωμί σπιτικό	63
Ζύμη για Φύλλο	63
Ζύμη Σφολιάτα	63
Λαγάνα	64
Τηγανόψωμο	64

Κ Ο Τ Ο Π Ο Υ Λ Ο

Κοτόπουλο με μπάμιες

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **2 κονσέρβες τοματάκι**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1 κιλό μπάμιες**
- **1 φλιτζάνι ξύδι**
- **λίγη κανέλα**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Βάζετε τις μπάμιες σε ένα μπώλ μαζί με το ξύδι για 3 ώρες

-Πλένετε την κότα και την τρίβετε με μία λεμονόκουπα

-Βάζετε το λάδι να κάψει

-Προσθέτετε το κρεμμύδι να τσιγαριστεί

-Προσθέτετε την κότα και τσιγαρίζετε όσο μπορείτε

-Βγάζετε την κότα από την κατσαρόλα

-Ξεπλένετε τις μπάμιες από το ξύδι

-Στο λάδι τσιγαρίζετε τις μπάμιες

-Όταν τσιγαριστούν τις βγάζετε από την κατσαρόλα και τις φυλάτε σε ένα πιάτο

-Ξαναβάζετε την κότα στην κατσαρόλα

-Σβήνετε με κρασί και προσθέτετε την ντομάτα και τον πελτέ

-Αλατοπιπερώνετε

-Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει

-Μόλις γίνει η κότα στα μισά την βάζουμε στο πλάι και βάζουμε τις μπάμιες στο άλλο μισό τις κατσαρόλας

-Αφήνετε να ψηθούν μέχρι να μείνουν με την σάλτσα τους

-Εάν οι μπάμιες είναι φρέσκιες τις καθαρίζουμε ως εξής:

Με ένα κοφτερό μαχαίράκι κόβουμε το κοτσάνι κάθε μπάμιας λοξά και όχι οριζοντίως για να μη φανούν οι τρύπες από τις οποίες θα χυθεί το υγρό κάθε μπάμιας. Μία - μία μπάμια που καθαρίζουμε τη ρίχνουμε μέσα σε μία πιατέλα. Όταν τις καθαρίσουμε όλες τις αλατίζουμε και τις ραντίζουμε με 2-3 κουταλιές της σούπας ξύδι και τις αφήνουμε έτσι επί 15 λεπτά της ώρας περίπου.

Κοτόπουλο με κάρυ

ΥΛΙΚΑ

- **3 κ. σ. Βούτυρο**
- **2 Κρεμμύδια καθαρισμένα και ψιλοκομμένα**
- **2 κ. σ. Κάρυ σκόνη**
- **2 μεγάλα ολόκληρα στήθη Κοτόπουλου ξεκοκαλισμένα, χωρίς πέτσα, καθαρισμένα και κομμένα σε μεγάλα κομμάτια.**
- **2 φλυτζ. τσαγιού ζεστός ζωμός κότας**
- **1 κ. σ. Κορνφλάουρ**
- **2 κ. σ. κρύο Νερό**
- **1/4 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος**
- **1 κ. σ. Μαϊντανό ψιλοκομμένο**
- **Αλάτι - Πιπέρι**
- **Μαύρες Ελιές**

Σε μεγάλο τηγάνι καίμε το βούτυρο και προσθέτουμε τα κρεμμύδια. Σοτάρουμε για 5 - 6 λεπτά σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας κάθε τόσο. Ρίχνουμε το κάρυ και μαγειρεύουμε για 3 - 4 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το κοτόπουλο, αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε για 2 - 3

λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Ρίχνουμε τον ζωμό της κότας και όταν πάρει βράση συνεχίζουμε να μαγειρεύουμε για 10 λεπτά σε χαμηλή - μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε το κορνφλάουρ με το νερό και το ρίχνουμε στο τηγάνι. Μαγειρεύουμε ανακατεύοντας για 1 λεπτό. Ρίχνουμε την κρέμα και μόλις πάρει βράση μαγειρεύουμε για 2 - 3 λεπτά και αλατοπιπερώνουμε. Σερβίρουμε σε πιπέλα και ρίχνουμε από πάνω τον μαϊντανό. Διακοσμούμε με ελιές. Ανακατεύουμε ελαφρά και σερβίρουμε αμέσως.

Κοτόπουλο πανέ

ΥΛΙΚΑ

- **Λάδι για τη φριτέζα**
- **1 φλ. τσαγιού Καλαμποκάλευρο**
- **1 1/2 φλ. τσαγιού τριμμένη φρυγανιά.**
- **1/4 κ. κ. Θυμάρι**
- **1/4 κ. κ. μοσχοκάρυδο**
- **3 μεγάλα ολόκληρα στήθη Κοτόπουλου ξεκοκαλισμένα, χωρίς πέτσα, καθαρισμένα και κομμένα σε μεγάλες μπουκιές.**
- **1 φλ. Αλεύρι**
- **4 Αυγά χτυπημένα**
- **1 κ. σ. Μαϊντανό ψιλοκομμένο**
- **Αλάτι - Πιπέρι**

Προθερμαίνουμε το λάδι στη φριτέζα ή σε βαθύ τηγάνι. Ανακατεύουμε το καλαμποκάλευρο με τη φρυγανιά, τα αρωματικά και τα μπαχαρικά σε ένα μεγάλο μπωλ. Βάζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε κατσαρόλα με νερό να τα σκεπάζει και τα βράζουμε για 5 λεπτά. Αλευρώνουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου τα βουτάμε στο αυγό στην φρυγανιά και κατόπιν τα τηγανίζουμε για 6 - 7 λεπτά.

Κότα με μακαρόνια στο φούρνο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/2 πακέτο μακαρόνια**
- **3 φρέσκιες ντομάτες**
- **3 κουταλιές της σούπας βούτυρο**
- **1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι τριμμένο**
- **3 φλιτζάνια νερό**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Αλατοπιπερώνετε την κότα

-Τρίβετε στον τρίφτη τις ντομάτες

-Βάζετε την κότα στο ταψί

-Προσθέτετε το βούτυρο και την μισή ποσότητα ντομάτας

-Ψήνετε σε μέτριο φούρνο έως να ροδίσει και να μισοψηθεί

-Προσθέτετε το νερό και την υπόλοιπη ντομάτα και μόλις βράσουν ρίχνετε τα μακαρόνια και ανακατεύετε που και που να μην κολλήσουν

-Σερβίρεται με κεφαλοτύρι

Κοτόπουλο αλά Γκρέκο

ΥΛΙΚΑ

- **3 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου ή γαλοπούλας**
- **1 κρεμμύδι**
- **3 πιπεριές (κατά προτίμηση χρωματιστές)**
- **3 μανιτάρια φρέσκα, μεσαίου μεγέθους**
- **1 τομάτα (προαιρετικά)**

- **1 κρασοπότηρο περίπου λευκό ή κόκκινο ξηρό κρασί**
- **αλάτι**
- **πιπέρι**
- **ρίγανη**
- **2 κουταλιές ελαιόλαδο**

-Κόβουμε τα φιλέτα σε μπουκίτσες

-Κόβουμε το κρεμμύδι, τα μανιτάρια, την τομάτα και τις πιπεριές σε φέτες

-Βάζουμε το λάδι στο τηγάνι και το αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά

-Προσθέτουμε τα κομμάτια του φιλέτου και ανακατεύουμε συνεχώς

-Μόλις σοτάρουμε καλά το κρέας, προσθέτουμε τα λαχανικά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για 10' περίπου

-Κατόπιν, προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, τη ρίγανη και το κρασί και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για 5'

Κοτόπουλο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **3 καρότα κομμένα σε ροδέλες**
- **4 πατάτες μικρές κομμένες στα 8**
- **5 ρίζες από σέλινο κομμένες στη μέση**
- **2 κρεμμύδια μικρά ολόκληρα**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Βάζετε την κότα μέσα σε μία κατσαρόλα και τη σκεπάζετε με νερό να βράσει

-Αλατοπιπερώνετε

-Προσθέτετε τα καρότα, τα κρεμμύδια, το σέλινο και τις πατάτες

-Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράζουν

-Μόλις ψηθεί η κότα την βγάζουμε σε μία πιατέλα και γύρω από αυτήν τα λαχανικά

Κοτόπουλο Κοκκινιστό

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1 κρεμμύδι**
- **1/4 φλιτζάνι κρασί**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Πλένετε την κότα και την τρίβετε με μία λεμονόκουπα

-Βάζετε το λάδι να κάψει

-Προσθέτετε το κρεμμύδι να τσιγαριστεί

-Προσθέτετε την κότα και τσιγαρίζετε όσο μπορείτε

-Σβήνετε με κρασί και προσθέτετε την ντομάτα και τον πελτέ

-Αλατοπιπερώνετε

-Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα της

Κοτόπουλο Λεμονάτο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **3 κουταλιές της σούπας βούτυρο**

- **2 λεμόνια**
- **αλάτι και πιπέρι**
- **ρίγανη**

-Τρίβετε την κότα με λεμόνι και την αλατοπιπερώνετε
 -Τη βάζετε στο ταψί
 -Λιώνετε το βούτυρο και περιχύνετε την κότα
 -Στύβετε το λεμόνι και προσθέτετε το χυμό του στο ταψί
 -Αλατοπιπερώνετε
 -Πασπαλίζετε με ρίγανη
 -Ψήνετε σε μέτριο φούρνο

Κοτόπουλο με αρακά

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **2 κονσέρβες ντοματάκι**
- **1 κουταλιά της σούπας**
- **1 σακουλάκι αρακά**
- **1 1/2 φλιτζάνι νερό**
- **3 πατάτες**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Πλένετε την κότα και την τρίβετε με μία λεμονόκουπα
 -Βάζετε το λάδι να κάψει
 -Προσθέτετε το κρεμμύδι να τσιγαριστεί
 -Προσθέτετε την κότα και τσιγαρίζετε όσο μπορείτε
 -Σβήνετε με κρασί και προσθέτετε την ντομάτα και τον πελτέ
 -Αλατοπιπερώνετε
 -Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει
 -Μόλις πάρει 2-3 βράσεις ρίχνετε το νερό και περιμένετε να βράσει πάλι
 -Προσθέτετε τον αρακά και τις πατάτες κομμένες στα 8
 -Αφήνετε να ψηθούν μέχρι να μείνουν με την σάλτσα τους

Κοτόπουλο με κριθαράκι στο φούρνο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/2 πακέτο κριθαράκι**
- **3 φρέσκες ντομάτες ή μία κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1/2 φλιτζάνι κεφαλοτύρι τριμμένο**
- **3 φλιτζάνια νερό**
- **αλάτι και πιπέρι**

Αλατοπιπερώνετε την κότα και την κόβετε σε μερίδες. Τρίβετε στον τρίφτη τις ντομάτες. Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει. Τσιγαρίζετε το κρεμμύδι. Προσθέτετε την κότα και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να ροδίσει. Ρίχνετε την ντομάτα και τον πελτέ. Αλατοπιπερώνετε. Προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να ψηθεί. Αφού ψηθεί το μεταφέρετε σε ένα ταψί. Βράζετε 2 φλιτζάνια νερό και τα ρίχνετε στο ταψί. Αλατοπιπερώνετε. Ψήνετε σε μέτριο φούρνο έως η σάλτσα να αρχίσει να βράσει. Ρίχνετε το κριθαράκι και ανακατεύετε που και που να μην κολλήσει. Σερβίρεται με κεφαλοτύρι.

Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1 κιλό πατάτες**
- **3 κουταλιές της σούπας βούτυρο**
- **2 λεμόνια**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Τρίβετε την κότα με λεμόνι και την αλατοπιπερώνετε
- Τη βάζετε στο ταψί
- Καθαρίζετε τις πατάτες και τις αλατοπιπερώνετε
- Τις βάζετε στο ταψί
- Λιώνετε το βούτυρο και περιχύνετε την κότα
- Στύβετε το λεμόνι και προσθέτετε το χυμό του στο ταψί
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο

Κοτόπουλο ψητό κατσαρόλας

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **αλάτι, πιπέρι**

- Τρίβετε την κότα με μία λεμονόκουπα
- Αλατοπιπερώνετε
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
- Προσθέτετε το κρεμμύδι και τσιγαρίζετε ελαφρά
- Προσθέτετε την κότα και τσιγαρίζετε
- Χαμηλώνετε την φωτιά
- Προσθέτετε ένα ποτήρι νερό σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει
- Μόλις τελειώσει το νερό ξαναρίχνετε νερό σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει
- Επαναλαμβάνετε μέχρι να ψηθεί

Κοτόπουλο ψητό

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 φλιτζάνι βούτυρο**
- **αλάτι, πιπέρι**

- Τρίβετε την κότα με μία λεμονόκουπα
- Αλατοπιπερώνετε
- Τοποθετείτε σε ταψί
- Περιχύνετε με το βούτυρο λιωμένο
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο

Κοτόσουπτα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **αλάτι, πιπέρι**
- **1 φλιτζάνι ρύζι ή 1 φλιτζάνι αστράκι**
- **2 αυγά**
- **1 λεμόνι**

- Βάζετε την κότα μέσα σε μία κατσαρόλα και τη σκεπάζετε με νερό να βράσει
- Αλατοπιπερώνετε

- Μόλις βράσει ρίχνετε το ρύζι ή το μακαρονάκι
- Μόλις ετοιμαστεί κλείνετε την φωτιά
- Χτυπάτε τα ασπράδια σε μαλακή μαρέγκα
- Χτυπάτε τους κρόκους χωριστά
- Στύβετε το λεμόνι
- Προσθέτετε τους κρόκους στην μαρέγκα και χτυπάτε
- Προσθέτετε λίγο λίγο τον χυμό λεμονιού
- Προσθέτετε λίγο λίγο ζουμί από την κότα χτυπώντας γρήγορα και συνεχώς
- Όταν έχετε βάλει αρκετό το ρίχνετε όλο μαζί στην κατσαρόλα
- Κουνάτε ελαφρά την κατσαρόλα να πάει το αυγολέμονο παντού

Κ Ρ Ε Α Σ

Κεφτέδες τηγανητοί

ΥΛΙΚΑ

- **1 Κιλό κιμά μοσχαρίσιο**
- **4 φέτες ψίχα ψωμιού**
- **1 κρεμμύδι ξυσμένο στον τρίφτη**
- **4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες**
- **1 ματσάκι Μαϊντανό**
- **Αλάτι - Πιπέρι**
- **2/3 φλ. αλεύρι**
- **1 φλ. λάδι**

Μουλιάζουμε το ψωμί (κατά προτίμηση μπαγιάτικο) στο νερό και το στραγγίζουμε καλά.

Το ανακατεύουμε με τον κιμά.

Προσθέτουμε τον μαϊντανό, το κρεμμύδι το σκόρδο και το αλατοπίπερο.

Ζυμώνουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα στο ψυγείο για μισή περίπου ώρα.

Πλάθουμε τους κεφτέδες, τους αλευρώνουμε και τους τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

Δοκιμάστε την ανάμιξη μοσχαρίσιου και χοιρινού κιμά σε αναλογία μέχρι και 2 προς 1.

Χοιρινές μπριζόλες κρασάτες

ΥΛΙΚΑ

- **6 Χοιρινές Μπριζόλες**
- **3 Σκελίδες Σκόρδο**
- **3 φύλλα Φασκόμηλιάς (salvia)**
- **Ρίγανη - Αλάτι - Πιπέρι**
- **5 κ. σ. Λάδι**
- **2/3 φλ. λευκό Κρασί**
- **2 Λεμόνια**
- **3 κλωνιά Μαϊντανό**

Βάζουμε τις μπριζόλες σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα με το σκόρδο ψιλοκομμένο, το φασκόμηλο, ρίγανη, αλατοπίπερο και 1,5 φλ. νερό.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να πιουν το νερό.

Προσθέτουμε το λάδι και τις ροδίζουμε και από τις δύο πλευρές.

Ρίχνουμε το κρασί και αφού εξατμισθεί τον χυμό των λεμονιών.

Τις πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και τις σερβίρουμε αμέσως.

Αρνί στη Σούβλα

ΥΛΙΚΑ

- **1 αρνί**
- **ελαιόλαδο**
- **λεμόνι**
- **ρίγανη**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Αλατοπιπερώνετε το αρνί μέσα έξω

-Επαλείφετε με ρίγανη μέσα έξω

-Το βάζετε στη σούβλα

-Σε ένα μπώλ ανακατεύετε λάδι και λεμόνι

-Σε ένα μακρύ ξύλο του δέντρου, στην άκρη τυλίγετε ένα πανί

-Το ξύλο με το πανί θα είναι το πινέλο που θα αλείφετε το αρνί

-Κατά τη διάρκεια του ψησίματος αλείφετε περιοδικά το αρνί με το λαδολέμονο για να μην ξεραίνεται.

-Αρχίζετε από την ψηλή σκάλα της σουβλας και σιγά σιγά το κατεβάζετε

Κεφτεδάκια

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό κιμάς
- 4 φέτες ψωμί μουσκεμένο σε νερό και στιμμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 αυγό
- 1 κουταλάκι δυόσμο
- 1/2 ποτηράκι του καφέ ούζο
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- αλάτι, πιπέρι
- 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι
- λάδι για τηγάνισμα

-Βάζετε σε ένα μπώλ τον κιμά, το κρεμμύδι, τον μαϊντανό, τον δυόσμο, το ψωμί, το ούζο και το αυγό

-Αλατοπιπερώνετε

-Ζυμώνετε καλά

-Πλάθετε τον κιμά σε κεφτεδάκια

-Σε ένα πιάτο βάζετε το αλεύρι

-Βάζετε σε ένα τηγάνι το λάδι να κάψει

-Αλευρώνετε τα κεφτεδάκια

-Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές

Κεφτέδες (Γιαγιάς Ρηνιώς)

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό κιμά
- Μαύρο βρεγμένο ψωμί σε όγκο λίγο μικρότερο του κιμά
- 1 αυγό
- 2 βραστάς καθαρισμένες μελιτζάνες
- 1 κολοκύθι βρασμένο
- 2-3 μεγάλα κρεμμύδια τριμμένα
- 1 πατάτα τριμμένη
- 1 κουταλιά λάδι
- 1/2 φλιτζανάκι ούζο ή 2 κουταλιές ξίδι ή κόκκινο κρασί
- 1 σκελίδα σκόρδο
- αλάτι
- πιπέρι
- κίμινο
- ρίγανη
- μπαχάρι

Ζυμώνουμε καλά όλα τα υλικά μαζί και τα αφήνουμε να "ανέβουν" για 30 λεπτά. Τα πλάθουμε στη χούφτα μας και τα κτυπάμε ελαφρά για να γίνουν μικρά πιτάκια. Κατόπιν τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.

Σερβίρονται :

Με πατάτες τηγανητές, ντοματοσαλάτα με κρεμμύδια και παγωμένη μπύρα.

Μοσχάρι με Πιπεριές

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μοσχάρι
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1 κιλό πιπεριές

- **4 κρεμμύδια μεγάλα ψιλοκομμένα**
- **5 ντομάτες φρέσκες τριμμένες ή ψιλοκομμένες**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Κόβετε το κρέας σε μερίδες
 -Κόβετε τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
 -Τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια
 -Ρίχνετε το κρέας και το τσιγαρίζετε
 -Προσθέτετε τις πιπεριές, την ντομάτα και 2 φλιτζάνια νερό
 -Αλατοπιπερώνετε
 -Αφήνετε να βράσουν 2 ώρες περίπου να μείνουν με τη σάλτσα τους

Μπεκρή Μεζέ

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μοσχάρι κομμένο σε κομμάτια μικρά**
- **3 μπαχάρια**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ½ φλιτζ. λάδι**
- **1 φύλλο δάφνης**
- **1 κουταλάκι μουστάρδα**
- **1 ξυλαράκι κανέλα**
- **2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένα**
- **1 1/2 ποτήρι κόκκινο κρασί**
- **5 ντομάτες φρέσκες τριμμένες**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Σε ένα μπώλ βάζετε το κρέας, το κρασί, τη μουστάρδα, το μισό λάδι και όλα τα μπαχαρικά, το σκεπάζετε με διάφανη μεμβράνη και το αφήνετε στο ψυγείο για μία νύχτα
 -Την άλλη μέρα, βάζετε το υπόλοιπο λάδι σε μία κατσαρόλα και όταν κάψει, τσιγαρίζετε το κρεμμύδι και το σκόρδο ελαφρά
 -Ρίχνετε το κρέας με το ζουμί του
 -Τέλος προσθέτετε τη ντομάτα και 2 ποτήρια νερό
 -Σκεπάζετε την κατσαρόλα, την αφήνετε σε χαμηλή φωτιά για 3-4 ώρες περίπου ή μέχρι να μείνει το φαγητό με την σάλτσα του

Μπιφτέκια με Πατάτες στο Φούρνο

ΥΛΙΚΑ

- **½ κιλό κιμά**
- **2 φέτες ψίχα ψωμιού άσπρου**
- **½ φλιτζ. γάλα**
- **1/4 φλιτζ. λάδι**
- **1 κουταλιά κοφτή ρίγανη**
- **1 ντομάτα τριμμένη**
- **1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη**
- **1/3 ματσάκι μαϊντανό**
- **1 αυγό**
- **6 πατάτες καθαρισμένες και κομμένες στα 4**
- **αλάτι, πιπέρι**
- **λίγο βούτυρο**

-Βάζετε τον κιμά μέσα σε μία λεκάνη
 -Βάζετε την ψίχα του ψωμιού να μουσκέψει μέσα στο γάλα και κατόπιν τη στίβετε και τη βάζετε μέσα στον κιμά.

- Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και το λάδι.
- Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε πολύ καλά.
- Αφήνετε τον κιμά 1 ώρα στο ψυγείο
- Ζυμώνετε ξανά το μείγμα και πλάθετε τα μπιφτέκια.
- Βουτυρώνετε ένα ταψί
- Τοποθετείτε τα μπιφτέκια στο ταψί
- Τοποθετείτε τις πατάτες γύρω από τα μπιφτέκια
- Αλατοπιπερώνετε
- Πασπαλίζετε με ρίγανη
- Ρίχνετε μικρά κομμάτια βούτυρο από πάνω
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά περίπου

Μπιφτέκια

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό κιμά
- 2 φέτες ψίχα ψωμιού άσπρου
- 1/2 φλυτζ. γάλα
- 1/4 φλυτζ. λάδι
- 1 κουταλιά κοφτή ρίγανη
- 1 ντομάτα τριμμένη
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 1 αυγό
- αλάτι, πιπέρι

- Βάζετε τον κιμά μέσα σε μία λεκάνη
- Βάζετε την ψίχα του ψωμιού να μουσκεύει μέσα στο γάλα και κατόπιν τη στίβετε και τη βάζετε μέσα στον κιμά.
- Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και το λάδι.
- Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε πολύ καλά.
- Αφήνετε τον κιμά 1 ώρα στο ψυγείο
- Ζυμώνετε ξανά το μείγμα και πλάθετε τα μπιφτέκια.
- Βουτυρώνετε με λίγο βούτυρο το ταψί, τοποθετείτε τα μπιφτέκια και τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 10 - 15 λεπτά

Πατσάς

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά κοιλιά μοσχαριού (από όλα τα μέρη)
- 1 πόδι μοσχαρίσιο
- 1 ολόκληρο μήλο
- αλάτι και πιπέρι

- Κόβετε σε μεγάλα κομμάτια την κοιλιά
- Σπάτε το πόδι σε 4 κομμάτια
- Τα βράζετε όλα μαζί με νερό και ξαφρίζετε
- Όταν μισοβράσουν τα ψιλοκόβετε
- Προσθέτετε ένα ολόκληρο μήλο με το φλούδι
- Αλατοπιπερώνετε
- Χαμηλώνετε τη φωτιά και σιγοβράζετε μέχρι να γίνουν όλα πολτός
- Σερβίρεται με ξίδι ή σκορδοστούμπι (λιωμένο σκόρδο σε ξίδι)

Πιροσκή με κιμά

ΥΛΙΚΑ

- **1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **2 φλιτζάνια αλεύρι σκληρό**
- **3 κουταλιές της σούπας μαγιά**
- **1 κουταλάκι αλάτι**
- **1/2 φλιτζάνι βούτυρο**
- **6 κρόκοι αυγών**
- **3 φλιτζάνια νερό**
- **1/2 κιλό κιμά**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

-Βάζετε σε ένα μπωλ το αλεύρι

-Διαλύετε την μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό

-Ανοίγετε μία λακούβα στο αλεύρι και ρίχνετε τη μαγιά, ανακατεύοντας αργά και κυκλικά προς την ίδια φορά

-Ζεσταίνετε το βούτυρο να λιώσει

-Προσθέτετε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο

-Ζεσταίνετε το νερό

-Προσθέτετε το νερό και ζυμώνετε

-Αφήνετε τη ζύμη να ανεβεί

-Σε ένα τηγάνι καίτε λίγο λάδι και τσιγαρίζετε πρώτα το κρεμμύδι και μετά τον κιμά

-Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μαϊντανό και ανακατεύετε

-Αφήνετε να κρυώσει

-Χωρίζετε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια

-Ανοίγετε με τον πλάστη το κάθε ένα να γίνει μια στρογγυλή πίτα

-Βάζετε στη μέση μια κουταλιά κιμά και κλείνετε καλά τις άκρες πιέζοντας για να μην ανοίξουν στο τηγάνισμα

-Αφήνετε να ανεβούν

-Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές

Πιροσκή με Πατάτα

ΥΛΙΚΑ

- **1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **2 φλιτζάνια αλεύρι σκληρό**
- **3 κουταλιές της σούπας μαγιά**
- **1 κουταλάκι αλάτι**
- **1/2 φλιτζάνι βούτυρο**
- **6 κρόκοι αυγών**
- **3 φλιτζάνια νερό**
- **1/2 κιλό πατάτες**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

-Βάζετε σε ένα μπωλ το αλεύρι

-Διαλύετε την μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό

-Ανοίγετε μία λακούβα στο αλεύρι και ρίχνετε τη μαγιά, ανακατεύοντας αργά και κυκλικά προς την ίδια φορά

-Ζεσταίνετε το βούτυρο να λιώσει

-Προσθέτετε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο

-Ζεσταίνετε το νερό

-Προσθέτετε το νερό και ζυμώνετε

- Αφήνετε τη ζύμη να ανεβεί
- Βράζετε τις πατάτες ολόκληρες
- Σε ένα τηγάνι καίτε λίγο λάδι και τσιγαρίζετε πρώτα το κρεμμύδι και μετά τις πατάτες προσέχοντας να μην γίνουν τελείως πουρές
- Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μαϊντανό και ανακατεύετε
- Αφήνετε να κρυώσει
- Χωρίζετε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια
- Ανοίγετε με τον πλάστη το κάθε ένα να γίνει μια στρογγυλή πίτα
- Βάζετε στη μέση μια κουταλιά πατάτα και κλείνετε καλά τις άκρες πιέζοντας για να μην ανοίξουν στο τηγάνισμα
- Αφήνετε να ανεβούν
- Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές

ΣΠΕΤΖΟΦΑΪ

ΥΛΙΚΑ

- **1 μεγάλο λουκάνικο Πηλίου**
- **10 μικρές πιπεριές (Πηλίου κατά προτίμηση)**
- **3 ντομάτες φρέσκες τριμμένες**

- Ψιλοκόβετε το λουκάνικο
- Βάζετε σε ένα τηγάνι το λουκάνικο σε μέτρια φωτιά και το τηγανίζετε από όλες τις πλευρές
- Το βγάζετε σε ένα πιάτο και ρίχνετε μέσα τις πιπεριές
- Μόλις τηγανιστούν οι πιπεριές ξαναρίχνετε μέσα τα λουκάνικα και προσθέτετε την ντομάτα
- Αφήνετε να βράσει μέχρι να μείνει με το λάδι του

Φιλέτο στη Σχάρα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό φιλέτο**
- **Λίγο λάδι και λίγο βούτυρο λιωμένο**
- **Αλάτι, πιπέρι**

- Αλείφετε με το λάδι το φιλέτο και το αλατοπιπερώνετε
- Το βάζετε στη σχάρα σε δυνατή φωτιά ώστε ν' αρπάξει λίγο απ' έξω και στη συνέχεια χαμηλώνετε τη φωτιά
- Ψήνετε 4 - 5 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά
- Κατά το ψήσιμο το αλείφετε με ένα πινέλο με λίγο βούτυρο λιωμένο

Φιλέτο Ψητό

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό φιλέτο βοδινό**
- **1/2 φλιτζάνια τσαγιού λάδι**
- **αλάτι, πιπέρι**

- Βάζετε το λάδι σε ένα τηγάνι να κάψει
- Αλατοπιπερώνετε το φιλέτο και το βάζετε στο τηγάνι να τσιγαριστεί λίγο από όλες τις πλευρές
- Όταν τσιγαριστεί, το τοποθετείτε σε ένα ταψάκι μαζί με το λάδι του και το βάζετε σε δυνατό φούρνο να ψηθεί για 15 - 20 λεπτά περίπου
- Κατά διαστήματα το περιβρέχετε με το ζουμί του

Χοιρινό Κρασάτο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό χοιρινό κομμένο σε μερίδες**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **2 κουταλάκια μουστάρδα**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει

-Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε

-Ρίχνετε το κρέας

-Σβήνετε με κρασί

-Αλατοπιπερώνετε

-Προσθέτετε 2 φλιτζάνια νερό όπου έχετε διαλύσει την μουστάρδα

-Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα του

Ψ Α Ρ Ι Α

Γαύροι λαδορίγανη στο φούρνο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό γαύρους**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **1 λεμόνι**
- **ρίγανη**
- **αλάτι, πιπέρι**

- Αφαιρείτε τα κεφάλια από τους γαύρους
- Τα πλένετε καλά και τα στραγγίζετε
- Βάζετε τα ψάρια σε ένα ταψάκι
- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε τη ρίγανη, τον χυμό του λεμονιού και το λάδι
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 20 λεπτά περίπου

Γαύρος Μαρινάτος

ΥΛΙΚΑ

- **1/2 κιλό γαύρο**
- **Ξίδι**
- **1-2 κεφάλια σκόρδο**
- **μαϊντανό**
- **ελαιόλαδο**

- Αφαιρείτε τα κεφάλια και τα εντόσθια από τους γαύρους
- Τους πλένετε καλά και τους στραγγίζετε
- Βάζετε τα ψάρια σε ένα ταψάκι και τα καλύπτετε με ξίδι
- Μετά από 24-30 ώρες, τα βγάζετε και τα καθαρίζετε από το κόκαλο
- Τα βάζετε σε ένα ταψάκι, ανοιγμένα φιλέτα σε στρώσεις
- Πασπαλίζετε κάθε στρώση με ψιλοκομμένο σκόρδο και μαϊντανό
- Ρίχνετε λάδι μέχρι να καλυφθεί
- Διατηρείται στο ψυγείο

Καλαμάρια Γεμιστά

ΥΛΙΚΑ

- **8 καλαμαράκια μέτρια**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **200 γρ. κομμάτι κεφαλοτύρι κομμένο σε μικρά κομματάκια**
- **2 πιπεριές ψιλοκομμένες**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **1/2 φλιτζάνι ρύζι**
- **αλάτι, πιπέρι**

- Πλένετε και καθαρίζετε τα καλαμάρια
- Τραβάτε το κεφάλι και κόβετε το στομάχι του να φύγει
- Κόβετε το κεφάλι και κρατάτε μόνο τα πόδια προσέχοντας να βγάλετε και την μικρή άσπρη μπαλίτσα
- Τραβάτε να βγει και το κόκαλο και καθαρίζετε καλά το εσωτερικό από την κοιλιά του
- Κόβετε τα πλοκάμια σε μικρά κομματάκια
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το μισό λάδι να κάψει
- Ρίχνετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
- Προσθέτετε τα πλοκάμια
- Προσθέτετε τον μαϊντανό ψιλοκομμένο και το ρύζι

- Προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό
- Αλατοπιπερώνετε
- Ψήνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι το ρύζι να απορροφήσει τα υγρά
- Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει
- Προσθέτετε το τυρί και την πιπεριά και ανακατεύετε
- Με ένα κουτάλι γεμίζετε ένα, ένα τα καλαμάρια
- Τοποθετείστε τα σε ένα ταψάκι
- Περιχύνετε με το υπόλοιπο λάδι
- Προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα περίπου

Καλαμάρια τηγανητά

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό καλαμάρια**
- **1 φλιτζάνι αλεύρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**
- **αλάτι**

- Πλένετε και καθαρίζετε τα καλαμάρια
- Τραβάτε το κεφάλι και κόβετε το στομάχι του να φύγει
- Κόβετε το κεφάλι και κρατάτε μόνο τα πόδια προσέχοντας να βγάλετε και την μικρή άσπρη μπαλίτσα
- Τραβάτε να βγει και το κόκαλο και καθαρίζετε καλά το εσωτερικό από την κοιλιά του
- Κόβετε σε ροδέλες τα καλαμάρια
- Βάζετε αλάτι στο αλεύρι και αλευρώνετε τα καλαμάρια
- Βάζετε στο τηγάνι το λάδι να κάψει και τηγανίζετε

Μπακαλιάρος Πλακί

ΥΛΙΚΑ

- **2 κομμάτια μπακαλιάρου παστός**
- **1 φλιτζάνι ελαιόλαδο**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο**
- **2 κονσέρβες τοματάκι**
- **3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε από βραδύς τον μπακαλιάρου σε νερό να ξαλμυρίσει φροντίζοντας όσο μπορείτε να αλλάζετε το νερό
- Σε μία κατσαρόλα βάζετε το ελαιόλαδο να κάψει
- Προσθέτετε τον μαϊντανό και τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
- Ρίχνετε την τομάτα
- Προσθέτετε το σκόρδο
- Αλατοπιπερώνετε
- Αφήνετε να σιγοβράσει για 15 λεπτά περίπου
- Σε ένα ταψί βάζετε το μπακαλιάρου
- Ρίχνετε από πάνω τη σάλτσα και 2 φλιτζάνια νερό
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο

Σουπιές Κρασάτες

ΥΛΙΚΑ

- **6 σουπιές καθαρισμένες και κομμένες κομμάτια**
- **1 φλιτζάνι λάδι**

- **2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε τις σουπιές από το κόκαλο, τα εντόσθια και το μελάνι τους
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
 -Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
 -Ρίχνετε και τις σουπιές
 -Σβήνετε με κρασί
 -Προσθέτετε την τομάτα και τον πελτέ
 -Προσθέτετε τον μαϊντανό
 -Αλατοπιπερώνετε
 -Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα του.

Σουπιές με Σάλτσα Ντομάτας

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό σουπιές καθαρισμένες και κομμένες κομμάτια**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **3 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **1/2 φλιτζάνι κρασί κόκκινο**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε τις σουπιές από το κόκαλο, τα εντόσθια και το μελάνι τους
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
 -Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
 -Ρίχνετε και τις σουπιές
 -Σβήνετε με κρασί
 -Προσθέτετε την τομάτα και τον πελτέ
 -Προσθέτετε τον μαϊντανό
 -Αλατοπιπερώνετε
 -Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με το λάδι του

Σουπιές Σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

- **6 σουπιές καθαρισμένες και κομμένες κομμάτια**
- **1/2 κιλό σπανάκι**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **1/4 ματσάκι άνηθο**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε τις σουπιές από το κόκαλο, τα εντόσθια και το μελάνι τους
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
 -Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
 -Ρίχνετε και τις σουπιές

- Σβήνετε με κρασί
- Προσθέτετε την τομάτα και τον πελτέ
- Προσθέτετε τον μαϊντανό και τον άνηθο
- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε το σπανάκι
- Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα του.

Χταπόδι Βραστό

ΥΛΙΚΑ

- **1 χταποδάκι μικρό**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **ξίδι**

- Καθαρίζετε το χταποδάκι
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το χταπόδι χωρίς νερό
- Μόλις αρχίσει να ζεσταίνεται θα αρχίσει να βγάζει ζουμί
- Προσθέτετε λίγο ξίδι
- Σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει μέχρι να μαλακώσει
- Όταν είναι έτοιμο το κόβετε σε κομματάκια
- Σερβίρεται με λαδόξυδο

Χταπόδι Κρασάτο

ΥΛΙΚΑ

- **1 μέτριο χταπόδι**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Καθαρίζετε το χταπόδι
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
- Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
- Ρίχνετε και το χταπόδι
- Σβήνετε με κρασί
- Προσθέτετε την τομάτα και τον πελτέ
- Προσθέτετε τον μαϊντανό
- Αλατοπιπερώνετε
- Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα του.

Χταπόδι με Μακαρονάκι

ΥΛΙΚΑ

- **1 μέτριο χταπόδι**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 ποτηράκι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκια**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1 ματσάκι μαϊντανό**
- **1/2 πακέτο μακαρονάκι κοφτό**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Καθαρίζετε το χταπόδι

- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
- Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζετε
- Ρίχνετε και το χταπόδι
- Σβήνετε με κρασί
- Προσθέτετε την τομάτα και τον πελτέ
- Προσθέτετε τον μαϊντανό
- Αλατοπιπερώνετε
- Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με την σάλτσα του.
- Όταν είναι έτοιμο βγάζετε το χταπόδι και προσθέτετε 2 φλιτζάνια νερό
- Μόλις βράσει ρίχνετε το μακαρονάκι και αφήνετε να βράσει
- Μόλις γίνει και το μακαρονάκι ψιλοκόβετε το χταπόδι και το ρίχνετε και αυτό στην κατσαρόλα
- Ανακατεύετε και σερβίρετε

Χταπόδι Ψητό

ΥΛΙΚΑ

- **1 χταποδάκι μικρό**
- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **ξύδι**

- Καθαρίζετε το χταποδάκι
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το χταπόδι χωρίς νερό
- Μόλις αρχίσει να ζεσταίνεται θα αρχίσει να βγάζει ζουμί
- Προσθέτετε λίγο ξύδι
- Σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει μέχρι να μαλακώσει
- Το ψήνετε στα κάρβουνα ή στο γκριλ
- Όταν είναι έτοιμο το κόβετε σε κομματάκια
- Σερβίρεται με λαδόξυδο

Ψάρι Ψητό

ΥΛΙΚΑ

- **Ψάρια για φούρνο**
- **1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο**
- **πιπέρι**
- **ρίγανη**
- **3 σκελίδες σκόρδο λιωμένο**

- Καθαρίζετε τα ψάρια
- Σε ένα μπωλ βάζετε το ελαιόλαδο, το πιπέρι, τη ρίγανη και το σκόρδο
- Αλείφετε τα ψάρια
- Ψήνετε στο γκριλ και από τις δύο πλευρές
- Κατά διαστήματα αλείφετε τα ψάρια με το μείγμα του λαδιού

Ψάρια Τηγανητά

ΥΛΙΚΑ

- **5-6 ψάρια για τηγάνισμα (λιθρίνια, μπαρμπούνια, γόπες κλπ)**
- **αλεύρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

- Καθαρίζετε τα ψάρια
- Βάζετε σε ένα τηγάνι το λάδι να κάψει
- Αλευρώνετε τα ψάρια
- Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές

Ψαρόσουπα Αυγολέμονο

ΥΛΙΚΑ

- **1 μεγάλο ψάρι για βραστό**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **4 καρότα σε ροδέλες**
- **2 ρίζες σέλινο ψιλοκομμένο**
- **4 κλωνάρια σέλινο**
- **3 μεγάλες πατάτες**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 φλιτζάνια του τσαγιού ρύζι ή αστράκι**
- **4 αυγά χωριστά οι κρόκοι από τα ασπράδια**
- **1-2 λεμόνια**
- **1 κουταλιά της σούπας βούτυρο**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε και αλατοπιπερώνετε το ψάρι

-Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι

-Ρίχνετε το ψάρι, τα λαχανικά, αλάτι και πιπέρι

-Σκεπάζετε με νερό

-Αφήνετε να σιγοβράσει για 1-1 1/2 ώρα

-Ρίχνετε το ρύζι ή το αστράκι

-Αφήνετε να βράσει για 15 λεπτά

-Στύβετε τα λεμόνια

-Χτυπάτε τους κρόκους με το αλατοπίπερο

-Χτυπάτε τ ασπράδια μέχρι να γίνουν μαλακή μαρέγκα

-Ρίχνετε τους κρόκους στη μαρέγκα και σιγά, σιγά το χυμό λεμονιού χτυπώντας το μίγμα συνεχώς

-Ρίχνετε το μίγμα των αυγών στη σούπα ανακατεύοντας συνεχώς

-Σερβίρεται ζεστή

Ψαρόσουπα

ΥΛΙΚΑ

- **1 μεγάλο ψάρι για βραστό**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **4 καρότα σε ροδέλες**
- **2 ρίζες σέλινο ψιλοκομμένο**
- **4 κλωνάρια σέλινο**
- **3 μεγάλες πατάτες**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε και αλατοπιπερώνετε το ψάρι

-Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι

-Ρίχνετε το ψάρι, τα λαχανικά, αλάτι και πιπέρι

-Σκεπάζετε με νερό

-Αφήνετε να σιγοβράσει για 1-1 1/2 ώρα

-Σερβίρεται ζεστή

Σ Ο Υ Π Ε Σ

Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό κιμά
- 2 φέτες ψίχα ψωμιού άσπρου μουσκεμένο σε νερό και στιμμένο
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ρύζι
- 3 αυγά
- αλάτι, πιπέρι

- Βάζετε τον κιμά σε ένα μπωλ
- Προσθέτετε το ψωμί, το 1 αυγό, τον μαϊντανό, το κρεμμύδι
- Αλατοπιπερώνετε
- Ζυμώνετε το μείγμα και πλάθετε τα γιουβαρλάκια
- Τοποθετείτε τα γιουβαρλάκια σε μία κατσαρόλα
- Τα σκεπάζετε με νερό
- Ρίχνετε το λάδι
- Αφήνετε να βράσουν σε μέτρια φωτιά
- Πρέπει να μείνουν με αρκετό ζουμί στο τέλος
- Μόλις είναι έτοιμα τα αποσύρετε από τη φωτιά
- Χωρίζετε τους κρόκους από τ' ασπράδια
- Στύβετε το λεμόνι
- Χτυπάτε τους κρόκους από τα υπόλοιπα αυγά
- Χτυπάτε τ' ασπράδια σε μαλακή μαρέγκα
- Ρίχνετε τους κρόκους στην μαρέγκα
- Προσθέτετε τον χυμό λεμονιού
- Προσθέτετε λίγο, λίγο το ζουμί από την κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς να μην κόψει το αυγό
- Γυρίζετε το μίγμα στην κατσαρόλα
- Κουνάτε την κατσαρόλα να πάει το αυγολέμονο παντού

Γιουβαρλάκια με σάλτσα

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό κιμά
- 2 φέτες ψίχα ψωμιού άσπρου μουσκεμένο σε νερό και στιμμένο
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ρύζι
- 3 αυγά
- αλάτι, πιπέρι
- 1 κουταλιά της σούπας πελτέ

- Βάζετε τον κιμά σε ένα μπωλ
- Προσθέτετε το ψωμί, το 1 αυγό, τον μαϊντανό, το κρεμμύδι
- Αλατοπιπερώνετε
- Ζυμώνετε το μείγμα και πλάθετε τα γιουβαρλάκια
- Τοποθετείτε τα γιουβαρλάκια σε μία κατσαρόλα
- Τα σκεπάζετε με νερό
- Ρίχνετε το λάδι και τον πελτέ
- Αλατοπιπερώνετε
- Αφήνετε να βράσουν σε μέτρια φωτιά

- Πρέπει να μείνουν με αρκετό ζουμί στο τέλος
- Μόλις είναι έτοιμα τα αποσύρετε από τη φωτιά

Ντοματόσουπα (με λάδι)

ΥΛΙΚΑ

- **5 φρέσκες ντομάτες**
- **1 κλωνάρι σέλινο**
- **1 καρότο κομμένο σε ροδέλες**
- **1 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **8 φλιτζάνια τσαγιού νερό**
- **1 φλιτζάνι αστράκι ή ψιλό ζυμαρικό**
- **3/4 φλιτζανιού λάδι**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε μικρά κομμάτια
- Βάζετε το νερό, τις ντομάτες και τα λαχανικά να βράσουν για 20-30 λεπτά
- Ρίχνετε το φιδέ, ανακατεύετε, προσθέτετε το βούτυρο, το αλάτι και το πιπέρι και χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει για μισή ώρα περίπου.
- Σερβίρεται ζεστή

Σούπα λάχανο

ΥΛΙΚΑ

- **2 φλιτζάνια τσαγιού λάχανο ψιλοκομμένο**
- **1 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο**
- **15 φλιτζάνια τσαγιού νερό**
- **1/2 κουταλιά άνηθο**
- **1/2 φλιτζανιού βούτυρο**
- **λουκανικάκια Φραγκφούρτης**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε λίγο νερό να βράσει και ζεματάτε το λάχανο
- Βγάζετε το λάχανο
- Βάζετε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Ρίχνετε το νερό, και αφού βράσει προσθέτετε τον άνηθο, το λάχανο, τα λουκάνικα, το αλάτι και το πιπέρι και αφήνετε να σιγοβράσει για μία ώρα περίπου.
- Σερβίρεται ζεστή

Τραχανάς

ΥΛΙΚΑ

- **2 φλιτζάνια τραχανά ξινό**
- **6 φλιτζάνια τσαγιού νερό**
- **2 κουταλιές της σούπας βούτυρο**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε στην κατσαρόλα το νερό, το βούτυρο και το αλάτι
- Προσθέτετε και τον τραχανά, το βάζετε σε χαμηλή φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να πήξει
- Σερβίρεται προαιρετικά με λεμόνι ή με τυρί φέτα
- Μπορείτε να βράσετε μαζί λουκάνικο ή κρέας

Φακές

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλιτζάνια του τσαγιού φακές
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 4 καρότα σε ροδέλες
- 2 ρίζες σέλινο ψιλοκομμένο
- 4 κλωνάρια σέλινο
- 1 κονσέρβα ντομάτα
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 φύλλα δάφνη
- 1 φλιτζάνι λάδι
- αλάτι και πιπέρι

-Μουσκεύετε τις φακές από βραδύς σε νερό

-Πετάτε το νερό και τα πλένετε

-Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι

-Ρίχνετε τις φακές και τα λαχανικά, αλάτι και πιπέρι

-Σκεπάζετε με νερό

-Σκεπάζετε και χαμηλώνετε τη φωτιά έως να χυλώσει

Φασολάδα

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλιτζάνια του τσαγιού φασόλια
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 4 καρότα σε ροδέλες
- 2 ρίζες σέλινο ψιλοκομμένο
- 4 κλωνάρια σέλινο
- 1 κονσέρβα ντομάτα
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ
- 1 φλιτζάνι λάδι
- αλάτι και πιπέρι

-Μουσκεύετε τα φασόλια από βραδύς σε νερό

-Πετάτε το νερό και τα πλένετε

-Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι

-Ρίχνετε τα φασόλια και τα λαχανικά, αλάτι και πιπέρι

-Σκεπάζετε με νερό

-Σκεπάζετε και χαμηλώνετε τη φωτιά έως να χυλώσει

Φιδές

ΥΛΙΚΑ

- 2 φλιτζάνια φιδές κομμένος
- 2 1/2 ποτήρια νερό
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
- αλάτι
- λεμόνι προαιρετικό

-Βάζετε σε μία κατσαρόλα μικρή το νερό μαζί με το βούτυρο

-Μόλις βράσει προσθέτετε τον φιδέ

-Αλατίζετε

-Χαμηλώνετε την φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει

-Ανακατεύετε που και πού. Όταν είναι έτοιμο εάν θέλετε προσθέτετε λεμόνι

Χορτόσουπα

ΥΛΙΚΑ

- **5 φρέσκες ντομάτες**
- **3 πατάτες**
- **1 κλωνάρι σέλινο**
- **5 καρότο κομμένο σε ροδέλες**
- **3 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο**
- **10 φλιτζάνια τσαγιού νερό**
- **4 κουταλιές της σούπας λάδι**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Πλένετε και κόβετε σε μικρά κομμάτια όλα τα χορταρικά εκτός από τις ντομάτες
- Τα βάζετε στο νερό να βράσουν για 20-30 λεπτά
- Προσθέτετε τις ντομάτες ολόκληρες τρυπημένες και το αλάτι και βράζετε για 1 ώρα
- Ρίχνετε όλα τα λαχανικά στον πολυκόφτη χωρίς το ζουμί και κάνετε πολτό
- Ρίχνετε τον πολτό πίσω στην κατσαρόλα με το πιπέρι
- Προσθέτετε το λάδι
- Σερβίρεται ζεστή

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Αγγουροντομάτα

ΥΛΙΚΑ

- 2 ντομάτες
- 1 μεγάλο αγγούρι
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- λίγη ρίγανη
- αλάτι και πιπέρι
- λάδι

- Πλένετε όλα τα λαχανικά πολύ καλά
- Κόβετε σε μικρά κομμάτια τις ντομάτες και σε ροδέλες το αγγούρι
- Τα τοποθετείτε σε μία σαλατιέρα ή ένα μπωλ και προσθέτετε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- Αλατοπιπερώνετε και ανακατεύετε προσεκτικά
- Προσθέτετε το λάδι

Γαριδοσαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό γαρίδες
- 4 πατάτες
- 8 αγγουράκια τουρσί ψιλοκομμένα
- 1/4 φλιτζάνι κάπαρη
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι
- αλάτι
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός
- 1 1/2 φλιτζάνι μαγιονέζα

- Πλένετε τις γαρίδες
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα νερό, το ξύδι και λίγο αλάτι, να βράσει
- Ρίχνετε τις γαρίδες
- Βράζετε μέχρι να μαγειρευτούν
- Βράζετε τις πατάτες και τις κόβετε κομματάκια
- Ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί και σερβίρετε

Μαρούλι

ΥΛΙΚΑ

- 1 μαρούλι
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1/4 ματσάκι άνιθο
- ξύδι
- αλάτι και πιπέρι
- λάδι

- Πλένετε τα λαχανικά πολύ καλά
- Ψιλοκόβετε τα κρεμμυδάκια και τον άνιθο
- Τα τοποθετείτε σε μία σαλατιέρα ή ένα μπωλ και προσθέτετε το ξύδι
- Αλατοπιπερώνετε και ανακατεύετε προσεκτικά
- Προσθέτετε το λάδι

Τζατζίκι

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα στραγγιστό Γιαούρτι
- 2 μικρά Αγγουράκια
- 2 κ. σ. Ελαιόλαδο

- **2 κ. σ. ξύδι**
- **1 κ. κ. (κοφτό) Αλάτι**
- **4-5 κλωνιά Άνηθο**
- **2 σκελίδες λιωμένο Σκόρδο**

Σε μπόλ ανακατεύουμε το γιαούρτι με τα αγγουράκια κομμένα σε μικρούς κύβους με τη φλούδα τους. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 περίπου ώρα πριν σερβίρουμε. Αν το μείγμα μας δεν πετυχαίνει γιατί είναι αρκετά ρευστό, πρέπει να στραγγίσουμε τα κομμένα αγγουράκια σε μια πετσέτα πριν τα ανακατέψουμε με το γιαούρτι. Σερβίρετε σε μικρό πιάτο και γαρνίρετε με ένα μικρό κλωνί άνηθο ή μια ελιά.

Αυγοσαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- **6 αυγά βραστά σφικτά**
- **3/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1/4 λεμόνι στυμμένο**
- **1/3 φλιτζάνι μουστάρδα**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Κόβετε τα αυγά στα τέσσερα

-Τα τοποθετείτε σε μία πιατέλα

-Αλατοπιπερώνετε

-Εν τω μεταξύ σε ένα μπώλ ανακατεύετε το λάδι, το λεμόνι και τη μουστάρδα

-Περιχύνετε τα αυγά με το μείγμα

Κοτοσαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κότα**
- **1/4 κασέρι**
- **1/4 ζαμπόν**
- **2 πιπεριές**
- **μαγιονέζα**
- **λίγος μαϊντανός**

-Βράζετε την κότα έως να μαγειρευτεί

-Αφήνετε να κρυώσει και την ξεψαχνίζετε

-Κόβετε πολύ μικρά κομμάτια

-Ψιλοκόβετε ζαμπόν, τυρί και πιπεριές

-Τα τοποθετείτε όλα τα υλικά σε μία σαλατιέρα ή ένα μπωλ και προσθέτετε τη μαγιονέζα

-Ανακατεύετε πολύ καλά

-Από πάνω απλά στρώνετε μία στρώση πολύ λεπτή μαγιονέζας και γαρνίρετε με μαϊντανό

Ρώσικη Σαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- **3 μεγάλες πατάτες κομμένες σε κυβάκια**
- **5 καρότα κομμένα σε κυβάκια**
- **1 σακούλα μικρή κατεψυγμένο αρακά**
- **3 κουταλιές της σούπας κάπαρη**
- **6 μικρά αγγουράκια τουρσί**
- **μαγιονέζα**
- **αλάτι, πιπέρι**

-Βράζετε τις πατάτες τα καρότα και τον αρακά

-Τα βάζετε σε μία σαλατιέρα

-Προσθέτετε την κάπαρη και τα αγγουράκια

- Ανακατεύετε
- Προσθέτετε την μαγιονέζα και ανακατεύετε προσεκτικά να πάει παντού
- Στρώνετε τα υλικά
- Ρίχνετε 2 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα και τη στρώνετε με ένα μαχαίρι να κάνετε ένα λείο στρώμα ώστε να είναι εμφανίσιμη η σαλάτα
- Γαρνίρετε με μαϊντανό και σερβίρετε

Σκορδαλιά

ΥΛΙΚΑ

- **2 πατάτες**
- **4 σκελίδες σκόρδο λιωμένο στην πρέσα ή με το πηρούνι**
- **2 κουταλιές της σούπας ξύδι**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **αλάτι**

- Καθαρίζετε τις πατάτες και τις βράζετε μέχρι να μαλακώσουν
- Τις τοποθετείτε σ' ένα μπώλ και τις κάνετε πουρέ με το πηρούνι
- Προσθέτετε το σκόρδο, το αλάτι και το ξύδι ανακατεύοντας συνεχώς
- Συνεχίζοντας το ανακάτεμα ρίχνετε σιγά, σιγά το λάδι μέχρι ν' απορροφηθεί όλο

Τυροκαυτερή Θρακιώτικη

ΥΛΙΚΑ

- **Τυρί Φέτα**
- **Ελαιόλαδο**
- **Καυτερή πράσινη πιπεριά**

- Με ένα πηρούνι θρυμματίζετε την φέτα σε ένα μπώλ
- Ρίχνετε σταδιακά το λάδι, την λιωμένη πιπεριά και δουλεύετε το μείγμα να γίνει ομοιογενές
- Η αναλογία της πιπεριάς με το τυρί είναι ανάλογη με το πόσο καυτερή θέλετε την σαλάτα

Γ Λ Υ Κ Α

Εκμέκ κανταΐφι (Πανσέ)

ΥΛΙΚΑ

- Ταψί Νο 34
- 350 γρ. κανταΐφ
- 4-5 κουταλιές βούτυρο.

Υλικά Σιροπιού:

- 2 φλιτζάνια νερό
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη

Υλικά Κρέμας:

- 4 και 1/2 φλιτζάνια γάλα
- 9 κουταλιές κοφτές ζάχαρη
- 1 κουτί corn flour μείον 1 κουταλιά για τη σαντιγί
- 3 κρόκοι αυγών
- 1/2 κουταλάκι φρέσκο βούτυρο
- 2 βανίλιες

Υλικά Σαντιγί:

- 1 σαντιγί Morfat
- 1 κουτί ζάχαρη άχνη
- 3 κουταλιές κονιάκ
- 2 βανίλιες
- 3 ασπράδια κτυπημένα μαρέγκα
- 1 κουταλιά corn flour

Παρασκευή Κανταΐφι: Ψήνουμε το κανταΐφι μέχρι να ροδίσει και μετά το περιχύνουμε με το βούτυρο. Παρασκευή Σιροπιού: Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη και τα δένουμε στη φωτιά μέχρι να δέσουν σε σιρόπι. Ρίχνουμε το σιρόπι ζεστό στο κρύο κανταΐφι. Παρασκευή Κρέμας: Βράζουμε το μισό γάλα. Στο κρύο γάλα που κρατήσαμε, διαλύουμε το corn flour πολύ καλά. Κτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και τη βανίλια προσθέτοντας το κρύο γάλα λίγο-λίγο ανακατεύοντας συνεχώς. Αδειάζουμε σε καθαρή κατσαρόλα το μίγμα, το τοποθετούμε σε σιγανή φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει η κρέμα και να γίνει λεία. Προσθέτουμε το βούτυρο και τέλος βάζουμε πάνω από το φύλλο τη κρέμα και μετά τη σαντιγί. Το γαρνίρουμε με καβουρδισμένα αμύγδαλα και το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει. Παρασκευή Σαντιγί: Κτυπάμε τη σαντιγί με την άχνη προσθέτοντας το κονιάκ, τη βανίλια, το corn flour και τα 3 ασπράδια μαρέγκα.

Μιλφέιγ

ΥΛΙΚΑ

- 2 πακέτα σφολιατίνα
- 3 πακέτα κρέμα στιγμής Γιώτης
- 3 κουτιά σαντιγί Alsa Top (2 για τη γέμιση και 1 για την κάλυψη)
- 3 κουταλιές άχνη ζάχαρη για τη γέμιση.
- Άχνη ζάχαρη για τη γαρνιτούρα.

Στρώνουμε με σφολιατίνα τον πάτο ενός σκεύους (κατά προτίμηση τετράγωνου). Κτυπάμε πρώτα τη σαντιγί με τις 3 κουταλιές ζάχαρη άχνη. Κτυπάμε την κρέμα και όταν σφίξει, την ανακατεύουμε με τα 2/3 της σαντιγί. Απλώνουμε το μισό μίγμα, στρώνουμε τα υπόλοιπα σφολιατίνα κρατώντας 4-5 και ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα. Απλώνουμε τέλος την σαντιγί και θρυμματίζουμε από πάνω τα σφολιατίνα που κρατήσαμε. Βάζουμε το μιλφέιγ στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει. Σερβίρεται πασπαλισμένο με άχνη ζάχαρη.

Σημ. του Δοκιμαστού :

Είναι πολύ καλύτερο την επόμενη μέρα.

Μπουγάτσα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κουτί γάλα ζαχαρούχο**
- **1/2 κιλό περίπου φύλλο**
- **βανίλια**
- **300 γρ. Βιτάμ (1 & 1/4)**
- **3 & 1/2 κουτιά του γάλατος νερό**
- **Ζάχαρη άχνη**
- **Κανέλα**

Βουτυρώνουμε ένα ταψί και τοποθετούμε το φύλλο σε σφηγκοφωλιές (το μαζεύουμε σε μερικά σημεία). Λιώνουμε το Βιτάμ και περιχύνουμε καλά όλο το φύλλο για να πάει παντού. Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 20-30 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Διαλύουμε το γάλα στο νερό (1 προς 3) και περιχύνουμε το φύλλο ζεστό. Το αφήνουμε να ψηθεί ακόμη 40 λεπτά σε μέτριο φούρνο (180). Το βγάζουμε και το πασπαλίζουμε με πολλή ζάχαρη άχνη και κανέλα.
Σερβίρεται : Μόνο ζεστή.

Κέικ σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ

- **1 Βιτάμ**
- **4 κουταλιές κακάο**
- **1 κουταλιά κονιάκ**
- **1 κουταλιά λεμόνι**
- **8 κουταλιές νερό**
- **6 αυγά**
- **2 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **1 και 1/2 φλιτζάνι αλεύρι**
- **3 κουταλάκια baking powder.**

Λιώνουμε το βούτυρο προσθέτοντας το κακάο, το κονιάκ, το λεμόνι και το νερό. Κτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα. Σε ένα άλλο μπωλ κτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Ρίχνουμε στο μίγμα το βούτυρο, τη ζάχαρη με τους κρόκους και τη μαρέγκα προσθέτοντας το αλεύρι και το baking powder. Ρίχνουμε το μίγμα σε βουτυρωμένη φόρμα και το ψήνουμε στους 200 βαθμούς για μισή ώρα.

Κέικ σοκολάτας (2)

ΥΛΙΚΑ

- **1 φλ. καφέ Βούτυρο**
- **1 φλ. καφέ Ζάχαρη**
- **3,5 φλ. καφέ Αλεύρι**
- **4 Αυγά**
- **1 φλ. καφέ τριμμένη Σοκολάτα**
- **2 κ. κ. (κοφτές) baking powder**
- **2 πρέζες βανίλια**

-Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη.

-Προσθέτουμε έναν, έναν τους κρόκους, την τριμμένη σοκολάτα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

-Ανακατεύουμε το baking powder με το αλεύρι και την βανίλια και τα προσθέτουμε και αυτά.

-Συνεχίζουμε να χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να έχουμε στο σκεύος μας ένα σχετικά ομοιογενές μείγμα.

-Χτυπάμε χωριστά τα ασπράδια σε μαρέγκα και τα ανακατεύουμε απαλά με το μείγμα μας με ξύλινη κουτάλα.

-Βουτυρώνουμε μια φόρμα και την πασπαλίζουμε με τριμμένη φρυγανιά.

-Ψήνουμε για 50 περίπου λεπτά σε φούρνο στους 175 βαθμούς

Προφιτερόλ

ΥΛΙΚΑ

- **3 ποτήρια γάλα**
- **5 κοφτές κουταλιές corn-flour**
- **2 βανίλιες**
- **5 κουταλιές άχνη ζάχαρη**
- **6 αυγά**
- **1 κουταλάκι βούτυρο φρέσκο**
- **350 γρ. Κουβερτούρα**
- **20-30 σου γεμιστά χωρίς καραμέλα.**

Ζεσταίνουμε το γάλα κρατώντας μισό φλιτζάνι κρύο γάλα για το corn-flour. Κτυπάμε τους κρόκους με την άχνη και το corn flour. Ανακατεύοντας συνεχώς προσθέτουμε το γάλα, την βανίλια και το βούτυρο στην φωτιά μέχρι να δέσει. Λιώνουμε την σοκολάτα σε μπαιν μαρί και τη προσθέτουμε στο μίγμα. Κτυπούμε τα ασπράδια σε σφικτή μαρέγκα με 5 σταγόνες λεμόνι και τα ανακατεύουμε. Αφού κρυώσει το μίγμα τα ανακατεύουμε με τα σου και αφού κρυώσει λίγο στο ψυγείο το ανακατεύουμε ξανά ώσπου να καθήσουν τα σου.

Φλογέρες

ΥΛΙΚΑ

- **1 κουτί φύλλο**
- **2 1/2 φλιτζάνια καρυδόψυχα ψιλοκοπανισμένα**
- **1 1/2 φλιτζάνι γαλέτα**
- **3/4 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **1 φλιτζάνι βούτυρο**
- **1 κουταλάκι κανέλα**
- **2 αυγά**
- **3 1/2 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **2 1/2 φλιτζάνια νερό**
- **1 ξυλαράκι κανέλα**
- **φλούδα λεμονιού**
- **1 κουταλάκι χυμό λεμονιού**

-Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 170 C
 -Σε ένα μπωλ ανακατεύετε τα καρύδια, την ζάχαρη, την γαλέτα τα αυγά και την κανέλα
 -Παίρνετε ένα, ένα φύλλο το ραντίζετε με βούτυρο και το διπλώνετε στη μέση
 -Βάζετε λίγη γέμιση στη μία άκρη, διπλώνετε τις άκρες προς τα μέσα να κλείσει η γέμιση και μετά ρολάρετε να κάνετε την φλογέρα
 -Βουτυρώνετε το ταψί και τοποθετείτε τη μία δίπλα στην άλλη, ραντίζοντας με λίγο βούτυρο και νερό
 -Ψήνετε για μισή ώρα περίπου
 -Αφήνετε να κρυώσει, σκεπάζετε και το αφήνετε 24 ώρες
 -Φτιάχνετε το σιρόπι
 -Βάζετε το νερό να βράσει με τη ζάχαρη και τα μυρωδικά
 -Αφήνετε να βράσει για 5-10 λεπτά
 -Βγάζετε τα μυρωδικά και περιχύνετε το κανταΐφι

Choco magic

ΥΛΙΚΑ

- **300 γρ. σοκολάτα ION**
- **1 και 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **7 αυγά**
- **2 φλιτζάνια αλεύρι μαλακό**
- **1 Βιτάμ**

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί και προσθέτουμε το Βιτάμ και τη ζάχαρη σε σιγανή φωτιά. Μόλις κρυώσει καλά ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Κτυπάμε τα αυγά μαρέγκα.

Προσθέτουμε τους κρόκους και ρίχνουμε τα αυγά στο μίγμα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα και το ψήνουμε στους 250 για 14 λεπτά.

Κουλουράκια νηστίσιμα

ΥΛΙΚΑ

- 2 1/4 ποτήρια λάδι
- 500 γρ. ζάχαρη
- 1 1/4 φλιτζάνι κονιάκ
- 1/2 φλιτζάνι ούζο
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού
- 2 κουταλάκια σόδα
- 1 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 3 κουταλάκια κανέλα
- 1 κουταλάκι τριμμένο γαρίφαλο
- το ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 2 κιλά μαλακό αλεύρι "ΑΡΙΣΤΟΝ"
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- σουσάμι καβουρντισμένο για πασπάλισμα

Βάζετε όλα τα υλικά με την παραπάνω σειρά σε μια μεγάλη λεκάνη. Αναμιγνύετε συνεχώς ώσπου να γίνει μια ζύμη λεία. Πλάθετε τα κουλουράκια, τα πασπαλίζετε με σουσάμι και τα ψήνετε 30 λεπτά περίπου σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο.

Τσουρεκάκια

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 κιλού ΦΑΡΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ
- 1/2 κιλού βούτυρο λιωμένο
- 1/2 κιλό ζάχαρη
- 1 φακελάκι αμμωνία
- 1/4 κιλού χλιαρό γάλα
- 5 αυγά
- 1 φλιτζάνι του καφέ κονιάκ
- ξύσμα ενός λεμονιού
- ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 3 φακελάκια βανίλια
- 1 αυγό χτυπημένο για άλειμμα

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Διαλύετε την αμμωνία στο γάλα και το ρίχνετε στη λεκάνη στο μείγμα του βουτύρου. Χωρίζετε τα αυγά σε κρόκους και ασπράδια. Ρίχνετε τους κρόκους στη λεκάνη και συνεχίζετε το χτύπημα. Χτυπάτε χωριστά τα ασπράδια για να γίνουν μαρέγκα και τα ρίχνετε στη λεκάνη μαζί με το κονιάκ. Προσθέτετε το ξύσμα λεμονιού, το ξύσμα πορτοκαλιού, τη βανίλια και σιγά-σιγά τη ΦΑΡΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ. Τα ανακατεύετε όλα πολύ καλά μέχρι να γίνει μία λεία ζύμη (αν χρειαστεί, προσθέτετε λίγη ΦΑΡΙΝΑ ακόμα). Πλάθετε μικρά τσουρεκάκια σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο (180C) για 15 λεπτά περίπου.

Τσουρέκι Λαμπριάτικο

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά σκληρό αλεύρι "ΑΡΙΣΤΟΝ"
- 1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
- 150 γρ. μαγιά φούρνου
- 3 φλιτζάνια χλιαρό γάλα
- 10 αυγά
- 650 γρ. ζάχαρη
- 2 κουταλάκια ξύσμα πορτοκαλιού

- **500 γρ. βούτυρο λιωμένο**
- **1 φακελάκι βανίλια**
- **2 κουταλιές γλυκάνισο**
- **1 κουταλάκι μαχλέπι κοπανισμένο**
- **1 κουταλάκι μαστίχα κοπανισμένη**
- **2 κρόκους αυγών διαλυμένους σε λίγο νερό**
- **αμυγδαλόψιχα σε λεπτά κομμάτια**

Διαλύετε τη μαγιά μέσα στο χλιαρό γάλα μαζί με το αλάτι και 1 κουταλάκι ζάχαρη. Προσθέτετε 3-4 φλιτζάνια αλεύρι και αναμιγνύετε καλά. Βάζετε το προζύμι σε ζεστό μέρος και το σκεπάζετε για να "πιάσει". (Μόλις το προζύμι κάνει στην επιφάνεια του τρύπες είναι έτοιμο). Βάζετε το υπόλοιπο αλεύρι σε μια μεγάλη λεκάνη, κάνετε μια λακούβα στη μέση και βάζετε εκεί το προζύμι. Χτυπάτε σ' ένα μπολ τα αυγά με τη ζάχαρη, το ξύσμα και το βούτυρο. Προσθέτετε επίσης τη βανίλια, το γλυκάνισο, το μαχλέπι και τη μαστίχα και ρίχνετε το μίγμα στη λεκάνη. Ζυμώνετε τη ζύμη καλά, ώσπου να γίνει ομοιογενής και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της λεκάνης. Στη συνέχεια τη σκεπάζετε και την αφήνετε μερικές ώρες σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιασθεί σε όγκο. Όταν η ζύμη φουσκώσει, την πλάθετε σε τσουρέκια και τα βάζετε σε μεγάλο βουτυρωμένο ταψί. Σκεπάζετε το ταψί με λαδόχαρτο και αφήνετε τα τσουρέκια σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν (1-2 ώρες). Τα αλείφετε με τους κρόκους, τα πασπαλίζετε με την αμυγδαλόψιχα και τα ψήνετε 35-45 λεπτά σε φούρνο προθερμασμένο στους 200C.

Choco Brownie

ΥΛΙΚΑ (για 6-8 μερίδες)

- **1/2 κιλό Σοκολάτα χύμα**
- **2 κ. σ. Βούτυρο**
- **1 φλ. τσαγιού Ζάχαρη**
- **3 Αυγά μικρά**
- **1,5 κ. κ. Βανίλια**
- **1 φλ. τσαγιού Αλεύρι**
- **3/4 κ. κ. Baking Powder**
- **1/4 κ. κ. Αλάτι**
- **1/2 φλ. τσαγιού Γάλα**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 C.

-Χτυπάμε καλά τα αυγά με την βανίλια.

-Προσθέτουμε το αλεύρι το baking powder, το αλάτι και το γάλα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη ζύμη.

-Λιώνουμε τελειώς την σοκολάτα με το βούτυρο και προσθέτουμε την ζάχαρη να διαλυθεί όσο γίνεται.

-Στη ζύμη προσθέτουμε το μίγμα σοκολάτας και ανακατεύουμε με μίξερ καλά.

-Ρίχνουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο γυάλινο πυρίμαχο σκεύος με διαστάσεις 23X33 εκ. περίπου.

-Αφήνουμε να ψηθεί για 25 λεπτά.

-Σερβίρεται ζεστό με σιρόπι σοκολάτας και παγωτό κατά προτίμηση και αυτό σοκολάτα.

Μουστοκούλουρα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό Αλεύρι**
- **1/2 ποτήρι Λάδι**
- **240 γρ. Ζάχαρη**
- **1 ποτήρι Μούστος**
- **1 κοφτή κ. κ. Αμμωνία**
- **1/2 ποτήρι Νερό**
- **Σουσάμι**

- Ανακατέψτε τα υλικά μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.
- Πλάστε τα κουλούρια και απλώστε τα σε ίσιο ταψί.
- Αλείψτε τα με νερό.
- Πασπαλίστε τα με σουσάμι.
- Σκεπάστε τα με βρεγμένη λαδόκολλα και ψήστε σε δυνατό φούρνο.

Πάστα Φλόρα

ΥΛΙΚΑ

- **130 γρ. Βούτυρο.**
- **240 γρ. Ζάχαρη.**
- **3 Αυγά.**
- **1 κ.κ. Σόδα.**
- **500 γρ. Αλεύρι.**
- **Βούτυρο και τριμμένη φρυγανιά για τα ταψάκια.**
- **6 κ. σ. Μαρμελάδα Βατόμουρο.**

- Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να ασπρίσει.
- Προσθέστε τη ζάχαρη, τα αυγά, τη σόδα και το αλεύρι και ζυμώστε καλά.
- Βουτυρώστε και πασπαλίστε με φρυγανιά 2 ταψάκια διαμέτρου 26 εκατοστών.
- Απλώστε μια λεπτή στρώση ζύμη και κατόπιν μια στρώση μαρμελάδα.
- Πλάστε βέργες πάχους 1 εκατοστού με την ζύμη που περισσεύει και στρώστε τις σταυρωτά πάνω από την μαρμελάδα.
- Ψήνετε στον φούρνο στους 180 βαθμούς C για 45 περίπου λεπτά.

Εκμέκ κανταΐφι

ΥΛΙΚΑ

- **3/4 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **2 αυγά**
- **1 φλιτζάνι αλεύρι μαλακό**
- **2 1/2 φλιτζάνια γάλα**
- **2 βανίλιες**
- **1/2 φλιτζάνι βούτυρο**
- **150 γρ. καταΐφι**
- **3/4 φλιτζάνι ζάχαρη για το σιρόπι**
- **1/2 φλιτζάνι νερό για το σιρόπι**
- **φλούδα από λεμόνι**
- **3 γαρύφαλλα**
- **1 ξυλάκι κανέλα**
- **2 1/2 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος**
- **1 κουταλιά ζάχαρη**

- Βάζετε σε μία κατσαρόλα τη ζάχαρη και τα αυγά
- Προσθέτετε το αλεύρι και λίγο - λίγο το γάλα
- Τοποθετείτε στη φωτιά την κατσαρόλα και ανακατεύετε μέχρι να πάρει βράση
- Όταν πήξει αποσύρετε από την φωτιά
- Προσθέτετε την βανίλια
- Προσθέτετε το βούτυρο και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει
- Βουτυρώνετε ένα ταψί και στρώνετε το κανταΐφι,
- Ψήνετε στους 180 C μέχρι να ροδοκοκκινίσει
- Εν τω μεταξύ βράζετε σε μία άλλη κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη με τα μυρωδικά να φτιάξετε το σιρόπι
- Αφαιρείτε τα μυρωδικά και σιροπιάζετε το κανταΐφι
- Στρώνετε την κρέμα από πάνω από το κανταΐφι
- Βάζετε το ταψί στο ψυγείο να κρυώσει
- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος με την ζάχαρη να γίνει σαντιγύ
- Απλώνετε την σαντιγύ πάνω από την παγωμένη κρέμα και σερβίρετε

Κουλούρια Κανέλας

ΥΛΙΚΑ

- **6 φλιτζάνια αλεύρι**
- **2 κουταλάκια αμμωνία**
- **1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **4 αυγά**
- **1 φλιτζάνι βούτυρο**
- **1 φλιτζάνι γάλα**
- **1 κουταλιά κανέλα**
- **5 γαρύφαλλα τριμμένα**
- **1 αυγό**

- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 C
- Βουτυρώνετε τα ταψάκια σας
- Κοσκινίζετε το αλεύρι
- Σε ένα μεγάλο μπώλ βάζετε το αλεύρι με την κανέλα και τα γαρύφαλλα
- Λιώνετε το βούτυρο και το ανακατεύετε με το αλεύρι
- Ζεσταίνετε το γάλα ελαφρά
- Χτυπάτε τ αυγά με την ζάχαρη μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά
- Προσθέτετε στο γάλα την αμμωνία
- Ρίχνετε στο αλεύρι όλα τα παραπάνω υλικά και ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία λεία και εύπλαστη ζύμη
- Κρατάτε το ασπράδι από το αυγό και προσθέτετε ένα κουταλάκι νερό και ανακατεύετε
- Πλάθετε τα κουλούρια σε ότι σχήμα θέλετε
- Τοποθετείτε στο ταψί και αλείφετε με το ασπράδι
- Ψήνετε 20-30 λεπτά

Κουλούρια Σουσαμένια

ΥΛΙΚΑ

- **6 φλιτζάνια αλεύρι**
- **2 κουταλάκια αμμωνία**
- **2 βανίλιες**
- **1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **4 αυγά**
- **3/4 φλιτζάνια βούτυρο**
- **1 1/2 φλιτζάνι γάλα**
- **2 φλιτζάνια σουσάμι**

- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 C
- Βουτυρώνετε τα ταψάκια σας
- Κοσκινίζετε το αλεύρι
- Σε ένα μεγάλο μπώλ βάζετε το αλεύρι
- Λιώνετε το βούτυρο και το ανακατεύετε με το αλεύρι
- Ζεσταίνετε το γάλα ελαφρά
- Χτυπάτε τ αυγά με την ζάχαρη μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά
- Προσθέτετε στο γάλα την αμμωνία
- Ρίχνετε στο αλεύρι όλα τα παραπάνω υλικά και ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία λεία και εύπλαστη ζύμη
- Πλάθετε τα κουλούρια σε ότι σχήμα θέλετε
- Αλείφετε τα κουλούρια γύρω, γύρω με νερό
- Τα τυλίγετε με σουσάμι
- Τοποθετείτε στο ταψί
- Ψήνετε 20 -30 λεπτά

Κουραμπιέδες

ΥΛΙΚΑ

- **2 φλιτζάνια βούτυρο φρέσκο ξεπαγωμένο όχι λιωμένο**
- **1 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **2 κρόκοι αυγών**
- **1 ποτηράκι ούζου κονιάκ**
- **1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ**
- **2 βανίλιες**
- **4 φλιτζάνια αλεύρι**
- **2 φλιτζάνια κοπανισμένο ξεφλουδισμένο αμύγδαλο**
- **ζάχαρη άχνη**

-Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 C
 -Κοσκινίζετε το αλεύρι και προσθέτετε το μπέικιν πάουντερ και τις βανίλιες
 -Χτυπάτε το βούτυρο μέχρι να ασπρίσει
 -Προσθέτετε τη ζάχαρη και εξακολουθείτε το χτύπημα
 -Προσθέτετε τ αυγά και το κονιάκ και εξακολουθείτε το χτύπημα
 -Προσθέτετε τ αμύγδαλα και ανακατεύετε
 -Ζυμώνετε το αλεύρι μέσα στο μίγμα
 -Πλάθετε μικρά στρογγυλά κουλουράκια
 -Ψήνετε για 20 λεπτά
 -Μόλις κρυώσουν ελαφρά πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη με το κόσκινο

Μπισκότα

ΥΛΙΚΑ

- **1 φλ. βούτυρο**
- **2 φλ. ζάχαρη**
- **2 αυγά**
- **4 κ.γ. baking powder**
- **1 κ.γ. αλάτι**
- **1 φλ. γάλα**
- **2 κ.γ. βανίλια**
- **5-6 φλ. αλεύρι**

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, και προσθέτουμε με τη σειρά τα αυγά, το γάλα και τέλος το αλεύρι με το baking powder, το αλάτι και τη βανίλια ανακατεύοντας κάθε φορά πολύ καλά. Αφήνουμε το ζυμάρι για 1 ώρα τουλάχιστον. Ψήνουμε σε βουτυρωμένη λαμαρίνα για 10-12' στους 180 C, μέχρι να ψηθούν καλά.

Παγωτό κρέμα

ΥΛΙΚΑ

- **2 κουτιά γάλα εβαπορέ**
- **2 φλ. ζάχαρη**
- **2 φλ. νερό**
- **5 ζελατίνες**
- **2 βανίλιες**

Βάζουμε στην παγωτιέρα το γάλα, τη ζάχαρη και 1¹/₂ ποτήρι νερό. Το άλλο ¹/₂ ποτήρι νερό το ζεσταίνουμε ώσπου να γίνει χλιαρό και βάζουμε τις ζελατίνες μέσα μια, μια να λιώσουν. Μετά τις ζελατίνες τις σουρώνουμε, τις βάζουμε στην παγωτιέρα και ανακατεύουμε όλο το υλικό ώσπου να λιώσει η ζάχαρη. Το βάζουμε στην κατάψυξη και το αφήνουμε να παγώσει καλά, τουλάχιστον 1 ώρα. Το βγάζουμε από την κατάψυξη και το χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να φουσκώσει ως το χείλος της παγωτιέρας ρίχνοντας και τις βανίλιες. Το βάζουμε ξανά στην κατάψυξη και το αφήνουμε να παγώσει. Γαρνίρουμε με κερασάκι, σιρόπι, κλπ.

Παντεσπάνι

ΥΛΙΚΑ

- **3 φλιτζάνια αλεύρι**
- **1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ**
- **2 βανίλιες**
- **1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **7 αυγά χωριστά οι κρόκοι από τ ασπράδια**
- **1/4 φλιτζάνι βούτυρο**

- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 C
- Κοσκινίζετε το αλεύρι
- Προσθέτετε το μπέικιν πάουντερ και τις βανίλιες
- Σε ένα μεγάλο μπώλ βάζετε την ζάχαρη με τους κρόκους ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά
- Χτυπάτε τ' ασπράδια σε μαρέγκα
- Λιώνετε το βούτυρο
- Στο μπώλ με τη ζάχαρη και τ αυγά προσθέτετε εναλλάξ μαρέγκα και αλεύρι
- Προσθέτετε σιγά, σιγά το βούτυρο
- Ψήνετε 20 -30 λεπτά

Πουτίγκα με ρύζι

ΥΛΙΚΑ

- **4 φλ. γάλα**
- **1/2 φλ. ρύζι μακρύκοκκο**
- **1/2 φλ. σταφίδες**
- **1/4 φλ. βούτυρο ή μαργαρίνη**
- **3 αυγά**
- **1/4 φλ. ζάχαρη**
- **1 κ.γ. βανίλια**
- **1/4 κ.γ. αλάτι**
- **μοσχοκάρυδο ή κανέλα**

Βάζουμε τα 2 φλ. γάλα, το ρύζι και τις σταφίδες στη φωτιά· μόλις το γάλα πάρει βράση κατεβάζουμε τη φωτιά στο πολύ χαμηλό, σκεπάζουμε και αφήνουμε να βράσει για 15', μέχρι να βράσει το ρύζι. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο να λιώσει. Σε μεγάλο μπώλ χτυπάμε τα αυγά, τα 2 φλ. γάλα, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι. Σιγά σιγά προσθέτουμε το ρύζι. Ρίχνουμε το μίγμα σε ταψάκι 25x15x5 και ψήνουμε στους 170 C για 30'. Το ανακατεύουμε καλά, το πασπαλίζουμε με μοσχοκάρυδο ή κανέλα και το ψήνουμε για 15-20' ακόμα.

Ραβανί

ΥΛΙΚΑ

- **7 αυγά χωριστά κρόκους από ασπράδια**
- **1 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι**
- **2 φλιτζάνια σιμιγδάλι**
- **2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ**
- **1 κουταλάκι σόδα**
- **1 φλιτζάνι βούτυρο**
- **2 βανίλιες**
- **3 1/2 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **3 φλιτζάνια νερό**

- Χτυπάτε το βούτυρο πολύ καλά
- Βάζετε σε ένα μπώλ τους κρόκους και τη ζάχαρη και χτυπάτε πολύ καλά και τα προσθέτετε στο βούτυρο
- Ανακατεύετε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα, τις βανίλιες και το σιμιγδάλι

- Χτυπάτε τα ασπράδια σε μαρέγκα
- Ρίχνετε τη μαρέγκα και το αλεύρι στο μείγμα των αυγών εναλλάξ
- Βουτυρώνετε ένα ταψί και το πασπαλίζετε με σιμιγδάλι
- Ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο
- Όταν είναι έτοιμο, το αφήνουμε να κρυώσει
- Σε ένα κατσαρολάκι βάζετε την υπόλοιπη ζάχαρη με το νερό και το αφήνετε να βράσει μέχρι να δέσει το σιρόπι
- Όταν το ραβανί μισοκρυώσει ρίχνετε από πάνω πολύ ζεστό το σιρόπι προσεχτικά

Σάμαλι

ΥΛΙΚΑ

- **3 1/2 φλιτζάνια σιμιγδάλι χοντρό**
- **3 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **3 κουταλάκια μπέϊκιν πάουντερ**
- **1 1/2 φλιτζάνι γάλα**
- **ξύσμα ενός λεμονιού**
- **1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη**
- **1 1/2 φλιτζάνι νερό**

- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 140 C
- Βάζετε σε ένα μπωλ όλα τα υλικά και ανακατεύετε
- Βουτυρώνετε ένα ταψί
- Γυρίζετε το μείγμα στο ταψί
- Αφήνετε το μείγμα να ξεκουραστεί για 20 λεπτά
- Ψήνετε μέχρι να ροδίσει και να κάνει κρούστα, μία ώρα περίπου
- Μόλις ετοιμαστεί το σάμαλι και κρυώσει, σε μία κατσαρόλα βάζετε το νερό και την υπόλοιπη ζάχαρη και αφήνετε να βράσει
- Περιχύνετε με χλιαρό σιρόπι το κρύο σάμαλι

Τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ

- **6 φλιτζάνια αλεύρι αμερικάνικο**
- **1 2/3 φλιτζάνια βούτυρο**
- **1 2/3 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **2 κουταλιές της σούπας ξηρή μαγιά ή 150 γρ. φρέσκια μαγιά**
- **5 αυγά**
- **1 1/2 φλιτζάνι γάλα χλιαρό**
- **ξύσμα μισού πορτοκαλιού**
- **ξύσμα μισού λεμονιού**
- **1 κουταλιά μαχλέπι σε σκόνη**
- **1/2 κουταλάκι αλάτι**
- **1 αυγό χτυπημένο**
- **αμύγδαλα ολόκληρα και ξεφλουδισμένα**

- Βάζετε το γάλα στη φωτιά να γίνει χλιαρό
- Σε μία λεκάνη διαλύετε την μαγιά στο γάλα, προσθέτετε 1 1/2 φλιτζάνι αλεύρι, ανακατεύετε καλά και αφήνετε να φουσκώσει να γίνει διπλάσιο
- Σε μία κατσαρόλα σε πολλή χαμηλή φωτιά, βάζετε το βούτυρο να λιώσει
- Χτυπάτε καλά τα αυγά και τα προσθέτετε στο βούτυρο, ανακατεύοντας συνεχώς
- Προσθέτετε το μαχλέπι, τη ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού και το αλάτι
- Χύνετε το περιεχόμενο της κατσαρόλας στην λεκάνη με την μαγιά, ανακατεύετε και ρίχνετε λίγο το αλεύρι και ζυμώνετε
- Ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία ζύμη ομοιόμορφη
- Αφήνετε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί

- Χωρίζετε τη ζύμη σε κομμάτια τα οποία τα πλάθετε σε τσουρέκια
- Τα βάζετε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα
- Σκεπάζετε και αφήνετε να φουσκώσουν
- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180 C
- Αλείφετε με αυγό και πασπαλίζετε με αμύγδαλα
- Ψήνετε για περίπου μία ώρα

Μουσταλευριά

ΥΛΙΚΑ

- **3 1/2 φλιτζάνια μούστο**
- **1/2 φλιτζάνι νισεστέ**
- **1/2 φλιτζάνι νερό**
- **σουσάμι**
- **κανέλα**
- **αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και κοπανισμένα**

- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το μούστο να βράσει
- Εν τω μεταξύ στο νερό προσθέτετε το νισεστέ και ανακατεύετε
- Μόλις βράσει το μείγμα με το μούστο, ρίχνετε το χυλό από το αλεύρι πολύ λίγο τη φορά ανακατεύοντας πολύ γρήγορα να μην σβολιάσει
- Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να δέσει (πήξει)
- Σερβίρετε σε μερίδες και αφήνετε να κρυώσει
- Πασπαλίζετε με κανέλα, αμύγδαλα και σουσάμι

Μιλφέιγ

ΥΛΙΚΑ

- **250 γρ. σαντιγύ**
- **2 πακέτα κράκερ**
- **λίγη άχνη ζάχαρη**
- **Κρέμα:**
- **4 κρόκοι αυγών**
- **1 φλ. ζάχαρη**
- **1 κουτί γάλα εβαπορέ**
- **1 φλ. νερό**
- **1 φακελάκι άνθος αραβοσίτου**
- **1 κ.γ. βανίλια**
- **2 κ.σ. βούτυρο**

Χτυπάμε τους κρόκους με τη μισή ζάχαρη. Βάζουμε το αραιωμένο γάλα σε χαμηλή φωτιά και διαλύουμε την υπόλοιπη ζάχαρη. Ρίχνουμε τους κρόκους ανακατεύοντας συνεχώς. Ολοκληρώνουμε την κρέμα ρίχνοντας και το άνθος αραβοσίτου με τη βανίλια και στο τέλος αφού έχει πήξει προσθέτουμε και το βούτυρο. Στρώνουμε σε τετράγωνο ταψάκι τα μισά κράκερ και τη μισή κρέμα, τα υπόλοιπα μισά κράκερ και την υπόλοιπη κρέμα. Αφού κρυώσει έξω από το ψυγείο απλώνουμε τη σαντιγύ και πασπαλίζουμε με τρίμματα από κράκερ και λίγη άχνη ζάχαρη.

Κουλούρια Πασχαλινά

ΥΛΙΚΑ

- **1280 γρ. αλεύρι μαλακό**
- **500 γρ. ζάχαρη**
- **4 αυγά**
- **5 κρόκοι αυγών**
- **1 φλ. καφέ κονιάκ**
- **300 γρ. βούτυρο γάλακτος**
- **χυμός μισού λεμονιού**
- **1 κ.γ. σόδα**
- **30 γρ. αμμωνία**

- **1/2 φλ. γάλα**

Χτυπάμε το βούτυρο αρκετή ώρα να ασπρίσει. Χωρίζουμε τα αυγά και χτυπάμε τα (4) ασπράδια μαρέγκα. Χτυπάμε τους (9) κρόκους καλά με τη ζάχαρη και τους προσθέτουμε στο βούτυρο. Ρίχνουμε το κονιάκ, τη σόδα διαλυμένη στο λεμόνι, την αμμωνία διαλυμένη καλά στο γάλα και τη μαρέγκα. Ανακατεύουμε καλά και μετά ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι. Η ζύμη γίνεται μαλακιά αλλά δε θέλει άλλο αλεύρι· την αφήνουμε τουλάχιστον 1 ώρα πριν πλάσουμε τα κουλούρια.

Χαλβάς

ΥΛΙΚΑ

- **400 γρ. ταχίνι**
- **1 1/2 φλ. λάδι (που στραγγίζει από το ταχίνι) και μαργαρίνη**
- **4 φλ. αλεύρι**
- **1 φλ. μέλι**
- **1/2 φλ. τριμμένο αμύγδαλο ή σουσάμι**
- **100 γρ. λιωμένη σοκολάτα (προαιρετικά)**

Ανακατεύετε το λάδι και τη μαργαρίνη και λιώνετε. Προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει σκούρο χρώμα. Προσθέτετε το ταχίνι και ανακατεύετε καλά. Ζεσταίνετε το μέλι μέχρι τους 112 C (μια σταγόνα σε κρύο νερό σχηματίζει μια μαλακή μπαλίτσα που κάθεται όταν βγει από το νερό), ανακατεύετε με το υπόλοιπο μίγμα και προσθέτετε τα αμύγδαλα ή το σουσάμι. Απλώνετε σε βουτυρωμένη επιφάνεια (μάρμαρο ή φορμάικα) και δίνετε τετράγωνο σχήμα πάχους 2 εκ. με ένα βρεγμένο μαχαίρι. Αν θέλετε καλύπτετε με σοκολάτα. Κόβετε σε κομμάτια προτού κρυώσει τελείως.

Χαλβάς (2)

ΥΛΙΚΑ

- **1 φλ. βούτυρο**
- **2 φλ. σιμιγδάλι χονδρό**
- **3 φλ. ζάχαρη**
- **5 φλ. νερό**

Καβουρντίζουμε το σιμιγδάλι με το βούτυρο. Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη και το ρίχνουμε στο καβουρντισμένο σιμιγδάλι. (Προσοχή! Πάνω από νεροχύτη). Βράζουμε ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει. Ρίχνουμε σε φόρμα και ξεφορμάρουμε όταν κρυώσει.

Κέικ Μόκα

ΥΛΙΚΑ

- **1 1/2 φλ. αλεύρι**
- **1 κ.γ. σόδα**
- **1 κ.γ. κανέλα**
- **1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο**
- **1/2-1 κ.γ. τριμμένο γαρύφαλλο**
- **1/2 κ.γ. baking powder**
- **1/2 κ.γ. αλάτι**
- **1 φλ. κρέμα γάλακτος**
- **1/2 φλ. νερό**
- **1 κ.γ. στιγμιαίος καφές**
- **1/2 κ.γ. βανίλια**
- **1/2 φλ. βούτυρο**
- **1 1/2 φλ. ζάχαρη**
- **2 αυγά**
- **2 τετράγωνα (50 γρ.;) σοκολάτα**

Αναμίξτε το αλεύρι με τα άλλα στεγνά υλικά. Χτυπήστε την κρέμα με το νερό, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Χτυπήστε καλά το βούτυρο και προσθέστε τη ζάχαρη και τα αυγά ένα ένα. Λιώστε τη σοκολάτα και ανακατέψτε την. Προσθέστε εναλλάξ το αλεύρι και την κρέμα αναμιγνύοντας καλά. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε τη φόρμα και ρίχνετε τη ζύμη. Ψήνετε στους 180 C για 30-35'. Αφήστε στη φόρμα για 10' και μετά ξεφορμάρετε.

Κέικ φτωχό

ΥΛΙΚΑ

- 640 γρ. αλεύρι μαύρο
- 350 γρ. ζάχαρη ή και λιγότερη
- 160 γρ. λάδι (1 ποτηράκι κρασιού)
- κανέλα - γαρύφαλλα σκόνη
- 80 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
- 2 πορτοκάλια ξύσμα και χυμός
- 1 λεμόνι ξύσμα και χυμός
- 1/2 ποτηράκι κρασιού κονιάκ
- 2 κ.γ. baking powder
- 1 φλ. σταφίδες άσπρες και μαύρες

Ανακατεύουμε το λάδι με το αλεύρι και τα τρίβουμε να αναμιχθούν καλά. Προσθέτουμε το χυμό, το ξύσμα, ζεστό νερό και μετά όλα τα υπόλοιπα υλικά. Βάζουμε σε φόρμα βουτυρωμένη και αλευρωμένη. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 15' και μετά σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα.

Κεκάκια σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ

- 1 3/4 φλ. αλεύρι
- 3/4 φλ. ζάχαρη άχνη
- 1/2 φλ. κακάο
- 2 κ.γ. baking powder
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1/4 κ.γ. σόδα
- 1 φλ. γάλα σε θερμοκρασία δωματίου
- 1/2 φλ. βούτυρο λιωμένο και κρυωμένο
- 1 αυγό
- 1 κ.γ. βανίλια
- 150 γρ. λευκή σοκολάτα σε κομματάκια

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190 C με τη σχάρα στη μέση. Αναμιγνύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο, το baking powder, το αλάτι και τη σόδα. Χτυπάμε το αυγό και προσθέτουμε το γάλα, το βούτυρο και τη βανίλια ανακατεύοντας καλά. Κάνουμε μια λακκούβα στο κέντρο του αλευριού, ρίχνουμε το μίγμα και ανακατεύουμε λίγο, ίσα που να υγρανθούν τα στεγνά υλικά. Προσθέτουμε τα μισά κομμάτια της σοκολάτας. Μοιράζουμε σε 12 βουτυρωμένες φόρμες και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη σοκολάτα. Ψήνουμε για 20-25'.

Κεικάκια σοκολάτας (2)

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 φλ. αλεύρι
- 3/4 φλ. ζάχαρη άχνη
- 1/4 φλ. κακάο
- 2 κ.σ. baking powder
- 1 κ.σ. σόδα
- 1/2 κ.σ. αλάτι
- 2/3 φλ. γιαούρτι
- 1 κ.σ. βανίλια
- 2/3 φλ. γάλα

- **ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα (προαιρετικά)**

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 C. Στρώνουμε τα φορμάκια με χαρτί. Αναμιγνύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο, το baking powder, τη σόδα και το αλάτι. Προσθέτουμε το γιαούρτι, τη ζάχαρη και τη βανίλια και ανακατεύουμε λίγο, χωρίς να χτυπάμε. Γεμίζουμε τα φορμάκια μέχρι τα 2/3 και τα ψήνουμε για 15-20'. Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν πριν τα ξεφορμάρουμε και τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Κουλουράκια Πασχαλινά

ΥΛΙΚΑ

- **1300 γρ. αλεύρι μαλακό**
- **500 γρ. ζάχαρη**
- **250 γρ. βούτυρο (γάλακτος και βιτάμ)**
- **7 αυγά**
- **1 φλ. τσαγιού γάλα**
- **4 βανίλιες**
- **30 γρ. αμμωνία**

Χτυπάμε το βούτυρο με το μίξερ. Στη συνέχεια ρίχνουμε τη ζάχαρη και τους κρόκους. Τελευταία τα ασπράδια χτυπημένα μαρέγκα, το γάλα με την αμμωνία και το αλεύρι με τις βανίλιες λίγο, λίγο. Το ζυμάρι γίνεται πολύ μαλακό αλλά δε θέλει άλλο αλεύρι· αν μείνει λίγο σφίγγει. Γίνονται ~75-100 κουλούρια.

ΔΙΑΦΟΡΑ

Τυροπιτάκια

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλ. τσαγιού αλεύρι.
- 2 αυγά.
- 300 γρ. τυρί φέτα.
- 1/2 φλ. τσαγιού βούτυρο.
- 1/2 φλ. μαγειρικό λίπος.
- 1/2 φλ. τσαγιού γιαούρτι.
- 1 1/2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ.
- 1/2 κ. γλ. σόδα.
- Αλάτι - Πιπέρι.

-Χτυπάμε σ' ένα μπωλ το βούτυρο και το μαγειρικό λίπος μέχρι να ασπρίσουν.

-Προσθέτουμε το γιαούρτι και χτυπάμε λίγο ακόμη.

-Ρίχνουμε το αλεύρι ανακατεμένο με δύο κουταλάκια αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και τη σόδα σε δύο δόσεις και δουλεύουμε τη ζύμη ώστε να γίνει μαλακή και να πλάθεται. Αν κολλάει στα χέρια ρίχνουμε και άλλο αλεύρι.

-Ανακατεύουμε τα αυγά με τη φέτα και με μισό κουταλάκι πιπέρι.

-Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και κόβουμε κύκλους με ένα ποτήρι. Βάζουμε από μία κουταλιά γέμιση στον καθένα, τους διπλώνουμε στα δύο και πατάμε τις άκρες τους με τις μύτες ενός πηρουιού για να κολλήσουν.

-Τρυπάμε την επιφάνεια τους με ένα πηρούνι και αλείφουμε τα τυροπιτάκια με κροκάδι χτυπημένο με ελάχιστο νερό.

-Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 30 περίπου λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

Βατερριανό (Για 6 Άτομα)

ΥΛΙΚΑ

- 1 και 1/2 κιλό κιμά
- 2-3 κιλά ντομάτες
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 πράσινες πιπεριές
- 1 φλιτζάνι ρύζι
- 4 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 1/2 φλιτζάνι λάδι.

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με το βούτυρο και λίγο νερό. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια και το ρύζι. Προσθέτουμε την ψίχα από τις μισές ντομάτες με αλάτι και ζάχαρη και τα ψήνουμε για 30'. Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες και τις στρώνουμε ροδέλες στο ταψί βάζοντας ζάχαρη και αλάτι. Απλώνουμε τη μισή γέμιση και στρώνουμε σε ροδέλες τις πιπεριές. Απλώνουμε την υπόλοιπη γέμιση και ξαναβάζουμε ροδέλες ντομάτα με αλάτι και ζάχαρη. Ψήνουμε στους 200 για 180 λεπτά περίπου ή μέχρι να μαυρίσουν λίγο οι πάνω ντομάτες.

Σερβίρεται :

Με παγωμένη μπύρα και φρέσκο άσπρο ψωμί.

Γκιουζλεμεδάκια με κιμά (Για 4 Άτομα)

ΥΛΙΚΑ

- 1/4 κιμά
- λάδι
- άσπρο κρασί αρετσίνωτο
- 2 αυγά
- φύλλο κρούστας
- τυρί Adoro.

Υλικά για το Φύλλο :

- **1 φλιτζάνι νερό**
- **1/4 φλιτζανιού λάδι**
- **λίγο αλάτι**
- **baking powder**
- **αλεύρι No.2.**

Τσιγαρίζουμε το κιμά με νερό και λάδι και προσθέτουμε το κρασί. Τον ανακατεύουμε με τα αυγά και προσθέτουμε το τυρί. Γεμίζουμε μικρά κομμάτια από το φύλλο και τα τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι μέχρι να ροδίσουν.

Παρασκευή του Φύλλου :

Ανακατεύουμε 1 φλιτζάνι νερό και 1/4 φλιτζανιού λάδι με λίγο αλάτι, baking powder και όσο αλεύρι No.2 σηκώνει. Μετά το ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο.

Κρεατόπιτα

ΥΛΙΚΑ

- **1 φλιτζάνι ρύζι**
- **1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο (λάπα)**
- **1/4 τυρί Adoro τριμμένο**
- **λάδι**
- **βούτυρο**
- **1/2 κιλό κρεμμύδια**
- **1 πακέτο φύλλο κρούστας**
- **6 αυγά**
- **αλάτι**
- **πιπέρι**

Στρώνουμε μερικά φύλλα σε ένα βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος, ρίχνουμε όλο το μίγμα και καλύπτουμε με μερικά ακόμη φύλλα κρούστας. Κόβουμε τα φύλλα σε μερίδες και ψήνουμε στους 180 για 30 λεπτά.

Παρασκευή της Γέμισης :

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με νερό και λίγο λάδι. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια με λίγο αλάτι. Όταν το μίγμα «παι» το νερό του, προσθέτουμε 2 κουταλιές βούτυρο και τσιγαρίζουμε. Συμπληρώνουμε με το ρύζι και τσιγαρίζουμε λίγο ακόμη. Ρίχνουμε 1 φλιτζάνι νερό και το αφήνουμε μέχρι να μαλακώσει το ρύζι. Αφού κρυώσει το μίγμα ρίχνουμε τα αυγά και το τυρί και ανακατεύουμε καλά.

Μπουρεκάκια

ΥΛΙΚΑ

- **Φύλλο κρούστας**
- **1/2 κιλό κιμά μοσχαρίσιο**
- **1 καρότο**
- **Μαϊντανό**
- **2 βρασμένα ασπράδια αυγού**
- **1 μέτριο κρεμμύδι**
- **2 κύβους Knorr βοδινό.**

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με λίγο βούτυρο και προσθέτουμε το κρεμμύδι τριμμένο. Διαλύουμε τους κύβους σε μία κούπα ζεστό νερό και αφού τσιγαριστεί καλά ο κιμάς ρίχνουμε τον ζωμό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για μισή περίπου ώρα. Προς το τέλος ρίχνουμε το καρότο τριμμένο, και ψιλοκομμένα τον μαϊντανό και τα βρασμένα ασπράδια. Κόβουμε τα φύλλα κρούστας σε λωρίδες, βάζουμε λίγη γέμιση και τυλίγουμε σε μικρά ρολά. Αλείφουμε τα μπουρεκάκια στο κλείσιμό τους με βούτυρο και στο τέλος ολόκληρα με αυγό. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Σουτζουκάκια βουτύρου

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για 30 Σουτζουκάκια περίπου :

- **500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο**
- **Μαύρο ψωμί μισού όγκου του κιμά**
- **1 κουταλάκι φρέσκο βούτυρο**
- **ρίγανη**
- **αλάτι**
- **λεμόνι**
- **άσπρο πιπέρι**
- **άσπρο κρασί.**

Πλάθουμε τα σουτζουκάκια πολύ μικρά, τα τηγανίζουμε και τα σβήνουμε με λεμόνι. Ρίχνουμε λίγο νερό και λευκό κρασί και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 20 λεπτά περίπου. Σερβίρονται με πουρέ ή πατάτες τηγανητές και λευκό παγωμένο κρασί.

Σουφλέ

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό ψωμί τόστ**
- **8 φέτες ζαμπόν καπνιστό**
- **1 κιλό τριμμένα τυριά (γκούντα-γραβιέρα-κασέρι)**
- **7 αυγά**
- **750 γρ. Γάλα**
- **3 κουταλιές βιτάμ.**

Αλείφουμε το πυρίμαχο σκεύος με βούτυρο και στρώνουμε τις φέτες το ψωμί (χωρίς την κόρα), το χονδροτριμμένο τυρί και τις φέτες το ζαμπόν σε δύο στρώσεις. Κτυπούμε τα αυγά με το γάλα, περιχύνουμε το σουφλέ και από πάνω βάζουμε το βούτυρο σε κομμάτια. Το ψήνουμε τουλάχιστον 2 ώρες πριν το τραπέζι μας στους 225 και για 20 λεπτά περίπου ή μέχρι να ροδίσει καλά παντού. Αφού κρυώσει το τρυπάμε για να ελέγξουμε τα υγρά του και χύνουμε αυτά που τυχόν δεν στερεοποιήθηκαν. Για να μη ξεχωρίζει το ψωμί από τα άλλα υλικά θα πρέπει το σουφλέ να στρωθεί από την προηγούμενη και να μείνει στο ψυγείο περίπου 12 ώρες. Σερβίρεται χλιαρό.

Χοιρινές πανσέτες με φασόλια αλά προβανσαλ

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό χοιρινές πανσέτες**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **250 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια**
- **2 πιπεριές**
- **2 σκελίδες σκόρδο**
- **αλάτι**
- **πιπέρι**
- **1 φλιτζάνι ντοματοχυμό**
- **1 φύλλο δάφνης**
- **1/2 κιλό φασόλια**
- **1 ποτήρι κρασί άσπρο.**

Πρώτα βράζουμε τα φασόλια με τον εξής τρόπο: Επιλέγουμε ένα υψηλό σκεύος και βάζουμε νερό λίγο περισσότερο από τα φασόλια. Το βάζουμε στη φωτιά και μόλις αρχίσει να βράζει το κατεβάζουμε και το αφήνουμε για 1 ώρα. Κατόπιν στραγγίζουμε το νερό που έμεινε, συμπληρώνουμε με καινούργιο ΖΕΣΤΟ και τα σιγοβράζουμε προσθέτοντας κάθε τόσο αρκετό ΖΕΣΤΟ νερό μέχρι να τα καλύπτει. Τα βράζουμε κανονικά προσθέτοντας το ανάλογο αλάτι προς το τέλος του βρασίματος για να μην σκληρύνουν. Μόλις τελειώσουν τα στραγγίζουμε. Στη διάρκεια του χρόνου που τα φασόλια φουσκώνουν, πλένουμε το χοιρινό, το κόβουμε σε

μικρά κομμάτια και το τσιγαρίζουμε στη χύτρα. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τις πιπεριές και το σκόρδο και σε λίγο τα σβήνουμε με το κρασί. Τέλος ρίχνουμε τον ντοματοχυμό προσθέτοντας νερό μέχρι να σκεπασθεί το κρέας και τα αφήνουμε να βράσουν με κλειστή τη χύτρα για 40 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Τέλος τα βάζουμε όλα μαζί σε ένα μεγάλο γκιουβέτσι και τα φουρνίζουμε για 30 λεπτά ή μέχρι να χυλώσουν στους 180.

Βασιλόπιτα

ΥΛΙΚΑ

- 3 ποτήρια (500 γρ.) αλεύρι
- 1 ποτήρι αμύγδαλα
- 1 Βιτάμ ή 1 ποτήρι βούτυρο
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 2 ποτήρια (500 γρ.) ζάχαρη
- 6 αυγά
- 3 κουταλάκια ή 1 φακελλάκι (16 γρ.) baking powder.

Υλικά για το Γλάσσο :

- 250 γρ. Βανίλια γλυκό κουταλιού
- 1 ασπράδι αυγού
- 3 κουταλάκια χυμό λεμονιού

Κτυπάμε στο μίξερ ή το μπλέντερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά συνεχίζοντας το κτύπημα. Διαλύουμε το μπέκιν στο πορτοκάλι και το ρίχνουμε στο μίγμα. Προσθέτουμε και το αλεύρι και τα δουλεύουμε λίγο ακόμη. Αδειάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί και το στολίζουμε με τα ασπρισμένα αμύγδαλα. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 και αρχίζουμε να την ψήνουμε. Όταν ροδίσει, στα 25 λεπτά περίπου, τη σκεπάζουμε με μια λαδόκολλα. Μετά τα 45 λεπτά τη δοκιμάζουμε με ένα μαχαίρι και την ψήνουμε μέχρι να μην κολλάει. Βγάζουμε την λαδόκολλα για να πάρει το τελικό χρώμα και όταν κρυώσει ή την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή κτυπάμε το ασπράδι του αυγού μαρέγκα, διαλύουμε σε σιγανή φωτιά τη βανίλια και το προσθέτουμε μαζί με τον χυμό του λεμονιού ανακατεύοντας. Περιχύνουμε το κέικ με το γλάσσο και το αφήνουμε να κρυώσει.

Γίγαντες

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό φασόλια γίγαντες
- 1/2 ματσάκι σέλινο
- 2-3 καρότα
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- ρίγανη
- 2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 1/2 φλιτζάνι λάδι
- 1 κουτί τοματάκια
- 1 κουταλιά της σούπας πελτέ
- 1 φλιτζάνι νερό
- αλάτι και πιπέρι

-Βάζετε τα φασόλια από βραδύς στο νερό

-Την άλλη μέρα πετάτε το νερό και τοποθετείτε τα φασόλια σε μία κατσαρόλα μαζί με το σέλινο και τα καρότα

-Βράζετε έως να μαλακώσουν τα φασόλια

-Εν τω μεταξύ ετοιμάζετε την σάλτσα ως εξής:

- Βάζετε το λάδι σε μια κατσαρόλα να κάψει σε μέτρια φωτιά
- Τσιγαρίζετε το κρεμμύδι και τον μαϊντανό
- Ρίχνετε την ντομάτα μαζί με το σκόρδο
- Προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό
- Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να πήξει και να μείνει με το λάδι της
- Όταν γίνουν τα φασόλια σουρώνετε όλα τα συστατικά και τα τοποθετείτε σε ένα ταψί
- Προσθέτετε από πάνω τη σάλτσα
- Προσθέτετε 1 κουταλιά της σούπας λάδι και λίγη ρίγανη
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο (190 C)

Τάρτα με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ (Για 6 μερίδες, 332 θερμίδες η μερίδα.)

- **350 γραμ. κατεψυγμένη ζύμη κουρού**
- **6 φρέσκα κρεμμυδάκια**
- **2 μέτρια καρότα**
- **150 γραμ. μπρόκολο, πλυμένο**
- **50 γραμ. τυρί έμενταλ**
- **60 γραμ. κρεμμύδι**
- **3 αυγά**
- **2 κουταλιές κρέμα γάλακτος**
- **100 ml (1/2 φλιτζάνι) γάλα ΔΕΛΤΑ**
- **αλεύρι κα βούτυρο για την тарτιέρα**
- **μοσχοκάρυδο**
- **αλάτι, πιπέρι**

Ξεπαγώστε τη ζύμη. **Καθαρίστε** το μπρόκολο, αφαιρώντας τα τυχόν κιτρινωμένα μέρη. **Καθαρίστε** τα καρότα, πλύντε τα και κόψτε σε κομματάκια τα φρέσκα κρεμμυδάκια. **Ζεματίστε** τα λαχανικά σε ελαφρώς αλατισμένο, κοχλαστό νερό, σουρώστε τα και αφήστε τα να στραγγίξουν καλά. **Βουτυρώστε** και αλευρώστε μια тарτιέρα, διαμέτρου 24 εκατοστών. Στρώστε το φύλλο της ζύμης μέσα στην тарτιέρα, φροντίζοντας να την καλύψετε τελείως. **Αραδιάστε** πάνω από τη ζύμη τα λαχανικά. **Χτυπήστε** μέσα σε ένα μπολ τα αυγά, μαζί με το γάλα και την κρέμα γάλακτος, προσθέστε το τυρί, κομμένο σε πολύ λεπτά μπαστούνια, μία πρέζα αλάτι και μία πιπέρι, καθώς και λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο. **Περιχύστε**, με το μείγμα αυτό, τα λαχανικά. **Ψήστε** την τάρτα στο φούρνο, στους 190°, για 40 λεπτά. Αυτό το πιάτο μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτικό αλλά και σαν πρώτο.

Σολομός με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ (Για 4 άτομα)

- **700 γραμ. φιλέτο σολομού, σε 1 φέτα, με την πέτσα**
- **600 γραμ., συνολικά, διάφορα λαχανικά, καθαρισμένα (καρότα, μικρά μανιτάρια, κολοκυθάκια και κρεμμύδι)**
- **ζάχαρη**
- **βούτυρο**
- **ξίδι**
- **ελαιόλαδο**
- **αλάτι χοντρό και ψιλό**
- **μαύρο πιπέρι σε κόκκους**

Κόψτε τα λαχανικά σε μπαστούνια, βάλτε τα σ' ένα τηγάνι με μια κουταλιά βούτυρο κι ένα δάχτυλο νερό και αφήστε τα να μαραθούν, για 10 λεπτά, περίπου. Στη συνέχεια, αλατίστε τα, προσθέστε φρεσκοτριμμένο πιπέρι, μια κουταλιά ζάχαρη κι ένα δάχτυλο ξίδι και αφήστε τα λαχανικά στη φωτιά να γλασαριστούν μέσα στη σάλτσα τους. Στο μεταξύ, τηγανίστε, σε δυνατή φωτιά, με καυτό λάδι, το φιλέτο του σολομού, βάζοντας το στο τηγάνι με την πλευρά της σάρκας, την οποία προηγουμένως θα έχετε πασπαλίσει με χοντρό αλάτι και με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Γυρίστε μόνο μια φορά το φιλέτο στη διάρκεια του τηγανίσματος (10 λεπτά συνολικά),

ώστε να παραμείνει εσωτερικά τρυφερό. Μόλις τηγανιστεί το ψάρι, κόψτε το σε μικρές φέτες και μοιράστε το σε 4 πιάτα, γαρνίροντας με τα γλασαρισμένα λαχανικά. Πασπαλίστε το ψάρι και τα λαχανικά με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρετε. Για το πιάτο αυτό προτιμήστε ένα φιλέτο από το κεντρικό μέρος του σολομού. Επίσης, φροντίστε να τηρήσετε τον προτεινόμενο χρόνο τηγανίσματος, γιατί, αν αφήσετε το ψάρι περισσότερη ώρα στη φωτιά, θα σκληρύνει. Συνοδέψτε μ' ένα λευκό, ξηρό κρασί.

Μηλόπιτα

ΥΛΙΚΑ Για 4-6 μερίδες:

- **125 γραμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του**
- **125 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις**
- **2 κουταλιές ζάχαρη**
- **155 γραμ. κρύο βούτυρο, κομμένο σε κυβάκια**
- **1 αυγό ελαφρά χτυπημένο λίγο γάλα**
- **3-4 κουταλιές παγωμένο νερό.**

Για την γέμιση:

- **8 μεγάλα μήλα (4 κόκκινα + 4 πράσινα)**
- **4 φαρδιές λωρίδες ξύσμα λεμονιού**
- **1 ξυλαράκι κανέλα**
- **8 γαριφαλάκια**
- **440 ml νερό**
- **90 γραμμάρια ζάχαρη.**

Κοσκινίστε τα αλεύρια και τη ζάχαρη, σ' ένα μεγάλο μπολ. **Προσθέστε** το βούτυρο και τρίψτε το μαζί με το αλεύρι, μέχρι να γίνει ψίχουλα. Κάντε μια λακκούβα στο κέντρο. **Ανακατέψτε** μέσα, μ' ένα πιρούνι, το αυγό και αρκετό παγωμένο νερό, μέχρι ν' αποκτήσει συνοχή η ζύμη. **Βάλτε** τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε την. **Πλάστε** την σε μπάλα, τυλίξτε τη σε διαφανή μεμβράνη κουζίνας και βάλτε τη στο ψυγείο, για 20, περίπου λεπτά.

Ετοιμάστε τη γέμιση: **Καθαρίστε** τα μήλα και κόψτε τα σε μεγάλα κομμάτια. Βάλτε τα σε μια μεγάλη κατσαρόλα, μαζί με το ξύσμα λεμονιού, το ξυλαράκι κανέλας, τα γαριφαλάκια, το νερό και τη ζάχαρη. **Σκεπάστε** την κατσαρόλα και σιγοβράστε, για 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν λίγο τα μήλα. **Βγάλετε** τα από την κατσαρόλα, **στραγγίξτε** τα καλά και αφαιρέστε από το σιρόπι το ξύσμα λεμονιού, το ξυλαράκι κανέλας και τα γαριφαλάκια. Αφήστε τα μήλα και το σιρόπι να κρυώσουν. **Προθερμάνετε** το φούρνο στους 180°. Ανοίξτε τα δύο τρίτα της ζύμης, με τον πλάστη, σε φύλλο τόσο μεγάλο ώστε να καλύπτει τη βάση και τα τοιχώματα μιας βουτυρωμένης φόρμας 23 εκατοστών. Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα στη φόρμα και βάλτε τη στο ψυγείο, για 10 λεπτά. **Ανοίξτε** την υπόλοιπη ζύμη σε φύλλο, τόσο μεγάλο ώστε να καλύπτει τη μηλόπιτα. Αδειάστε τα μήλα μέσα στη στρωμένη με ζύμη φόρμα. Αλείψτε τις άκρες με λίγο χτυπημένο αυγό, ανακατεμένο με λίγο γάλα. **Απλώστε**, προσεκτικά, τη ζύμη από πάνω, και πιέστε τη στις άκρες, για να κλείσει καλά. Μ' ένα κοφτερό μαχαίρι, κόψτε τις άκρες της ζύμης. Τρυπήστε τη ζύμη στις άκρες, με' ένα πιρούνι. Με τα περισσεύματα της ζύμης, φτιάξτε φυλλαράκι και διακοσμήστε με αυτά την επιφάνεια της μηλόπιτας. **Αλείψτε** με το μείγμα αυγού-γάλακτος. Χαράξτε, σε αρκετά σημεία, την επιφάνεια της πίτας, για να φεύγει ο ατμός. **Ψήστε** τη μηλόπιτα στο φούρνο για 45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και να ψηθεί καλά. Όταν βγάλετε τη μηλόπιτα από το φούρνο, πασπαλίστε τη με ζάχαρη άχνη και σερβίρετε, συνοδεύοντας με παγωτό.

Ιμάμ-μπαϊλντί

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μελιτζάνες**
- **4 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **3 φλιτζάνια λάδι**

- **1 κονσέρβα ντομάτες και 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ή 3 φρέσκιες ντομάτες και 1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **4 φρέσκα ντοματάκια κομμένα σε ροδέλες**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **λίγο κεφαλοτύρι**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Σκίζετε τις μελιτζάνες κατά μήκος χωρίς να τις χωρίσετε

-Τις βάζετε σε ένα μπώλ με νερό και αλάτι για μισή ώρα

-Τις στραγγίζετε και τις τηγανίζετε στο μισό λάδι

-Αφού τηγανιστούν όλες στο ίδιο λάδι τσιγαρίζετε το κρεμμύδι

-Προσθέτετε το σκόρδο, την ντομάτα, τον μαϊντανό και 1 ποτήρι νερό και αφήνετε να βράσει μέχρι να μείνουν με το λάδι τους

-Αλατοπιπερώνετε

-Τοποθετείτε τις μελιτζάνες σε ένα ταψί και τις γεμίζετε με την σάλτσα

-Ρίχνετε από πάνω το υπόλοιπο λάδι

-Βάζετε τις ροδέλες από τα ντοματάκια πάνω σε κάθε μελιτζάνα και πασπαλίζετε με τυρί.

-Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα

Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά

ΥΛΙΚΑ

- **10 μεγάλα κολοκύθια**
- **1 πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη**
- **2 φλιτζάνια λάδι**
- **2 μεγάλα γλυκά κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1/2 κιλό κιμά μοσχαρίσιο**
- **1/2 φλιτζάνι κρασί**
- **1 κονσέρβα ντοματάκι**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **2-3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο**
- **1 κουταλιά της σούπας δυόσμο**
- **8 κουταλιές της σούπας ρύζι**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Πλένετε καλά τα κολοκύθια και τους αφαιρείτε τις άκρες

-Με ένα μαχαίρι και με ένα κουταλάκι κόβετε και αφαιρείτε προσεκτικά την ψίχα αφήνοντας το κολοκύθι κενό στην μέση σαν σωλήνα

-Φυλάτε την ψίχα σε ένα πιάτο

-Βάζετε το 1 φλιτζάνι λάδι σε ένα τηγάνι να ζεσταθεί

-Προσθέτετε τα κρεμμύδια και ανακατεύετε μέχρι να μαραθούν

-Προσθέτετε τον κιμά και με ένα πηρούνι ανακατεύετε συνεχώς και χωρίζετε μέχρι να τσιγαριστεί και να μην κάνει σβόλους

-Σβήνετε με κρασί

-Προσθέτετε το ντοματάκι, το σκόρδο, τον μαϊντανό και τον δυόσμο

-Αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να τραβήξει όλα τα υγρά

-Προσθέτετε το ρύζι και ανακατεύετε

-Παίρνετε τη γέμιση με ένα κουτάλι και γεμίζετε τα κολοκύθια

-Βράζετε σε ένα μπρίκι νερό και διαλύετε εκεί τον πελτέ

-Περιχύνετε τα κολοκύθια με τον διαλυμένο πελτέ και με το υπόλοιπο λάδι

-Σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο

-Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά

-Βγάζετε το αλουμινόχαρτο

-Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για άλλα 30 λεπτά

Κολοκυθάκια Τηγανητά

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό κολοκυθάκια**
- **αλάτι**
- **αλεύρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

-Πλένετε και καθαρίζετε τα κολοκυθάκια από τις άκρες τους και ξύνετε το εξωτερικό τους περίβλημα
 -Τα κόβετε είτε σε ροδέλες είτε μακρόστενα
 -Τα βάζετε σε ένα μπώλ με αλεύρι και αλάτι και τα ανακατεύετε
 -Βάζετε στο τηγάνι το λάδι να κάψει σε μέτρια φωτιά
 -Τοποθετείτε τα κολοκυθάκια το ένα δίπλα στο άλλο μέχρι να καλύψετε όλο το τηγάνι και τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρουν ένα χρυσό χρώμα
 -Βγάζοντας τα από το τηγάνι μπορείτε πριν το σερβίρισμα να τα τοποθετήσετε σε ένα πιάτο όπου θα έχετε στρώσει με χαρτί κουζίνας, για να απορροφήσει το παραπανίσιο λάδι

Μακαρονάδα του Ψαρά

ΥΛΙΚΑ

- **15-20 μύδια**
- **1/2 κιλό γαρίδες**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1 πιπερίτσα καυτερή**
- **2 κονσέρβες ντοματάκια**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανός**
- **1 πακέτο μακαρόνια Νο 6 ή όποια προτιμάτε**
- **4 κουταλιές βούτυρο**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Καθαρίζετε τα μύδια πολύ καλά από τα "μαλλιά"
 -Τα βάζετε σε μία κατσαρόλα με νερό και αφήνετε να βράσουν
 -Όταν ανοίξουν τα αφήνετε λίγο ακόμα και τα σουρώνετε
 -Χωρίζετε τη σάρκα από τα όστρακα και τα αφήνετε στην άκρη
 -Πλένετε τις γαρίδες
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα νερό να βράσει
 -Ρίχνετε τις γαρίδες
 -Βράζετε μέχρι να μαγειρευτούν
 -Στραγγίζετε και τους αφαιρείτε το κέλυφος της ουράς και το κεφάλι
 -Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
 -Προσθέτετε το κρεμμύδι να τσιγαριστεί
 -Ρίχνετε την ντομάτα, ανακατεύετε και χαμηλώνετε τη φωτιά
 -Εάν χρειάζεται αλατοπιπερώνετε
 -Μόλις πάρει βράση προσθέτετε τα μύδια και τις γαρίδες και ψήνετε μέχρι να μείνουν με τη σάλτσα τους
 -Λίγο πριν τα βγάλετε από τη φωτιά ρίχνετε το μαϊντανό
 -Σε μία κατσαρόλα βάζετε νερό να βράσει
 -Μόλις βράσει ρίχνετε τα μακαρόνια
 -Αφήνετε να βράσουν σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου
 -Βγάζετε από την κατσαρόλα τα μακαρόνια και τα στραγγίζετε
 -Στην κατσαρόλα βάζετε το βούτυρο να λιώσει μαζί με λίγο αλάτι
 -Τσιγαρίζετε τα μακαρόνια, αποσύρετε από τη φωτιά και τα σκεπάζετε
 -Ρίχνετε τη σάλτσα με τα μύδια και τις γαρίδες μέσα στην κατσαρόλα και ανακατεύετε

Μελιτζάνες με ντομάτα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μελιτζάνες**
- **1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **2 φλιτζάνια λάδι**
- **1 κονσέρβα ντομάτες και 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ή**
- **3 φρέσκες ντομάτες και 1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **1/3 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Κόβετε τις μελιτζάνες σε μακρόστενα κομμάτια
- Τις βάζετε σε ένα μπώλ με νερό και αλάτι για μισή ώρα
- Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Προσθέτετε το σκόρδο
- Προσθέτετε την ντομάτα και 1 ποτήρι νερό και αφήνετε να βράσει για λίγο
- Ξεπλένετε τις μελιτζάνες από το αλατόνερο και τις ρίχνετε στην κατσαρόλα
- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε τον μαϊντανό
- Χαμηλώνετε τη φωτιά μέχρι να μείνουν με τη σάλτσα τους

Μελιτζάνες Τηγανητές

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μελιτζάνες**
- **αλάτι**
- **αλεύρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

- Πλένετε και καθαρίζετε τις μελιτζάνες από τις άκρες τους
- Τις κόβετε είτε σε ροδέλες είτε μακρόστενα
- Τις βάζετε σε ένα μπώλ με αλεύρι και αλάτι και τα ανακατεύετε
- Βάζετε στο τηγάνι το λάδι να κάψει σε μέτρια φωτιά
- Τοποθετείτε τις μελιτζάνες τη μία δίπλα στην άλλη μέχρι να καλύψετε όλο το τηγάνι και τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρουν ένα χρυσό χρώμα
- Βγάζοντας τις από το τηγάνι μπορείτε πριν το σερβίρισμα να τις τοποθετήσετε σε ένα πιάτο όπου θα έχετε στρώσει με χαρτί κουζίνας, για να απορροφήσει το παραπανίσιο λάδι

Μελιτζάνες τηγανιτές με σάλτσα

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μελιτζάνες**
- **3 φλιτζάνια λάδι για τηγάνισμα**
- **4 κουταλιές της σούπας αλεύρι**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **3 ντομάτες φρέσκες ψιλοκομμένες**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Κόβετε τις μελιτζάνες σε μακρόστενα κομμάτια
- Τις βάζετε σε ένα μπώλ με νερό και αλάτι για μισή ώρα
- Βάζετε μια κατσαρόλα στη φωτιά και ρίχνετε μέσα το νερό με τις μελιτζάνες να βράσουν καλά
- Βάζετε το λάδι σ' ένα τηγάνι να κάψει
- Στραγγίζετε τις μελιτζάνες και τις αλευρώνετε
- Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές
- Σερβίρετε σε πιατέλα και αλατίζετε
- Στο λάδι που έμεινε στο τηγάνι ρίχνετε την ντομάτα, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι και μόλις μείνει με τη σάλτσα χωρίς νερά προσθέτετε τις μελιτζάνες
- Αφήνετε να πάρουν μία δύο βράσεις ακόμα και σερβίρετε

Μπουρανί (Σμυρνέϊκο)

ΥΛΙΚΑ

- 1 ποτηράκι ρύζι
- 6 ντομάτες φρέσκες
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 3 φλυτζάνια νερό
- αλάτι και πιπέρι
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη

-Τρίβετε στον τρίφτη τις ντομάτες

-Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει

-Τσιγαρίζετε το μαϊντανό και το σκόρδο

-Ρίχνετε την τομάτα

-Προσθέτετε τη ζάχαρη

-Αλατοπιπερώνετε

-Προσθέτετε το νερό και το ρύζι, χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσει

Μπριάμ

ΥΛΙΚΑ

- **3 μεγάλες πατάτες κομμένες σε ροδέλες**
- **4 κολοκύθια κομμένα σε ροδέλες**
- **4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες**
- **3 ντομάτες φρέσκες τριμμένες**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **2 φλιτζάνια λάδι**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**

-Τοποθετείτε στο ταψί τις πατάτες και τα κολοκύθια εναλλάξ το ένα δίπλα στο άλλο

-Προσθέτετε τον μαϊντανό ψιλοκομμένο

-Αλατοπιπερώνετε

-Βάζετε το λάδι να κάψει και προσθέτετε τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα

-Μόλις μαραθούν, προσθέτετε τις ντομάτες

-Αφήνετε να πάρουν βράση

-Προσθέτετε το σκόρδο

-Αλατοπιπερώνετε τη σάλτσα και την περιχύνετε πάνω στο φαγητό

-Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα περίπου

Παπουτσάκια

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό μέτριες μελιτζάνες**
- **1/2 κιλό κιμά**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο**
- **1/2 φλιτζάνι κρασί**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **1 κονσέρβα ντοματάκι**
- **1 κουταλιά πελτέ**
- **1 ξυλαράκι κανέλα**

- αλάτι και πιπέρι
- 2 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
- 4 κουταλιές βούτυρο
- 6 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 1 κουτί γάλα εβαπορέ
- 2 φλιτζάνια νερό
- λίγο μοσχοκάρυδο
- 1 κρόκο αυγού

- Κόβετε τις μελιτζάνες κάθετα σε δύο κομμάτια
- Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Προσθέτετε τον κιμά και τσιγαρίζετε ανακατεύοντας με πηρούνι για να μην σβολιάσει
- Προσθέτετε το σκόρδο, την κανέλα
- Αλατοπιπερώνετε
- Σβήνετε με κρασί
- Προσθέτετε τον μαϊντανό
- Ρίχνετε την τομάτα και τον πελτέ και ανακατεύετε
- Ψήνετε μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά
- Αφαιρείτε την κανέλα
- Τηγανίζετε τις μελιτζάνες
- Τις στρώνετε σε ένα ταψί
- Από πάνω τις γεμίζετε με τον κιμά
- Λιώνετε το βούτυρο
- Ζεσταίνετε το γάλα διαλυμένο στο νερό
- Προσθέτετε στο λιωμένο βούτυρο, το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς
- Μόλις γίνει μια σφικτή μάζα προσθέτετε λίγο λίγο το γάλα ζεστό ανακατεύοντας να μην σβολιάσει και δεν ρίχνετε άλλο αν πρώτα δεν πιει το προηγούμενο
- Προσθέτετε τον κρόκο και το μοσχοκάρυδο και ανακατεύετε
- Στρώνετε την μπεσαμέλ από πάνω από τον κιμά
- Πασπαλίζετε με τυρί
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο

Παστίσιο

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο μακαρόνια χοντρά
- 4 κουταλιές βούτυρο
- 1/2 κιλό κιμά
- 1/2 φλιτζάνι λάδι
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1/2 φλιτζάνι κρασί
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- 1 κονσέρβα ντοματάκι
- 1 κουταλιά πελτέ
- 1 ξυλαράκι κανέλα
- 3 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
- 4 κουταλιές βούτυρο
- 6 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 1 κουτί γάλα εβαπορέ
- 2 φλιτζάνια νερό
- λίγο μοσχοκάρυδο
- 1 κρόκο αυγού
- αλάτι και πιπέρι

- Σε μία κατσαρόλα βάζετε νερό να βράσει
- Μόλις βράσει ρίχνετε τα μακαρόνια
- Αφήνετε να βράσουν σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου

- Βγάζετε από την κατσαρόλα τα μακαρόνια και τα στραγγίζετε
- Στην κατσαρόλα βάζετε το βούτυρο να λιώσει
- Τσιγαρίζετε τα μακαρόνια και τα στρώνετε σε ένα ταψί
- Πασπαλίζετε με τυρί
- Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Προσθέτετε τον κιμά και τσιγαρίζετε ανακατεύοντας με πηρούνι για να μην σβολιάσει
- Προσθέτετε το σκόρδο, την κανέλα
- Αλατοπιπερώνετε
- Σβήνετε με κρασί
- Προσθέτετε τον μαϊντανό
- Ρίχνετε την τομάτα και τον πελτέ και ανακατεύετε
- Ψήνετε μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά
- Αφαιρείτε την κανέλα
- Στρώνετε τον κιμά πάνω από τα μακαρόνια
- Λιώνετε το υπόλοιπο βούτυρο
- Ζεσταίνετε το γάλα διαλυμένο στο νερό
- Προσθέτετε στο λιωμένο βούτυρο, το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς
- Μόλις γίνει μια σφικτή μάζα προσθέτετε λίγο λίγο το γάλα ζεστό ανακατεύοντας να μην σβολιάσει και δεν ρίχνετε άλλο αν πρώτα δεν πιει το προηγούμενο
- Προσθέτετε τον κρόκο και το μοσχοκάρυδο και ανακατεύετε
- Στρώνετε την μπεσαμέλ από πάνω από τον κιμά
- Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τυρί
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά περίπου

Πατάτες Γιαχνί

ΥΛΙΚΑ

- **5 μεγάλες πατάτες κομμένες σε χοντρά ακανόνιστα κομμάτια**
- **1 φλυτζάνι λάδι**
- **1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1 κονσέρβα ντοματάκι**
- **2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες**
- **1/3 ματσάκι μαϊντανό**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
- Προσθέτετε και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε την ντομάτα και αφήνετε να βράσει
- Προσθέτετε τις πατάτες και 1 ποτήρι νερό
- Προσθέτετε το σκόρδο και τον μαϊντανό
- Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να βράσει

Πατάτες Φούρνου

ΥΛΙΚΑ

- **5 μεγάλες πατάτες κομμένες σε χοντρά ακανόνιστα κομμάτια**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες**
- **Χυμό από 1 λεμόνι**
- **ρίγανη**
- **αλάτι, πιπέρι**
- **1 ποτήρι νερό**

- Βάζετε σε ένα ταψάκι τις πατάτες
- Προσθέτετε το χυμό λεμονιού και το λάδι
- Προσθέτετε τη ρίγανη

- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε το σκόρδο
- Προσθέτετε το νερό
- Σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο
- Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα περίπου
- Βγάζετε το αλουμινόχαρτο και ψήνετε μέχρι να μείνουν με το λάδι τους.

Πιπεριές τηγανιτές

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό πιπεριές μακρόστενες**
 - **3 φλιτζάνια λάδι για τηγάνισμα**
 - **αλάτι**
- Βάζετε το λάδι να κάψει
 - Τοποθετείτε τις πιπεριές ολόκληρες στο τηγάνι
 - Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές
 - Σερβίρετε σε πιατέλα και αλατίζετε
 - Σερβίρονται με λαδόξυδο

Πιπεριές Φλωρίνης Γεμιστές

ΥΛΙΚΑ

- **6 πιπεριές Φλωρίνης**
 - **1 κουταλιά της σούπας ανθότυρο**
 - **2 κουταλιές της σούπας φέτα**
 - **2 κουταλιές της σούπας άνιθο ψιλοκομμένο**
 - **αλάτι και πιπέρι**
 - **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
 - **1 ποτηράκι νερό**
- Πλένετε τις πιπεριές
 - Σε ένα μπώλ διαλύετε και ανακατεύετε τα τυριά, τον άνιθο και το αλατοπίπερο
 - Κόβετε προσεκτικά το κοτσάνι γύρω, γύρω από τις πιπεριές και από το άνοιγμα τις γεμίζετε με το μείγμα των τυριών
 - Κλείνετε το άνοιγμα με τα καπάκια
 - Τις τοποθετείτε σε ένα ταψάκι
 - Τις περιλούζετε με το νερό όπου έχετε διαλύσει τον πελτέ και τις ψήνετε σε μέτριο φούρνο για περίπου μία ώρα

Πιπεριές Φλωρίνης

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό πιπεριές Φλωρίνης**
 - **αλάτι**
 - **λαδόξυδο**
- Πλένετε τις πιπεριές
 - Τις τοποθετείτε σε ένα ταψάκι και τις ψήνετε σε μέτριο φούρνο για περίπου μία ώρα
 - Όταν ψηθούν τις ξεφλουδίζετε προσεκτικά
 - Αφαιρείτε τα σπόρια και το κοτσάνι
 - Σερβίρετε με αλάτι και λαδόξυδο

Σουλούδικο (Σμυρνέϊκο)

ΥΛΙΚΑ

- **1/2 πακέτο κριθαράκι**
- **3 φρέσκες ντομάτες ή μία κονσέρβα ντοματάκια**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **4 φλιτζάνια νερό**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Τρίβετε στον τρίφτη τις ντομάτες αν έχετε φρέσκες
- Βάζετε σε μία κατσαρόλα το λάδι να κάψει
- Ρίχνετε την τομάτα
- Αλατοπιπερώνετε
- Προσθέτετε το νερό και αφήνετε να βράσει
- Ρίχνετε το κριθαράκι και χαμηλώνετε τη φωτιά να σιγοβράσει
- Προσοχή να μην είναι πηχτό

Σπανακόρυζο

ΥΛΙΚΑ

- **1 1/2 κιλό σπανάκι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1 κουταλιά της σούπας πελτέ**
- **2 φλιτζάνια λάδι**
- **1 φλιτζάνι ρύζι**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Ρίχνετε το σπανάκι χωρίς νερό εάν είναι κατεψυγμένο, με 1 φλιτζάνι νερό εάν είναι φρέσκο
- Ρίχνετε τον πελτέ και αφήνετε να πάρει βράση
- Προσθέτετε 1 φλιτζάνι νερό ακόμα μαζί με το ρύζι
- Αλατοπιπερώνετε
- Χαμηλώνετε τη φωτιά μέχρι να μείνουν με τη σάλτσα τους

Στραπατσάδα

ΥΛΙΚΑ

- **1/4 φλιτζάνι λάδι**
- **1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- **1 πιπεριά ψιλοκομμένη**
- **1 ντομάτα ψιλοκομμένη**
- **4 αυγά χτυπημένα**
- **1 κομμάτι φέτα ψιλοκομμένο**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Βάζετε το λάδι στο τηγάνι να κάψει
- Τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Προσθέτετε την πιπεριά
- Ρίχνετε την ντομάτα και μόλις πάρει βράση προσθέτετε τ' αυγά
- Ρίχνετε το τυρί
- Αλατοπιπερώνετε
- Αφήνετε να ψηθούν καλά ανακατεύοντας και σερβίρετε

Τυροκροκέτες

ΥΛΙΚΑ

- **1/4 κιλό τυρί φέτα**
- **1/4 κιλό τυρί κίτρινο τριμμένο**
- **αλεύρι**
- **2 αυγά χτυπημένα**
- **πιπέρι**
- **λάδι για τηγάνισμα**

- Με ένα πηρούνι θρυμματίζετε την φέτα σε ένα μπώλ
- Προσθέτετε το τριμμένο τυρί
- Ρίχνετε τα αυγά και ανακατεύετε
- Πιπερώνετε και ανακατεύετε πολύ καλά να γίνουν μία ζύμη για να φτιάξετε τις κροκέτες
- Αλευρώνετε
- Τηγανίζετε

Φασολάκια φρέσκα γιαχνί

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό φασολάκια φρέσκα**
- **2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα**
- **1 κονσέρβα ντομάτα**
- **2 κουταλιές της σούπας πελτέ**
- **1 φλιτζάνι λάδι**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **1/2 ματσάκι μαϊντανό**
- **3 μεγάλες πατάτες**
- **αλάτι και πιπέρι**

- Πλένετε τα φασολάκια
- Καθαρίζετε τις ίνες και τις άκρες τους
- Βάζετε στην κατσαρόλα το λάδι να κάψει και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι
- Προσθέτετε τα φασολάκια και το σκόρδο
- Ρίχνετε την ντομάτα, τον πελτέ και 2 φλιτζάνια νερό και αφήνετε να πάρει βράση
- Προσθέτετε τις πατάτες κομμένες σε μεγάλα κομμάτια
- Προσθέτετε το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε
- Χαμηλώνετε τη φωτιά μέχρι να μείνουν με τη σάλτσα τους

Ψ Ω Μ Ι

Ψωμάκια μπίρας

ΥΛΙΚΑ

- **3 κούπες Αλεύρι**
- **1/2 κούπα Γάλα χλιαρό**
- **1 Αυγό**
- **30 γρ. Φρέσκια Μαγιά**
- **1,5 κ. κ. Αλάτι**
- **Λίγο τριμμένο Μοσχοκάρυδο (προαιρετικό)**

-Διαλύουμε τη μαγιά στο γάλα ανακατεύοντας.

-Σε βαθύ σκεύος βάζουμε 1/2 κούπα αλεύρι, το γάλα με τη μαγιά, το αλάτι και το μοσχοκάρυδο.

-Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα, σκεπάζουμε το σκεύος και το τοποθετούμε σε ζεστό μέρος.

-Όταν διπλασιαστεί σχεδόν το ύψος της ζύμης προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώνουμε σε μπάλα.

-Παίρνουμε κομμάτια ζύμης τα πλάθουμε σε μέγεθος χοντρού κεριού και τα κόβουμε σε κομμάτια μεγέθους βερύκοκου.

-Τα πλάθουμε στρόγγυλα ή οβάλ και τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί σε απόσταση 5 περίπου εκατοστών μεταξύ τους επειδή κατά το ψήσιμο φουσκώνουν.

-Τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν για 20 λεπτά σε ζεστό μέρος. (Στον φούρνο χωρίς να τον ανάψουμε).

-Χτυπάμε το αυγό με λίγο νερό και αλείφουμε τα ψωμάκια.

-Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 15-20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

Ψωμί με πατάτες

ΥΛΙΚΑ

- **1/2 κιλό Αλεύρι**
- **1,5 κούπα Γάλα**
- **10 γρ. Φρέσκια Μαγιά**
- **400 γρ. Πατάτες (4 Μέτριες)**
- **5 κ. κ. κοφτές Ζάχαρη**
- **1 Αυγό**
- **Αλάτι**
- **1,5 κ. σ. Βούτυρο**
- **Βούτυρο για το ταψί.**

-Διαλύουμε τη μαγιά στο μισό γάλα ανακατεύοντας.

-Σε βαθύ σκεύος βάζουμε 1/2 κούπα αλεύρι, το γάλα με τη μαγιά και ανακατεύουμε.

-Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα, σκεπάζουμε το σκεύος και το τοποθετούμε σε ζεστό μέρος.

-Πλένουμε τις πατάτες και τις βράζουμε με την φλούδα τους. Τις καθαρίζουμε και τις λιώνουμε.

-Όταν διπλασιαστεί σχεδόν το ύψος της ζύμης προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το γάλα, το αλάτι το αυγό, το βούτυρο λιωμένο και τις πατάτες.

-Φτιάχνουμε καρβελάκια και τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί.

-Τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν για 20-30 λεπτά σε ζεστό μέρος. (Στον φούρνο χωρίς να τον ανάψουμε).

-Ψήνουμε σε φούρνο στους 220 βαθμούς μέχρι να πάρουν ανοιχτό καφέ χρώμα.

Ψωμί σπιτικό

ΥΛΙΚΑ

- **3 κούπες Αλεύρι**
- **2 κ. σ. Ελαιόλαδο**
- **1 κ. κ. Αλάτι**
- **1,5 κούπα χλιαρό νερό**
- **25 γρ. Φρέσκια Μαγιά**

-Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό νερό ανακατεύοντας.

-Σε βαθύ σκεύος με εφαρμοστό καπάκι βάζουμε 1,5 κούπα αλεύρι, το νερό με τη μαγιά, το λάδι και το αλάτι.

-Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα, σκεπάζουμε το σκεύος και το τοποθετούμε σε ζεστό μέρος.

-Μετά από 20-30 λεπτά προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώνουμε με τα χέρια.

-Ζυμώνουμε προσθέτοντας και άλλο αλεύρι αν χρειαστεί μέχρι να γίνει η ζύμη ελαστική και να μην κολλάει στα χέρια.

-Χωρίζουμε την ζύμη σε δύο φραντζόλες και τις τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί το οποίο το αφήνουμε στον φούρνο της κουζίνας για 15 λεπτά χωρίς όμως να τον ανάψουμε.

-Ανάβουμε τον φούρνο στους 220 βαθμούς και ψήνουμε τα ψωμιά μας στην μεσαία σχάρα του φούρνου για 30 λεπτά ή μέχρι να αποκτήσουν ανοιχτό καφέ χρώμα.

Ζύμη για Φύλλο

ΥΛΙΚΑ

- **1 μικρό κομματάκι μαγιά μπύρας ή 2 κουταλάκια μαγιά σκόνη**
- **1/2 φλιτζάνι νερό**
- **4 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι**
- **1/2 φλιτζάνι του καφέ λάδι**
- **1/2 φλιτζάνι του καφέ ξύδι**
- **1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι**

-Ζεσταίνετε το νερό

-Διαλύετε στο νερό τη μαγιά

-Την "πιάνετε" με λίγο αλεύρι

-Αφήνετε για μία ώρα περίπου να "αφρίσει"

-Κοσκινίζετε το αλεύρι

-Ανοίγετε στη μέση ένα λάκκο

-Μέσα στο λάκκο βάζετε την μαγιά, το αλάτι, το λάδι και το ξύδι

-Ζυμώνετε να γίνει η ζύμη λεία

-Σκεπάζετε και αφήνετε σε μέρος ζεστό να αναπνεύσει

-Αλευρώνετε μία επιφάνεια και τοποθετείτε τη ζύμη

-Την πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι και με την παλάμη πιέζετε τη ζύμη να ανοίξει σε 2 φύλλα, πάχους 1 δαχτύλου σε σχήμα παραλληλόγραμμου

Ζύμη Σφολιάτα

ΥΛΙΚΑ

- **1 1/4 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι σκληρό**
- **1 1/8 φλιτζάνια τσαγιού βούτυρο φρέσκο σκληρό, αγελαδινό**
- **1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι**
- **νερό**

-Κοσκινίζετε το αλεύρι

-Ανοίγετε στη μέση ένα λάκκο

-Μέσα στο λάκκο, βάζετε το αλάτι, μία κουταλιά της σούπας βούτυρο και λίγο νερό.

-Με τα χέρια αναμιγνύετε, το αλεύρι με το νερό, προσθέτοντας κάθε τόσο νερό

-Η ζύμη πρέπει να είναι σφικτή.

- Πλάθετε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας, τη σκεπάζετε με μία πετσέτα βρεγμένη και την αφήνετε να αναπνεύσει για 30 λεπτά περίπου.
- Αμέσως μετά αλευρώνετε μία επιφάνεια και τοποθετείτε τη ζύμη
- Την πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι και με την παλάμη πιέζετε τη ζύμη να ανοίξει σε φύλλο, πάχους 1 δαχτύλου σε σχήμα παραλληλόγραμμου
- Βάζετε το υπόλοιπο βούτυρο και με το χέρι το πιέζετε ώστε να απλωθεί και να καλύψει τα 3/4 της ζύμης αφήνοντας ένα κενό από τις άκρες της ζύμης ένα δάχτυλο περίπου
- Κατόπιν τη διπλώνετε στα 3, (την μία άκρη από την κοντύτερη πλευρά τη διπλώνουμε μέχρι τη μέση και το ίδιο κάνουμε με την άλλη)
- Βάζετε τη ζύμη στο ψυγείο για δύο ώρες
- Αμέσως μετά την ξανανοιίγετε σε σχήμα παραλληλόγραμμου την ξαναδιπλώνετε και την ξαναβάζετε στο ψυγείο για άλλες δύο ώρες.
- Επαναλαμβάνετε ακόμη δύο φορές
- Η ζύμη είναι έτοιμη να τη μεταχειριστείτε.
- Διατηρείται στο ψυγείο για δύο μέρες ή στην κατάψυξη για πολύ περισσότερο.

Λαγάνα

ΥΛΙΚΑ

- **500 γρ αλεύρι μαλακό**
- **1/2 φλιτζάνι λάδι**
- **2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά**
- **1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι**
- **νερό**
- **σουσάμι**

-Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 C. Ζεσταίνετε μία μικρή ποσότητα νερού. Διαλύετε εκεί την μαγιά και αφήνετε μισή ώρα να "αφρίσει". Προσθέτετε το λάδι και το αλεύρι και ανακατεύετε. Ζυμώνετε έως η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια σας και να είναι μαλακή. Δίνετε το σχήμα της λαγάνας. Λαδώνετε ένα ταψί και τοποθετείτε την λαγάνα μέσα. Σκεπάζετε με μία πετσέτα και αφήνετε να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Αλείφετε ελαφρά λίγο λάδι και πασπαλίζετε με σουσάμι. Ψήνετε μέχρι να ροδίσει.

Τηγανόψωμο

ΥΛΙΚΑ

- **1 κιλό αλεύρι Νο 2 ή**
- **1/2 κιλό αλεύρι σπαρένιο και 1/2 κιλό αλεύρι Νο 2 ή**
- **1 κιλό αλεύρι σπαρένιο**
- **1 φακελάκι μαγιά ή 1/2 κουταλάκι μαγιά σκόνη**
- **1/4 φλιτζάνι νερό χλιαρό**
- **1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι**
- **ελάχιστη ζάχαρη**

Βάζετε σε ένα μπωλάκι την μαγιά με το νερό. Ανακατεύετε και αφήνετε να αφρίσει. Βάζετε σε ένα μπωλ το αλεύρι και ρίχνετε εκεί τη μαγιά. Προσθέτετε το αλάτι και τη ζάχαρη. Ζυμώνετε προσθέτοντας χλιαρό νερό μέχρι να φτιάξετε μία ζύμη μαλακή. Σκεπάζετε ή με μία πετσέτα ή με διαφάνεια αλειμμένη με λίγο λάδι. Αφήνετε σε μέρος ζεστό να φουσκώσει. Μόλις φουσκώσει ξαναζυμώνετε 2-3 φορές και κόβετε 8-10 κομματάκια. Ανοίγετε το κάθε φύλλο σε στρογγυλά πιτάκια. Τηγανίζετε.