

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

**Μαρία Μαλλιάρου - Γιάννης Μαλλιάρος - Μαρία Καρρά
Άγιος Στέφανος, Μάιος 2006**

Μερικά Βοηθητικά

Συμβάσεις

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

Πόσο ζυγίζουν

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

Μερίδες Φαγητού

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

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

Μαγειρική

Αλευρόπιτα

Υλικά

200 γρ. αλεύρι
2 αυγά
Νερό, γάλα, λίγο αλάτι
200 γρ. φέτα
λίγο βούτυρο

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα αυγά με το αλεύρι και προσθέτουμε γάλα ή/και αλεύρι μέχρι να γίνει ένας παχύς χυλός. Ρίχνουμε το χυλό αυτόν σε ένα βουτυρωμένο ταψί (δεν πρέπει να έχει ύψος πάνω από μισό εκατοστό). Σκορπίζουμε από πάνω κομματάκια βούτυρο και τη φέτα τριμμένη. Ψήνουμε στο φούρνο για μισή περίπου ώρα.

Άλμη

Εκτέλεση

Βάζω νερό σε ένα μπολ και τοποθετώ μέσα ένα αυγό (ωμό και ολόκληρο – χρειάζεται για το «ζύγισμα» της άλμης). Προσθέτω αλάτι μέχρι το αυγό να ξεκολλήσει από τον πάτο και να ανέβει στην επιφάνεια. Πρέπει να εμφανιστεί περίπου στο μέγεθος εικοσαλέπτου (με διάμετρο 1,5 εκ.)

Αρνί Λαδορίγανη στο Φούρνο

Υλικά

1½ κ. αρνί μπροστινό
1 φλιτζάνι λάδι
το χυμό από 1 – 2 λεμόνια
1 κουταλιά ρίγανη
αλάτι – πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένουμε το κρέας, το αλατοπιπερώνουμε και το πασπαλίζουμε με τη ρίγανη. Το βάζουμε σε γιουβέτσι και το περιλούζουμε με το λάδι και το χυμό του λεμονιού. Το βάζουμε σε μέτριο φούρνο κι όταν αρχίσει να ψήνεται προσθέτουμε 1 φλιτζάνι νερό. Το αφήνουμε μέχρι να ψηθεί καλά.

Αυγολέμονο

Υλικά

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

Εκτέλεση

Χτυπάμε το αυγό με λίγο νερό και προσθέτουμε το ζωμό λεμονιού, και τα άλλα υλικά. Τα βάζουμε σε ένα μικρό κατσαρόλι και το ψήνουμε σε σιγανή φωτιά. Τ' ανακατεύουμε συνεχώς ώσπου να δέσει.

Αυγολέμονο Σάλτσα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε σε μικρή κατσαρόλα το βούτυρο και ρίχνουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε επί 1 λεπτό και προσθέτουμε το ζωμό και το αλατοπίπερο. Τέλος τα αυγά χτυπημένα με το χυμό του λεμονιού. Βράζουμε τη σάλτσα για μερικά λεπτά.

Γεμιστά Παραδοσιακά

Υλικά

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

Εκτέλεση

Αδειάζουμε σε μια λεκάνη τις ντομάτες και τρίβουμε μέσα τα κρεμμύδια, το δυόσμο, το μαϊντανό, τα ανακατεύουμε με το λάδι, το αλάτι και τα βάζουμε να τσιγαριστούν. Αφού τσιγαριστούν προσθέτουμε το ρύζι και 1 ποτήρι νερό. Τα αφήνουμε στη φωτιά ανακατεύοντας μέχρι να στεγνώσει το νερό. Προσθέτουμε τη ρίγανη και το πιπέρι και γεμίζουμε με το μίγμα τις ντομάτες και τις πιπεριές. Τις τοποθετούμε σε κεραμικά σκεύος προσθέτοντας 2 φλιτζάνια νερό και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

Γιουβαρλάκια

Υλικά

700 γρ. κιμά
6 κουταλιές σούπας ρύζι
1 κρεμμύδι
1 κουταλιά βούτυρο ή φυτίνη
1 κουταλιά αλεύρι ή κορν φλάουρ
2 αυγά
αλάτι πιπέρι
το ζουμί από 2 – 3 μέτρια λεμόνια

Εκτέλεση

Βάζουμε το ρύζι να μουσκέψει. Το ανακατεύουμε με τον κιμά το αλάτι το πιπέρι το κρεμμύδι και το 1 αυγό. Βάζουμε σ' ένα κατσαρόλι 5 ποτήρια νερό και το βούτυρο. Όταν βράσει ρίχνουμε τα γιουβαρλάκια που τα έχουμε πλάσει σαν μπίλιες με αλεύρι. Όταν βράσουν χτυπάμε το άλλο αυγό με λεμόνι και το αλεύρι. Ρίχνουμε μέσα λίγο – λίγο ζεστό ζωμό και το ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το μίγμα στην κατσαρόλα και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Ζύμη για Τυροπιτάκια κλπ

Υλικά

1 αυγό
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
200 γρ. βούτυρο μαργαρίνη + λάδι
1 πακέτο φαρίνα

Ζύμη Σου

Υλικά

1 ποτήρι νερό

4

½ ποτήρι βούτυρο

½ κουταλάκι αλάτι

1 ποτήρι αλεύρι

4 αυγά

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό με το βούτυρο και το αλάτι και μετά προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Όταν κρυώσει καλά το μίγμα προσθέτουμε τα αυγά ένα – ένα. Η ζύμη πρέπει να είναι λεία και γυαλιστερή. Βάζουμε σε λαδωμένο ταψί κομμάτια μιας κουταλιάς και τα ψήνουμε. Όταν βγουν χωρίζουμε τα σου στη μέση και προσθέτουμε τη γέμιση που μας αρέσει (π.χ. ζαμπόν και τυρί ή κρέμα ή ροκφόρ με βούτυρο κλπ).

Κασερόπιτα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Στρώνουμε το ένα φύλλο σφολιάτα σε βουτυρωμένο ταψί και το τρυπάμε παντού με ένα πιρούνι για να μην φουσκώσει στο ψήσιμο. Τρίβουμε το παριζάκι και το κασέρι σε χοντρό τρίφτη, τα ανακατεύουμε και τα βάζουμε πάνω στη σφολιάτα. Χτυπάμε τα αυγά και την κρέμα γάλακτος μαζί και περιχύνουμε την πίτα. Την σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο της σφολιάτας και την ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά.

Κατσικάκι πικάντικο

Υλικά

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

Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια και τα αλατοπιπερώνουμε. Τα σουβλίζουμε, τα τυλί-

γουμε με αντεράκια γάλακτος, τα βγάζουμε από τη σούβλα και τα τοποθετούμε κουλούρα σε γιουβέτσι. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά (χωρίς καθόλου νερό) και τα ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 200° C.

Κέικ με Ζαμπόν και Τυρί

Υλικά

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

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα αβγά χωριστά τα ασπράδια σε σφικτή μαρέγκα. Δουλεύουμε καλά το μαργαρίνη προσθέτοντας τους κρόκους έναν – έναν. Έπειτα το γάλα το αλεύρι και το τυρί. Αφού ανακατέψουμε καλά ρίχνουμε λίγη μαρέγκα, λίγο ζαμπόν ώσπου να τελειώσουν. Αδειάζουμε σε βουτυρωμένη φόρμα (ταψί). Ψήνεται σε μέτριο φούρνο ¾ - 1 ώρα.

Κεμπάπ πρόβειο παραδοσιακό

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πλένουμε το κρέας και το πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε καλά και το βάζουμε σε γιουβέτσι. Το αφήνουμε μια νύχτα. Την άλλη μέρα τρίβουμε το σκόρδο, το σκεπάζουμε με το καπάκι και το ψήνουμε σε μέτρια φωτιά.

Κένελ με Σάλτσα

Υλικά

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

Για τη μπεσαμέλ

4 κουταλιές βούτυρο
7 κουταλιές αλεύρι
250 γρ. γάλα

Βάζουμε σ' ένα τηγάνι 2 κουταλιές βούτυρο και 2 κουταλιές λάδι να ζεσταθούν καλά και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Ρίχνουμε τις τομάτες περασμένες από τη μηχανή του πουρέ, τη δάφνη, τον κύβο, λίγο αλάτι και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 20 λεπτά. Ετοιμάζουμε μια πηχτή μπεσαμέλ και ρίχνουμε μέσα τα ζαμπόν ψιλοκομμένο, τυρί, αυγό, κρόκο και ξύσμα. Αν το μίγμα είναι αραιό προσθέτουμε 1 – 2 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη. Τα ανακατεύουμε όλα καλά και πλάθουμε μπαλίτσες στο μέγεθος καρυδιού. Όταν είναι όλες έτοιμες, τις τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα και ρίχνουμε από πάνω τη σάλτσα. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να πιουν τη σάλτσα τους.

Κεφτεδάκια με Σάλτσα Κάρυ

Υλικά

500 γρ. κιμά βοδινό
2 κουταλάκια κοφτά κάρυ (σκόνη)
3 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη
1 αυγό
1 μέτριο κρεμμύδι
5 – 6 μικρά καρώτα τρυφερά
3 – 4 κουταλιές αλεύρι

μερικές πίκλες ξιδιού
Αλάτι, πιπέρι
Βούτυρο και λάδι
Ζυμό βοδινού (φρέσκο ή συμπυκνωμένο)

Εκτέλεση

Βάζουμε τον κιμά σ' ένα μπολ και προσθέτουμε μια πρέζα κάρυ, αλάτι, πιπέρι, το αυγό χτυπημένο (ολόκληρο) και τη φρυγανιά και τ' ανακατεύουμε καλά. χωρίζουμε το μίγμα σε μερίδες. Πλαταίνουμε κάθε μερίδα, βάζουμε στη μέση ένα κουταλάκι πίκλες ψιλοκομμένες και την πλάθουμε στο σχήμα του κεφτέ. Αλευρώνουμε τα κεφτεδάκια και τα τηγανίζουμε μέχρι αν ροδοκοκκινίσουν. Τα βγάζουμε σε μια πλατιά κατσαρόλα.

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα όπως και τα καρώτα ολόκληρα. Σκεπάζουμε τα κεφτεδάκια με ζεστό ζυμό και τα βάζουμε να σιγοβράσουν για 40 λεπτά.

Διαλύουμε το υπόλοιπο κάρυ και μια κουταλιά αλεύρι σε λίγο κρύο νερό. Προσθέτουμε λίγο – λίγο το ζυμό του φαγητού μέχρι να ζεσταθούν και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα ανακατεύοντας για λίγο με προσοχή μέχρι να ψηθεί το αλεύρι και να δέσει η σάλτσα.

Τα σερβίρουμε σε βαθουλή πιατέλα γαρνιρισμένα με μια στεφάνη από πατάτες πουρέ πασπαλισμένες με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Κεφτέδες 1

Υλικά

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

Κεφτέδες 2

Υλικά

650 γρ. κιμάς
250 γρ. ψίχα ψωμιού
2 μέτρια κρεμμύδια

2 –3 σκελίδες σκόρδο
2 αυγά
3 – 4 κουταλιές τυρί τριμμένο
2 κουταλιές ξίδι
4 κουταλιές βούτυρο
1 ποτηράκι κρασί
Μαϊντανό, δυόσμο, ρίγανη
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε σ' ένα τηγανάκι το κρεμμύδι με το σκόρδο ψιλοκομμένα, με λίγο νερό, αλάτι και πιπέρι. Όταν βράσει καλά και πει το νερό του προσθέτουμε το βούτυρο και το γυρίζουμε λίγο μέχρι να λιώσει. Το κατεβάζουμε απ' τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Στο μεταξύ βάζουμε τον κιμά σε μια λεκάνη και προσθέτουμε το ψωμί μουσκεμένο στο κρασί, στυμμένο και τριμμένο, τα αυγά και το τυρί. Ρίχνουμε στη λεκάνη και το (κρύο) μίγμα του κρεμμυδιού. Ζυμώνουμε τους κεφτέδες αρκετά με λίγο νεράκι μέχρι να γίνει μια μαλακή μάζα, ομοιόμορφη όχι πολύ αραιή. Κατόπιν τους πλάθουμε, τους αλευρώνουμε και τους τηγανίζουμε.

Κεφτέδες Ογκραντέν

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ξεφλουδίζουμε τη μελιτζάνα και την κόβουμε σε φέτες τις οποίες αλατίζουμε. Τις αφήνουμε 1 ώρα και κατόπιν αφού τις σκουπίσουμε τις αλευρώνουμε και τις τηγανίζουμε. Στρώνουμε με τις φέτες αυτές ένα ταψάκι πυρέξ και πάνω σε κάθε φέτα βάζουμε 2 – 3 κεφτεδάκια (από κιμά στον οποίο θα προσθέσουμε τη ψίχα του ψω-

μιού μουσκεμένη και στυμμένη, τους κρόκους, αλάτι και πιπέρι) τηγανισμένα. Τα σκεπάζουμε με μια σάλτσα τομάτα (Στο χυμό τομάτας προσθέτουμε το σκόρδο, το μαϊντανό, το βασιλικό, αλάτι, πιπέρι). Πασπαλίζουμε τη σάλτσα με τριμμένο τυρί και αφήνουμε το ταψάκι στο φούρνο λίγα λεπτά μέχρι το τυρί να πάρει χρώμα. Συνοδεύεται από πατάτες πουρέ.

Κεφτέδες στη Σχάρα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε τον κιμά με το πάχος σε μια λεκάνη και τα ζυμώνουμε καλά. Βάζουμε και το μαϊντανό και αφού βρέξουμε τα χέρια μας με νερό ή κρασί πλάθουμε τους κεφτέδες μεγάλους και τους πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και ρίγανη. Λειώνουμε το βούτυρο, αλείφουμε τη σχάρα και τους κεφτέδες μ' ένα πινέλο και όταν η σχάρα ζεσταθεί τους βάζουμε και τους ψήνουμε και απ' τις δυο πλευρές αλείφοντάς τους κατά διαστήματα με βούτυρο.

Σερβίρονται σε πιατέλα με πατάτες τηγανιτές ή πουρέ και σαλάτα εποχής.

Κολοκυθάκια Γεμιστά

Υλικά

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

09/05/2006

Εκτέλεση

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

Κολοκυθάκια Γεμιστά Χωρίς Κιμά

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα ασπράδια τα βάζουμε στο γέμισμα ενώ τους κρόκους τους βάζουμε για το αυγόλέμονο.

Κοτόπουλο Γεμιστό

Υλικά

1 κοτόπουλο
συκωτάκια
μπαχαρικά
1 σκέπη αρνιού
μικρές στρογγυλές πατάτες

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα συκωτάκια με τα μπαχαρικά. Γεμίζουμε μ' αυτά το κοτόπουλο και το τυλίγουμε στη σκέπη. Το βάζουμε σε γιουβέτσι με πατατούλες (χωρίς καθόλου νερό) και το ψήνουμε για 2 ώρες στους 200° C.

Κουνουπίδι Τηγανητό

Υλικά

1 κουνουπίδι περίπου 1 κιλό
Αλάτι
Λάδι για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα

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

Εκτέλεση

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

Κρέπες 1

Υλικά

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

Εκτέλεση

Χτυπήστε το γάλα μαζί με τα αυγά και το (μαλακό) βούτυρο. Ρίξτε στο μίγμα σιγά – σιγά το αλεύρι και το αλάτι. Τέλος προσθέστε την ζάχαρη.

Κρέπες 2 (Περίπου 25)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ρίχνουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σ' ένα μεγάλο μπολ. Κάνουμε στη μέση μια λακκούβα και σπάνε μέσα τ' αυγά. Χτυπάμε μαλακά τ' αυγά έτσι ώστε τα άλλα υλικά να πέφτουν μέσα. Προσθέτουμε

το γάλα για να γίνει λείος ο χυλός και το λάδι. Το αφήνουμε περίπου μια ώρα και το τηγανίζουμε λίγο – λίγο (μισό φλιτζανάκι του καφέ κάθε φορά) σε χαμηλή φωτιά σε ελαφρά λαδωμένο τηγάνι.

Κρέπες 3

Υλικά

200 γρ. αλεύρι
2 αυγά
Γάλα
Λάδι
Αλάτι

Εκτέλεση

Βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη και δουλεύοντάς το με το σύρμα των αυγών προσθέτουμε τα αυγά και τόσο γάλα όσο να γίνει μια πάστα ομοιογενής και αραιή. Την αλατίζουμε και την αφήνουμε να αναπαυθεί για μια ώρα.

Βάζουμε ένα τηγάνι αλειμμένο με λάδι στη φωτιά, να κάψει. Ρίχνουμε μέσα μια κουταλιά απ' την πάστα και στριφογυρίζουμε το τηγάνι έτσι ώστε το υλικό να απλωθεί ομοιόμορφα. Όταν δέσει και πήξει γυρίζουμε την κρέπα και ύστερα από ένα λεπτό τη βγάζουμε απ' το τηγάνι. Συνεχίζουμε κι ετοιμάζουμε τις υπόλοιπες κρέπες με τον ίδιο τρόπο.

Κρέπες 4 (γρήγορο μίγμα)

Υλικά

2 αυγά
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι αλεύρι
μπέικιν πάουντερ
λίγη ζάχαρη
½ κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση

Ρίχνω όλα τα υλικά στο moultimoulinex και τα χτυπάω να ανακατωθούν καλά. Η κρέπα είναι καλή όταν έχει τρύπες. Ρίχνω λίγο μίγμα στο τηγάνι ή στην κρεπιέρα. Όταν τις φτιάξω μπορώ να τις γεμίσω με ζαμπόν και τυρί και αφού τις περιλούσω με κρέμα γάλακτος αν τις βάλω στο φούρνο.

Λαχανοντολμάδες

Υλικά

500 γρ. κιμά
½ ποτήρι ρύζι
1 ντομάτα ή λίγο χυμό τομάτας
2 μέτρια κολοκυθάκια τριμμένα
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
χυμό από ½ λεμόνι
μαϊντανός
αλάτι, πιπέρι
1 μεγάλο λάχανο (όχι σφιχτό)

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός βέβαια από το λάχανο) ώστε να γίνουν ένα μίγμα. Βγάζουμε ένα – ένα φύλλο από το λάχανο και το ζεματάμε σε βραστό νερό ώσπου να μαλακώσει. Αν δεν βγαίνουν τα φύλλα, το ζεματάμε όπως είναι, βγάζουμε τα εξωτερικά και συνεχίζουμε. Έπειτα παίρνουμε ένα φύλλο (αν είναι μεγάλο το κόβουμε στη μέση) και λίγο μίγμα και το τυλίγουμε. Βάζουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν οι ντολμάδες και τα βράζουμε. Σερβίρονται με σάλτσα αυγολέμονο.

Λαχματζούν

Υλικά

450 γρ. άσπρο δυνατό αλεύρι
1 ½ κουταλάκι αλάτι
15 γρ. μαγιά
280 γρ. νερό
1 κουταλάκι ελαιόλαδο
Για τη γέμιση
250 γρ. κιμά
1 μικρό ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 ντομάτα ψιλοκομμένη
½ κόκκινη πιπεριά
1 κουταλιά μαϊντανό αλάτι και μαύρο πιπέρι
2 κουταλιές ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Τα ανακατεύουμε τα υλικά και τα αφήνουμε να φουσκώσουν 1 ώρα. Ανοίγουμε τη ζύμη σε 4 πίτες και τις αφήνουμε να ξε-

κουραστούν επίσης. Ψήνονται στο φούρνο 12 λεπτά.

Μαγιονέζα Γρήγορη

Υλικά

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

Μαγιονέζα Γρήγορη (Βίκυς)

Υλικά

1 αυγό
1 κουταλάκι κοφτό μουστάρδα
λίγη ζάχαρη
αλάτι στη μύτη του κουταλιού
¾ φλιτζάνι λάδι

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα υπόλοιπα υλικά σε μικρό μπλέντερ προσθέτοντας το λάδι σταδιακά σε δυο - τρεις δόσεις. Μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε και για σαλάτα του σεφ αν προσθέσουμε στραγγιστό γιαούρτι και λίγο κέτσαπ.

Μαγιονέζα

Υλικά

1 κρόκο αυγού ωμό
1 κρόκο αυγού βραστό σφιχτά
1 φλιτζάνι λάδι
¾ φλιτζάνι λεμόνι
1 – 2 κουταλιές ξίδι ή μουστάρδα προαιρετικά
1 πατάτα λιωμένη

Εκτέλεση

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

Ή πιο εύκολα

Βάζουμε στο multi τα αυγά και την πατάτα ένα – ένα, χτυπώντας κάθε φορά μέχρι να γίνουν ομογενές μίγμα προσθέτοντας στα-

διακά το λάδι και το λεμόνι εναλλάξ. Γίνε-
ται πολύ πιο γρήγορα και πιο σίγουρα
(δεν «κόβει»).

Μαγιονέζα ERMOL

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μπολ το ERMOL, με τους
κρόκους, αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, μουστάρ-
δα και 2 κουταλιές χυμό λεμονιού. Χτυπά-
με το μίγμα και ρίχνουμε με το κουτάλι
τμηματικά το λάδι και τον υπόλοιπο χυμό
λεμονιού και το ξίδι.

Μακαρονάδα

Υλικά (για 4 άτομα)

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

Εκτέλεση

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τον κιμά με
λίγο αλάτι και το σβήνουμε αν θέλουμε με
λίγο κρασί. Προσθέτουμε τις τομάτες και
τα μπαχαρικά και τα αφήνουμε να σιγο-
βράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα
νερά τους. Βράζουμε τα μακαρόνια, τα
σουρώνουμε και τα βουτυρώνουμε. Τα
σερβίρουμε με τριμμένο τυρί και από πά-
νω τη σάλτσα (μπορεί να γίνει και χωρίς
κιμά).

Μακαρόνια Καρμπονάρα

Υλικά

1 πακέτο σπαγγέτι
12 φέτες μπέικον
4 αυγά
3 κουταλιές σούπας κρέμα γάλακτος ελα-
φριά (25% λιπαρά)
9 κουταλιές σούπας παρμεζάνα
4 κουταλιές σούπας βούτυρο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζουμε τα σπαγγέτι όπως λένε οι οδη-
γίες. Τα σουρώνουμε καλά. Σε ένα τηγα-
νάκι βάζουμε το μπέικον κομμένο σε κομ-
ματάκια και το ψήνουμε μέχρι να γίνει
τραγανό. Χτυπάμε τα αυγά με την κρέμα
και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Σε μια
κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο προ-
σθέτοντας και το μίγμα αυγών – κρέμας.
Μόλις αρχίσει να πήζει, ρίχνουμε το μπεί-
κον και τα μακαρόνια και ανακατεύουμε
ελαφρά. Σερβίρουμε αμέσως με το τυρί.

Μακαρόνια Παστίσιο

Υλικά

$\frac{1}{2}$ κ. μακαρόνια τρυπητά
600 γρ. κιμάς
3 – 4 ώριμες τομάτες ψιλοκομμένες ή 1
κουτί κονκασέ
2 μέτρια κρεμμύδια
λάδι
Αλάτι, πιπέρι
Μοσχοκάρυδο
Φρυγανιά τριμμένη
Τυρί τριμμένο
1 δόση μπεσαμέλ

Εκτέλεση

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τον κιμά με
λίγο αλάτι και το σβήνουμε αν θέλουμε με
λίγο κρασί. Προσθέτουμε τις τομάτες και
τα μπαχαρικά και τα αφήνουμε να σιγο-
βράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα
νερά τους. Βράζουμε τα μακαρόνια, τα
σουρώνουμε και τα βουτυρώνουμε. Τα
στρώνουμε σε ταψί λαδωμένο και ραντι-
σμένο με λίγη φρυγανιά. Από πάνω

στρώνουμε τον κιμά πασπαλίζουμε με αρκετό τυρί, προσθέτουμε και τη μπεσαμέλ και από πάνω ραντίζουμε λίγη φρυγανιά τριμμένη. Ψήνουμε το παστίσιο σε μέτριο προς δυνατό φούρνο (180 – 200°) για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η κρέμα.

Μακαρόνια Παστίσιο με Αρακά

Υλικά

400 γρ. μακαρόνια Νο 5
1 κουτί αρακά Νο 1 (ή 1 πακέτο καταψυγμένο)
250 γρ. τυρί
8 κουταλιές βούτυρο
2 κουταλιές λάδι
Αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα

4 κουταλιές βούτυρο
5 κουταλιές αλεύρι
1 μπουκάλι γάλα

Εκτέλεση

Βάζουμε στο τηγάνι 3 κουταλιές βούτυρο, ρίχνουμε τον αρακά στραγγισμένο, λίγο αλάτι και τα αφήνουμε να τσιγαριστούν καλά. Βράζουμε τα μακαρόνια, τα στραγγίζουμε και τα περιχύνουμε με το λάδι. Φτιάχνουμε τη σάλτσα: βάζουμε το βούτυρο να κάψει, ρίχνουμε το αλεύρι, το γάλα, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να πήξει. Βουτυρώνουμε ένα ταψί και στρώνουμε τη μισή σάλτσα. Στο μεταξύ βάζουμε στα μακαρόνια τριμμένο τυρί, 4 – 5 κουταλιές βούτυρο λιωμένο και τ' ανακατεύουμε καλά. Στρώνουμε τα μισά μακαρόνια στη σάλτσα, προσθέτουμε τον αρακά, ρίχνουμε τριμμένο τυρί, τα υπόλοιπα μακαρόνια και από πάνω την υπόλοιπη σάλτσα. Ρίχνουμε λίγο τυρί κι από πάνω και το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Για να μην καεί το τυρί το σκεπάζουμε μ' αλουμινόχαρτο.

Μανιτάρια Φούρνου

Υλικά

1 κιλό μανιτάρια φρέσκα
1 φλιτζάνι λάδι
½ κιλό ντομάτες κομμένες σε κύβους

αλάτι
πιπέρι
ρίγανη
2 κουταλιές λεμόνι
8 σκελίδες σκόρδο

Εκτέλεση

Πλένουμε τα μανιτάρια και ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Τα βάζουμε σε ταψί και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180° C για 1 ώρα.

Μελιτζανοσαλάτα

Υλικά

1 μελιτζάνα
1 κουταλιά μαγιονέζα
2 κουταλιές λάδι
½ λεμόνι

Εκτέλεση

Ψήνουμε τη μελιτζάνα πολύ καλά πάνω στο μάτι της κουζίνα. Την καθαρίζουμε, την κόβουμε σε μικρά κομμάτια και τη δουλεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά.

Μελιτζάνες Ιμάμ

Υλικά

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

Εκτέλεση

Με μυτερό μαχαιράκι αφαιρούμε τα πράσινα σκληρά μέρη της μελιτζάνας, αφήνοντας το κοτσάνι στη θέση του για ομορφιά. Ακουμπάμε τις μελιτζάνες και κάνουμε στην όψη που φαίνεται δυο χαραξίες χωρίς να φτάσει το μαχαίρι μέχρι κάτω. Βάζουμε τις μελιτζάνες σε νερό με αλάτι και τις αφήνουμε μια ώρα τουλάχιστον να ξεπικρίσουν. Τις στύβουμε και τις μισοτηγανίζουμε (ή τις μισοβράζουμε για πιο ελαφριές). Τις βάζουμε σε τρυπητό να φύγει το πολύ λάδι. Στο μεταξύ βάζουμε στο τηγάνι τα κρεμμύδια και τ' αφήνουμε να μα-

ραθούν. Όταν «πέσουν» ανακατεύουμε το σκόρδο και τα φυλλαράκια του μαϊντανού, τ' αλατοπιπερώνουμε και τ' αποσύρουμε απ' τη φωτιά. Απλώνουμε τις μελιτζάνες σε ταψί ή σε πλατύ κατσαρόλι με τα χαραγμένα μέρη προς τα πάνω. Με πιρούνι διευρύνουμε το άνοιγμα προσεκτικά να μην τρυπήσουμε τη φλούδα. Μοιράζουμε το μίγμα των κρεμμυδιών στις μελιτζάνες, περιχύνουμε την κάθε μια με τον πολτό τομάτας, και ψήνουμε στους 200° C ή βράζουμε για 30 – 40'. Σεββίρουμε το φαγητό χλιαρό ή κρύο.

Μελιτζάνες πουρέ

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ψήνουμε τις μελιτζάνες τις ξεφλουδίζουμε και τις ρίχνουμε στο νερό με αλάτι και το λεμόνι μέχρι να έρθει η ώρα να τις χρησιμοποιήσουμε. Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το αλεύρι και σοτάρουμε 2 – 3 λεπτά. Ρίχνουμε (ζεστό) το γάλα και το ψήνουμε για άλλα 2 -3 λεπτά. Ψιλοκόβω τις μελιτζάνες και τις βράζω 5 λεπτά με το μίγμα.

Μελιτζανοκεφτέδες

Υλικά

2 φλιτζάνια πολτό μελιτζάνας
1 ½ φλιτζάνια περίπου ψίχα ψωμιού
½ φλιτζάνι τυρί τριμμένο
2 αβγά
1 κουταλάκι baking powder
2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένος
1 κουταλιά κρεμμύδι
αλάτι
πιπέρι
παξιμάδι τριμμένο

Εκτέλεση

Διαλέγουμε μελιτζάνες με ψαχνό και όχι με σπόρους. Τις καθαρίζουμε τις πλένουμε και Τις ρίχνουμε σε αλατισμένο νερό που βράζει αφού τις τρυπήσουμε σε 2-3 μέρη με πιρούνι. Όταν βράσουν τις στραγγίζουμε πολύ καλά και τις ξεφλουδίζουμε και τις λιώνουμε καλά σε γουδί. Ανακατεύουμε υπολογίζοντας τα υλικά σύμφωνα με την παραπάνω αναλογία. Τα ζυμώνουμε όλα μαζί καλά τα πλάθουμε σε κυλινδρικά σχήματα τα τυλίγουμε σε παξιμάδι τριμμένο και τα τηγανίζουμε μέχρι να ροδοψηθούν καλά.

Μελιτζανοσαλάτα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τυλίγουμε ολόκληρες τις μελιτζάνες μία - μία μέσα σε αλουμινοχαρτο και τις ψήνουμε στο φούρνο (γκριλ) ή στα κάρβουνα. Όταν είναι έτοιμες, τις ανοίγουμε, τις κρυώνουμε λίγο, τις ξεφλουδίζουμε και τις ψιλοκόβουμε οριζόντια και κάθετα (κονκασέ). Ρίχνουμε τα κομμάτια σ' ένα μπολ. Πλένουμε και ψιλοκόβουμε τις φρέσκιες τομάτες σε μικρά - μικρά κυβάκια (κονκασέ) και χωρίς πολλά ζουμιά τις ρίχνουμε στις μελιτζάνες. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο πολύ φιλό και τον μαϊντανό. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο και μπόλικο ξίδι. Αφήνουμε για λίγη ώρα στο ψυγείο να "σφίξει". Τρώγεται και την επόμενη μέρα και ταιριάζει πολύ με ψητό κρέας στα κάρβουνα!

Μοσχάρι Κατσαρόλας με Μπύρα

Υλικά

1 ½ κιλό κρέας μοσχαρίσιο
2 κουταλιές βούτυρο
2 μεγάλα κρεμμύδια

½ φλιτζάνι καρώτο ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο
2 κουταλιές λάδι
1 ½ ποτήρι μπύρα
1 κύβο ζωμό κρέατος
1 ποτήρι νερό
Δάφνη, ρίγανη, μαϊντανό ψιλοκομμένο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε στο τηγάνι το βούτυρο και τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και το καρώτο. Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια και τα τσιγαρίζουμε στο λάδι. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα βάζουμε να σιγοβράσουν μέχρι να ψηθεί το κρέας και να μείνει με λίγη σάλτσα. Αφαιρούμε τη δάφνη και το σερβίρουμε πασπαλισμένο με μαϊντανό.

Μουσακάς

Υλικά

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

Εκτέλεση

Κόβουμε και αλατίζουμε τις μελιτζάνες και τα κολοκύθια να ξεπικρίσουν και να βγάλουν τα νερά τους. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τον κιμά με λίγο αλάτι και το σβήνουμε αν θέλουμε με λίγο κρασί. Προσθέτουμε τις τομάτες και τα μπαχαρικά και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 20' τουλάχιστον να πιουν τα νερά τους. Τηγανίζουμε ελαφρά τις μελιτζάνες, τα κολοκύθια και τις πατάτες. Τα στρώνουμε σε ταψί (μ' αυτή τη σειρά). Από πάνω στρώνουμε τον

κιμά πασπαλίζουμε με αρκετό τυρί, προσθέτουμε και τη μπεςαμέλ και από πάνω ραντίζουμε λίγη φρυγανιά τριμμένη. Τα ψήνουμε σε μέτριο προς δυνατό φούρνο (180 – 200°) για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η κρέμα.

Μοσχάρι με Κύμινο (Διαιτητικό)

Υλικά (6 μερίδες)

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

Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια γύρω στα 50 γρ. Καθαρίζουμε και πλένουμε τα λαχανικά. Κόβουμε τα κρεμμύδια και τα καρώτα σε κομμάτια των 5 εκ. περίπου και τα κολοκύθια σε χοντρές ροδέλες. Βάζουμε σε κατσαρόλα το κρέας, τα κολοκύθια, τα καρώτα, το σκόρδο και τα κρεμμύδια. Περιβρέχουμε με το χυμό λεμονιού και το νερό, πασπαλίζουμε με κύμινο και το αλατοπίπερο και το αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 30'. Κόβουμε τα μανιτάρια σε φετούλες, τα ραντίζουμε με λεμόνι για να μην μαυρίσουν και τα βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για λίγο σκεπασμένα. Στρώνουμε στον πάτο σε ένα πυρέξ τα καρώτα και από πάνω το κρέας. Το ψήνουμε σε δυνατό φούρνο 15'. Στο μεταξύ αλέθουμε τα κολοκύθια, τα κρεμμύδια, το σκόρδο μαζί με το ζωμό στο μπλέντερ. Σερβίρουμε το κρέας γαρνιρισμένο με τα καρώτα και τα μανιτάρια και περιχυμένο με τον πολτό των λαχανικών.

Μπεςαμέλ

Υλικά

6 κουταλιές βούτυρο
7 κουταλιές αλεύρι

4 φλιτζάνια γάλα ή ζωμό
2 αυγά
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε σε χαμηλή φωτιά ένα πλατύ κατσαρόλι με το βούτυρο να λιώσει και προσθέτουμε σιγά – σιγά το αλεύρι δουλεύοντας συνέχεια με ξύλινο κουτάλι ώστε να διαλύεται. Όταν αρχίσει να ξανθαίνει το αλεύρι κατεβάζουμε το κατσαρόλι απ' τη φωτιά, προσθέτουμε λίγο – λίγο το γάλα ζεστό (όχι καυτό) δουλεύοντας με ταχύτητα συνέχεια για να μη σβολιάσει (ίσως δεν χρειαστεί όλο). Τοποθετούμε πάλι την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει και να γίνει η σάλτσα λεία σαν κρέμα. Την κατεβάζουμε, προσθέτουμε τους κρόκους καλά χτυπημένους, αλάτι, πιπέρι. Τα δουλεύουμε για λίγο ακόμα όλα μαζί.

Μπιφτέκια

Υλικά

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

Μπιφτέκια Πανέ

Υλικά

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

Εκτέλεση

Σ' ένα μπολ ανακατεύουμε μ' ένα πιρούνι τον κιμά, το αυγό, τη μουστάρδα και τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε και το αλατοπίπερο. Κόβουμε σε κομματάκια το ψωμί και το ρίχνουμε στο γάλα. Ζεσταίνουμε το γάλα και λιώνουμε το ψωμί με το πιρούνι. Αδειάζουμε το γάλα και το ψωμί στο μπολ με τον κιμά και ανακατεύουμε καλά. Πλάθουμε τέσσερις όμοιες μπάλες και τις πιέζουμε σε σχήμα μπιφτεκιού. Βάζουμε λίγο αλεύρι σε μια καθαρή, σκληρή επιφάνεια και αλευρώνουμε προσεκτικά τα μπιφτέκια. Ζεσταίνουμε τη μαργαρίνη σ' ένα τηγάνι και ψήνουμε τα μπιφτέκια 6 - 8 λεπτά από κάθε πλευρά σε μέτρια φωτιά.

Μωσαϊκό (Κατερίνας)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βγάζουμε την ψίχα από τη μπαγκέτα, φιλοκόβουμε τα υπόλοιπα υλικά, τα ανακατεύουμε και γεμίζουμε τη μπαγκέτα.

Νερόπιτες (Μαμαλάκης)

Υλικά

αλεύρι
νερό
αλάτι
μυζήθρα ή φέτα

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό και προσθέτουμε λίγο αλάτι. Βάζουμε το τηγάνι στη φωτιά (χωρίς λάδι ή κάτι άλλο μέσα) και όταν κάψει παίρνουμε ένα κομμάτι ζύμη, το ανοίγουμε λίγο σαν χοντρή πίτα και βάζουμε στη μέση λίγο τυρί. Πιέζουμε την πίτα στο τηγάνι ν' ανοίξει και να γίνει λεπτή. Μ' αυτόν τον τρόπο και το τυρί μοι-

ράζετε πέρα δώθε. Γυρίζουμε την πίτα να ψηθεί κι απ' την άλλη μεριά κι είναι έτοιμη.

Ντάκος (κρητικός)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ραντίζουμε τους ντάκους (τα παξιμάδια) με λίγο νερό (προσοχή: όχι πολύ) και στη συνέχεια τους ραντίζουμε με λάδι όσο θέλουμε. Ψιλοκόβουμε ή τρίβουμε στον τρίφτη την τομάτα και καλύπτουμε την πάνω πλευρά των παξιμαδιών. Αλατίζουμε και προσθέτουμε τριμμένο το τυρί και τον δυόσμο. Αν μας αρέσει η γεύση του σκόρδου μπορούμε να τρίψουμε την επιφάνεια των παξιμαδιών με μια σκελίδα σκόρδο πριν τους ραντίσουμε με νερό.

Ντολμαδάκια

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ζεματάμε τα αμπελόφυλλα σε βραστό νερό ώσπου να κιτρινίσουν. Έπειτα παίρνουμε ένα αμπελόφυλλο και λίγο μίγμα και το τυλίγουμε. Βάζουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν τα ντολμαδάκια και τα βράζουμε. Ψήνουμε αβγολέμονο και το βάζουμε πάνω από κάθε πιάτο.

Ντολμαδάκια Γιαλαντζή

Υλικά

2 μαρούλια (μάλλον μεγάλα)

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

Ψιλοκόβουμε τα χορταρικά (ή τα τρίβουμε στο μύλο) και τα στύβουμε να βγάλουν τα νερά τους (τα οποία κρατάμε για το βράσιμο). Προσθέτουμε το ρύζι και το λάδι και τα ανακατεύουμε. Τα τυλίγουμε στα φύλλα και τα βάζουμε στη χύτρα ταχύτητας σε σειρές. Στον πάτο, για να μην κολλήσουν, βάζουμε χιαστί 2–3 καλαμάκια για σουβλάκια και μερικά φύλλα. Τα σκεπάζουμε με μερικά αμπελόφυλλα και βάζουμε από πάνω ένα πιατάκι ανάποδα για να μην ξετυλιχτούν. Προσθέτουμε το ζουμί (και λίγο νερό ακόμα αν χρειάζεται) και τα βράζουμε για 10' από τη στιγμή που θ' αρχίσει να σφυρίζει η (πράσινη) βαλβίδα.

Ντολμαδάκια Εύκολα (Βίκυς)

Υλικά

10 κληματόφυλλα
τυρί φέτα σε κομμάτια
λίγη ντομάτα σε φέτες

Εκτέλεση

Παίρνουμε ένα - ένα κληματόφυλλο, βάζουμε μέσα ένα κομμάτι τυρί και ένα τομάτα, τα τυλίγουμε και τα ψήνουμε στο φούρνο μικροκυμάτων για 2 λεπτά.

Ντοματάκια Λιαστά

Υλικά

Ντοματάκια πομιντέρια
Αλάτι – πιπέρι
Ξύδι (κατά προτίμηση μπαλσάμικο)

Εκτέλεση

Κόβουμε τα ντοματάκια σε κομμάτια, βγάζουμε τα σπόρια τους προσθέτουμε το αλάτι το πιπέρι και το ξύδι και τα «ψήνου-

με» στο φούρνο στους 50 βαθμούς. Τα κρατάμε στο ψυγείο με λάδι για συντήρηση και τα χρησιμοποιούμε όποτε θέλουμε.

Παξιμάδι

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά καλά και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει. (Αν θέλουμε για καλύτερα αποτελέσματα πιάνουμε από το προηγούμενο βράδυ λίγο προζύμι). Αφού φουσκώσει την πλάθουμε σε φρατζόλες τις οποίες τυλίγουμε σε σουσάμι και τις χαράζουμε και τις αφήνουμε πάλι να φουσκώσουν. Ψήνουμε τις φρατζόλες στο φούρνο, τις βγάζουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν καλά. Τις κόβουμε σε κομμάτια (παξιμάδια) τα οποία ψήνουμε στο φούρνο.

Παπούδα (Τούλας)

Υλικά

2 συκωταριές αρνίσιες
2 – 3 «τσεμπέρια» αρνίσια
3 αυγά
3 – 4 κρεμμυδάκια φρέσκα φιλοκομμένα
άνηθο
μαϊντανό
1 φλιτζάνι ρύζι
2 φλιτζάνια νερό
1 κουταλιά αλεύρι
άσπρο κρασί, λάδι

Εκτέλεση

Μουσκεύουμε τα τσεμπέρια σε ζεστό νερό για να μπορούν ν' ανοίξουν καλά. Ζεματάμε τη συκωταριά (και τα τυχόν έντερα που

έχουμε γυρίσει – καθαρίσει) την φιλοκόβουμε και τη βάζουμε σε κρύο νερό να σφίξει. Τη βάζουμε σ' ένα τηγάνι με λίγο λάδι να τσιγαριστεί, προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια να μαραθούν τα τυλίγουμε με το αλεύρι και σβήνουμε με λίγο άσπρο κρασί. Βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά και προσθέτουμε το ρύζι το νερό και τα αυγά χτυπημένα ελαφρά. Βάζουμε το μίγμα σε ένα ταψάκι και το σκεπάζουμε με τα τσεμπέρια. Τα στερεώνουμε στην άκρη με οδοντογλυφίδες (γιατί όταν ψήνονται μαζεύουν) και ψήνουμε την παπούδα σε μέτριο φούρνο για 45' περίπου.

Παπουτσάκια

Υλικά

1 κιλό μελιτζάνες
½ ντομάτα
2 αυγά
1 φλιτζάνι τυρί τριμμένο
1 μέτριο κρεμμύδι
1 φλιτζάνι λάδι
Αλάτι
Πιπέρι
Μαϊντανό
Ρίγανη
Κύμινο
Μπεςαμέλ σφιχτή

Εκτέλεση

Κόβουμε τις μελιτζάνες κατά μήκος στη μέση και τις βράζουμε σε κατσαρόλα με αλάτι και νερό. Τις αδειάζουμε και αφήνουμε μόνο το εξωτερικό τους μέρος. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το μισό λάδι και λίγο αλάτι και προσθέτουμε το εσωτερικό της μελιτζάνας τη ντομάτα, το μαϊντανό και τα μπαχαρικά. Τα ψήνουμε καλά και τ' αφήνουμε λίγο να κρυώσουν οπότε προσθέτουμε τα αυγά και το τυρί.

Σε καλά λαδωμένο ταψί απλώνουμε τις μελιτζάνες με το αδειασμένο μέρος προς τα πάνω και τις γεμίζουμε με το μίγμα που έχουμε ετοιμάσει. Καλύπτουμε κάθε παπουτσάκι με μπεςαμέλ και τα ψήνουμε στο φούρνο για μισή ώρα (μέχρι να ροδίσει η μπεςαμέλ)

Πατατοκεφτέδες

Υλικά

1 κιλό πατάτες
1 μεγάλο κρεμμύδι
3 αυγά
½ ποτήρι παξιμάδι ή φρυγανιά τριμμένη
75 γρ. ψιλοκομμένες και ζεματισμένες
καυκαλίδες
150 γρ. Κοτσινάδες ή σπανάκι ή μελιτζάνα
κομμένα και ζεματισμένα
75 γρ. τυρί τριμμένο
Αλάτι – Πιπέρι
Κύμινο
Ρίγανη
Αλεύρι, Λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Πλένουμε και βράζουμε τις πατάτες (όχι πολύ – ίσα να βγαίνει το φλούδι τους). Όταν βράσουν τις καθαρίζουμε τις τρίβουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν λίγο. Χοντροκόβουμε και τσιγαρίζουμε (χωρίς λάδι) το κρεμμύδι με λίγο αλάτι και όταν πει το νερό του προσθέτουμε τις καυκαλίδες και τα χορταρικά να στεγνώσουν. Τα προσθέτουμε στο μίγμα με τις πατάτες μαζί με το αλάτι και τα υπόλοιπα υλικά (τα αυγά χτυπημένα) και τα ζυμώνουμε καλά. Αφήνουμε τη ζύμη να κρυώσει πολύ καλά για 2 – 3 ώρες (ή για μια νύχτα στο ψυγείο). Παίρνουμε μ' ένα κουταλάκι λίγο – λίγο το μίγμα, το πλάθουμε σε μπαλάκια, τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε καλά καυτό λάδι. Τα βγάζουμε σε ένα πιάτο όπου έχουμε στρώσει χαρτί κουζίνας για να πει τα λάδια.

Πεϊνιρλί

Υλικά

350 γρ. δυνατό άσπρο αλεύρι
15 γρ. μαγιά
3 κουταλιά νερό
100 ml γάλα
2 αβγά
1 κουταλάκι αλάτι
30 γρ. βούτυρο
175 γρ. φέτα

1 αβγό
μαύρο πιπέρι
1 κουταλάκι μαϊντανό
ταμπάκο
20 γρ. βούτυρο
φτιάχνονται: 6 πεϊνιρλί

Πίσα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Την ζυμώνουμε και την αφήνουμε να φουσκώσει. Βάζουμε επάνω σάλτσα ντομάτα ή ketchup, ζαμπόν, τυρί, πιπεριές, μανιτάρια και την ψήνουμε σε φούρνο 200 βαθμούς.

Πίσα Ρομάνο

Υλικά

600 γρ. αλεύρι σκληρό
30 γρ. μαγιά της μπύρας
6 κουταλιές λάδι
αλάτι
1 ποτήρι νερό
300 γρ. μοτσαρέλλα
3 αντσούγιες παστές καθαρισμένες
200 γρ. ντοματούλες ξεφλουδισμένες
2 κουταλιές ρίγανη
6 αβγά

Εκτέλεση

Βάζουμε το αλεύρι σε βουναλάκι και κά-
νουμε ένα λακκάκι στη μέση για ρίχνουμε
τη μαγιά μπύρας. Ανακατεύουμε καλά και
ξανανοίγουμε πάλι ένα λακκάκι και προ-
σθέτουμε ένα ποτήρι περίπου νερό με ένα
κουταλάκι αλάτι. Ζυμώνουμε καλά όσο να

γίνει μια λεία ζύμη. Τη σηκώνουμε μερικές φορές ψηλά σαν λάστιχο να πέσει στο τραπέζι. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει ούτε στο τραπέζι ούτε στα χέρια μας. Κάνουμε την ζύμη μια μπάλα και χαράζουμε με το μαχαίρι ένα σταυρό. Την βάζουμε σε ένα αλευρωμένο μπολ και την σκεπάζουμε με μια πετσέτα σε μέρος χλιαρό. Την αφήνουμε ώσπου να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Την βάζουμε πάλι τη ζύμη στο τραπέζι και την ξαναδουλεύουμε σηκώνοντας την και αφήνοντας την να ξαναπέσει σαν λάστιχο. Κόβουμε τις ντοματούλες βγάζουμε τους σπόρους και τις βάζουμε σε τρυπητό να στραγγίσουν. Κόβουμε την μοτσαρέλλα σε λεπτά μακρόστενα κομμάτια. Πλένουμε τις αντσούγιες και τις στεγνώνουμε. Απλώνουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί 30 εκατοστά. Βάζουμε τη μοτσαρέλλα τις αντσούγιες την τομάτα και τρίβουμε από πάνω τη ρίγανη. Σκεπάζουμε την πίτσα και την αφήνουμε για μισή ώρα. Κατόπιν ρίχνουμε λίγο λάδι, τρίβουμε από πάνω το πιπέρι και βάζουμε στο φούρνο στους 300° για 20 λεπτά. Βγάζουμε την πίτσα από το φούρνο και σπάζουμε γύρω – γύρω σε ίδια διαστήματα τα αβγά. Καλύτερα ένα ένα σε πιάτο και όχι κατευθείαν. Ξαναβάζουμε την πίτσα στο φούρνο στους 250° και αφήνουμε ώσπου να πήξει το ασπράδι. Πριν τη σερβίρουμε ρίχνουμε στους κρόκους λίγο αλάτι.

Πίτσα Σκαλτσόνε

Υλικά (για δυο πίτσες)

450 γρ. αλεύρι σκληρό
20 γρ. μαγιά νωπή ή ένα φακελάκι
Μπύρα (όχι από ψυγείο)
1 κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα υλικά μέχρι να γίνει μια ζύμη ομοιόμορφη. Επειδή το αλεύρι είναι σκληρό, ανοίγει αργά γι' αυτό θέλει καλό και υπομονετικό δούλεμα προσθέτοντας μπύρα μέχρι που παίρνει. Χωρίζουμε τη ζύμη σε δυο ίσες μπάλες. Ζεσταίνουμε το φούρνο να κάψει στους 240° καθώς ανοίγουμε κάθε μία μπάλα ζύμης με βέργα σε

αλευρωμένο πάγκο. Απλώνουμε το φύλλο σε λαδόκολλα με το πάνω μέρος του να εξέχει λίγο (αυτό θα μας βοηθήσει στο γύρισμα). Απλώνουμε στο φύλλο λίγη σάλτσα τομάτας, τυρί και ό,τι άλλο υλικά θέλουμε, διπλώνουμε το φύλλο και το κλείνουμε καλά βρέχοντας τις άκρες με ελάχιστο νερό για να κολλήσουν. Επαναλαμβάνουμε τα ίδια με την επόμενη μπάλα ζύμης. Όση ώρα δουλεύουμε τη μια πίτσα κρατάμε την άλλη (πίτσα ή ζύμη) σε ζεστό μέρος (π.χ. πάνω στην κουζίνα). Αν θέλουμε μπορούμε να τις πασπαλίσουμε με λίγο σουσάμι οπότε τις ψεκάζουμε ελαφρά με λίγο νερό για να κολλήσει. Τις βάζουμε στο φούρνο όσο γίνεται πιο χαμηλά, αφού αυτός έχει ζεσταθεί καλά (έχει σβήσει το λαμπάκι) και ψήνουμε για 15 περίπου λεπτά. Όταν βγουν τις ψεκάζουμε με λίγο νερό, τις τυλίγουμε σε μια πετσέτα για 5' και τις σερβίρουμε).

Πουρές Πατάτας

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πλένουμε τις πατάτες και τις βράζουμε με το φλούδι. Νοστιμότερος γίνεται ο πουρές όταν τις βράσουμε στον ατμό (περ. 1 ώρα) ή τις ψήσουμε στο φούρνο μικροκυμάτων (περ. 25 λεπτά). Τις ξεφλουδίζουμε ζεστές και τις περνάμε από τη μηχανή του πουρέ. Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί (όχι να κάψει) και προσθέτουμε τον πολτό της πατάτας ανακατεύοντας (με ξύλινο κουτάλι) συνέχεια για να μην σβολιάσει. (Το γάλα είναι αυτό που ρυθμίζει το πόσο σφικτός θα γίνει ο πουρές. Ανάλογα πώς τον προτιμάμε μπορούμε να το αυξήσουμε ή να το μειώσουμε). Προσθέτουμε ανακατεύοντας και το βούτυρο που θα λιώσει από το ζεστό μίγμα, το αλάτι, το πιπέρι και το μο-

σχοκάρυδο. Αν θέλουμε βάζουμε και τυρί τριμμένο.

Προζύμι

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μπολ 2 χούφτες αλεύρι και λίγο αλάτι και ζεστό νερό και ζυμώνουμε να γίνει απαλό ζυμάρι. Σκεπάζουμε το μπολ με πετσέτα. Την επόμενη μέρα προσθέτουμε λίγο ακόμα ζεστό νερό και αλεύρι. Ξαναζυμώνουμε το ζυμάρι. Το αφήνουμε και επαναλαμβάνουμε το ίδιο 2 – 3 φορές ακόμα. Σε 3 – 4 μέρες είναι έτοιμο, φουσκώνει και κάνει πολλές τρυπίτσες στο εσωτερικό του. Το αφήνουμε 4 μέρες ακόμα να ωριμάσει. Όταν θέλουμε να το χρησιμοποιήσουμε βάζουμε αποβραδής στο μπολ του ζυμώματος ή του μίξερ το προζύμι, προσθέτουμε ζεστό (όχι καυτό) νερό και ανακατεύουμε να διαλυθεί. Προσθέτουμε αλεύρι όσο να γίνει πηχτός χυλός. Το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε όλη νύχτα σε ζεστό μέρος. Την επομένη κρατάμε το μισό για προζύμι της επόμενης φοράς και χρησιμοποιούμε το υπόλοιπο προσθέτοντας τα υλικά και ζυμώνοντας με ζεστό νεράκι μέχρις ότου γίνει η ζύμη ελαστική κλπ.

Ρεβίθια Πουρέ

Εκτέλεση

Βράζουμε τα ρεβίθια όπως συνήθως, τα περνάμε από τη μηχανή του πουρέ και τα ανακατεύουμε με λίγο σκόρδο, σουσάμι, λεμόνι, αλάτι και λίγη ζάχαρη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε και λίγο έτοιμο πουρέ. Γαρνίρουμε με φύλλα μαϊντανό και λάδι.

Ρεβιθοκεφτέδες

Υλικά

½ κιλό ρεβίθια
200 γρ. αλεύρι
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 αυγά
αλάτι – πιπέρι – δυόσμος
λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Μουλιάζουμε τα ρεβίθια για 12 τουλάχιστον ώρες σε κρύο νερό. Τα σουρώνουμε και τ' αλέθουμε στο μπλέντερ. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το στύβουμε καλά να φύγουν τα υγρά του. Βάζουμε σε μια λεκάνη τα ρεβίθια και προσθέτουμε τα αυγά, το κρεμμύδι, το αλεύρι, το αλάτι, το πιπέρι μπόλικο δυόσμο και ανακατεύουμε καλά. πλάθουμε το μίγμα σε κεφτέδες και το τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Τους βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίξουν και τους σερβίρουμε ζεστούς.

Ρεβιθόψωμο

Υλικά

350 γρ. αλεύρι άσπρο
350 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως
250 γρ. ρεβίθια αλεσμένα
25 γρ. μαγιά νωπή
2 ½ κουταλάκια αλάτι
1 κουταλιά μέλι
1 κουταλάκι τζίντζερ
2-3 κουταλιές λάδι

Εκτέλεση

Βάλτε τα τριμμένα ρεβίθια με ζεστό νερό να μουλιάσουν για 4-5 ώρες ή μια νύχτα. (Τα έχουμε κοπανίσει στο γουδί, οπότε θα είναι κάπως χοντροκομμένα). Ανακατέψτε τα με το αλεύρι και ζυμώστε κανονικά.

Ριζοσαλάτα

Υλικά

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

Σάλτσα Μανιτάρια

Υλικά

3 κουταλιές αλεύρι
3 κουταλιές βούτυρο
½ φλιτζάνι κρασί άσπρο

½ φλιτζάνι ζουμί από μανιτάρια
1 φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι ζουμί κρέατος
½ φλιτζάνι μανιτάρια
2 φέτες ζαμπόν, μπέικον

Σαλάτα Chesears

Υλικά

Κοτόπουλο
Φρυγανιές
Μαρούλι
Κεφαλοτύρι τριμμένο
Καλαμπόκι
Λάδι
Ξύδι
Αλάτι

Εκτέλεση

Κόβουμε τις φρυγανιές σε πολύ μικρά κομμάτια, τις ανακατεύουμε με το μαρούλι και ρίχνουμε από πάνω το καλαμπόκι αφού το έχουμε βράσει. Στη συνέχεια βράζουμε ή ψήνουμε το κοτόπουλο, ανάλογα με την προτίμησή μας, το προσθέτουμε στο μίγμα και ολοκληρώνουμε τη σαλάτα, προσθέτοντας το τριμμένο κεφαλοτύρι, το λάδι, το ξύδι και το αλάτι.

Σαλάτα με Σέλινο

Υλικά

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

Σαλάτα Πορτογαλική

Υλικά

καρώτο τριμμένο
κέτσαπ
μαγιονέζα
σολομό ή τόνο
σταφίδες

Σαρδέλες στο Κληματόφυλλο

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις σαρδέλες χωρίς να βγά-
ζουμε τα κεφάλια και τις ουρές. Τις βάζου-
με σε μαρινάτα (αλάτι, 2 λεμόνια, πιπέρι
και λάδι). Ζεματάμε τα κληματόφυλλα και
τυλίγουμε μια σαρδέλα στο καθένα και τις
ψήνουμε στα κάρβουνα.

Σκορδόψωμο

Υλικά

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

Σου (Ζύμη Κατερίνας)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό με το βούτυρο και το
αλάτι. Προσθέτουμε το αλεύρι μονομιάς
και, όταν κρυώσει, ένα – ένα τα αυγά. Η
ζύμη πρέπει να είναι λεία και γυαλιστερή.
Βάζουμε σ' ένα ταψί σε κουταλιές και τα
ψήνω. Τα χωρίζουμε στη μέση και μπο-
ρούμε να τα γεμίσουμε με ζαμπόν + τυρί,
ή ροκφόρ + βούτυρο ή κρέμα κλπ.

Σούπα από Κρέας ή Ψάρι ή Κο- τόπουλο

Υλικά

Κρέας

1,5 ποτήρι ζωμό
1 φλιτζανάκι ρύζι
1 αβγό
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζουμε το κρέας. Παίρνουμε τον ζωμό και τον σουρώνουμε και καθώς βράζει ρίχνουμε το ρύζι. Το αφήνουμε να βράσει ανοικτό 20 λεπτά. Έπειτα χτυπάμε ένα αβγό με λεμόνι, ρίχνουμε λίγο – λίγο ζεστή σούπα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Το βάζουμε λίγο στο μάτι ώσπου να δέσει.

Σουφλέ Ζυμαρικών 1

Υλικά

1 πακέτο χυλοπίτες
400 γρ. ποικιλία τυριών τριμμένα (εντάμ, κεφαλοτύρι, κασέρι, παρμεζάνα)
200 γρ. ζαμπόν
100 γρ. μπέικον
100 γρ. γάλα εβαπορέ πολύ κρύο

Εκτέλεση

Βράζουμε τις χυλοπίτες για 12 λεπτά και τις βάζουμε σε ταψί: μια στρώση ζυμαρικά μια στρώση τυρί και ζαμπόν. Χτυπάμε το γάλα καλά ώσπου να γίνει σαν αφρός και το ρίχνουμε από πάνω. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 35 – 40 λεπτά.

Σουφλέ Ζυμαρικών 2

Υλικά

1 πακέτο λαζάνια ή χυλοπίτες
τυρί βίτσερις και παρμεζάνα
λίγο ζαμπόν
1 κουτί ERMOL
5 αυγά
λίγο γάλα

Εκτέλεση

Βράζουμε τα ζυμαρικά (όχι πολύ) και τα βάζουμε σε ταψί: μια στρώση ζυμαρικά μια στρώση τυρί και ζαμπόν. Χτυπάμε το ERMOL με λίγο γάλα προσθέτοντας τα αυγά και ρίχνουμε το μίγμα από πάνω. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 35 – 40 λεπτά.

Σουφλέ με Τυρί

Υλικά

150 γρ. γραβιέρα
400 γρ. μπεσαμέλ
4 αυγά
αλάτι
πιπέρι
μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνουμε τη μπεσαμέλ και ρίχνουμε λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς (πρέπει να καίει καλά όταν βάζουμε το σουφλέ μέσα για να φουσκώσει κανονικά). Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα με λίγο αλάτι. Προσθέτουμε στη μπεσαμέλ τους κρόκους των αυγών έναν έναν και προσθέτουμε το τυρί ανακατεύοντας συνέχεια πολύ καλά. Ρίχνουμε τη μαρέγκα ανακατεύοντας μαλακά για να μην κόψει. Αλείφουμε με βούτυρο μια φόρμα για σουφλέ και ρίχνουμε το μίγμα. Ψήνουμε για 30 ' και σερβίρουμε το σουφλέ ζεστό.

Σταμνάτο

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ψήνουμε 3 ώρες στους 200° C.

Σφουγγάτο

Υλικά

2 κιλά κολοκυθάκια
4 αυγά
2 μέτρια κρεμμύδια
1 ποτήρι γάλα

1 ποτήρι κορνφλάουρ ή φρυγανιά τριμ.
αλάτι, πιπέρι
1 ποτήρι τυρί τριμμένο
½ ποτήρι λάδι
μαϊντανό (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Τρίβουμε στο χοντρό του τρίφτη τα κολοκύθια και τα αλατίζουμε ελαφρά να βγάλουν τα πολλά νερά τους. Βάζουμε τα κρεμμύδια και το κολοκύθι σε τηγάνι και τα ζεσταίνουμε να μαραθούνε. Όταν μισοκρουώσει το μίγμα ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά, τα ανακατεύουμε και βάζουμε το μίγμα σε λαδωμένο ταψί. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα περίπου.

Τζιεροσαρμάδες

Εκτέλεση

Τα υλικά και η βασική παρασκευή είναι ίδια με την [παπούδα](#). Μόνο που στο τέλος αντί να βάλουμε το μίγμα σε ταψί, κόβουμε κομμάτια από το σπασμένο (για μεγαλύτερη ευκολία τ' απλώνουμε σ' ένα μπολάκι) και βάζουμε μέσα μίγμα τόσο ώστε να τυλίγεται σαν ένας μεγαλούτσικος ντολμάς (σαρμάς).

Τηγανόψωμο

Υλικά

500 γρ. Αλεύρι
2 κουταλιές μαγιά
3 κουταλιές λάδι
250 γρ. νερό
Τυρί φέτα
Πιπέρι - Δυόσμο

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε τη ζύμη, παίρνουμε κομμάτια και τα ανοίγουμε σε πολύ χοντρό φύλλο. Τρίβουμε στο καθένα λίγη φέτα και προσθέτουμε λίγο πιπέρι. Το διπλώνουμε και το τηγανίζουμε.

Τραχανάς

Υλικά

250 γρ. τραχανά
1200 γρ. νερό

1 κύβο ζωμό
λίγο χυμό τομάτας
½ φλιτζάνι λάδι

Εκτέλεση

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

Τυρόπιτα Παναγιώτας

Υλικά

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

Τυροπιτάκια Μαίρης

Υλικά

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

Για τη ζύμη

1 αυγό
¾ ποτήρι λάδι
1 ποτήρι γάλα
3½ ποτήρια αλεύρι σκληρό
1 κουταλάκι ζάχαρη
2 κουταλάκια ξύδι
½ κουταλάκι αλάτι
30 γρ. μαγιά από το φούρνο ή (2 φακελάκια ξερή)

Εκτέλεση

Διαλύουμε τη μαγιά σε χλιαρό γάλα και ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνουμε τη ζύμη και ανοίγουμε μικρά πιτάκια. Τα γεμίζουμε με το μίγμα που έχου-

με ετοιμάσει. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (200°) για μισή περίπου ώρα. Μπορούμε επίσης να χρησιμοποιήσουμε την ίδια ζύμη για βάση πίτσας, σπανακοπιτάκια κλπ.

Τυροπιτάκια 1

Υλικά

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

Τυροπιτάκια 2

Υλικά

Για τη ζύμη

1 φαρίνα κόκκινη
1 κεσέ γιαούρτι βελουτέ
1 αυγό

Για τη γέμιση

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

Τυροπιτάκια Χωρίς Φύλλο

Υλικά

1 φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
3 φλιτζάνια αλεύρι
3/4 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο
1 αβγό
1 κουταλιά baking powder

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε λεκάνη και το κρόκο και τα ζυμώνουμε να γίνει μαλακή η ζύμη. Την ανοίγουμε σε φύλλο πάχους μισό πόντο. Την κόβουμε με φόρμα ή με ένα ποτήρι. Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί. Ανακατεύουμε το ασπράδι αβγού με μια κουταλιά νερό. Τα αλείφουμε

και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 15 λεπτά περίπου.

Τυρόπιτες

Υλικά

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

Τυρόψωμα

Ζυμώνουμε τη ζύμη όπως στα τυροπιτάκια της Μαίρης. Φτιάχνουμε το μίγμα της γέμισης και το ανακατεύουμε με τη ζύμη και τα ζυμώνουμε όλα μαζί πολύ καλά. Προσθέτουμε αν χρειαστεί λίγο αλεύρι (τόσο όσο να μην κολλάει η ζύμη). Τα χωρίζουμε σε κομμάτια (γύρω στα 20) που τα πλάθουμε σε μικρά ψωμάκια και τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί. Τ' αφήνουμε μισή ώρα τουλάχιστον να φουσκώσουν και τα ψήνουμε στους 200° C για τρία τέταρτα της ώρας περίπου.

Τυρόψωμο Ελληνικό

Υλικά

300 γρ. ζύμη άσπρου ψωμιού
250-300 γρ. φέτα ή φέτα και γραβιέρα
6-8 κουταλιές ελαιόλαδο
½ κουταλάκι πιπέρι
1 κουταλάκι δυόσμο

Φάβα Σαντορίνης

Υλικά

500 γρ. φάβα
1 μέτριο κρεμμύδι
½ φλιτζάνι λάδι
Αλάτι
Μαϊντανός ψιλοκομμένος
Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
Χυμός 1 λεμονιού

Εκτέλεση

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

Φάβα παντρεμένη

Εκτέλεση

Τσιγαρίζουμε σε λίγο λάδι ένα κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες. Όταν τσιγαριστεί ρίχνουμε τη μαγειρεμένη φάβα, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να τραβήξει το λάδι. Σερβίρεται με κάπαρη και ψιλοκομμένη ντομάτα.

Φιλέτα Γλώσσας στη Σχάρα

Υλικά

8 φιλέτα γλώσσα (ψάρι)
1 γιαούρτι
200 γρ. γραβιέρα τριμμένη
4 κουταλιές βούτυρο φρέσκο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βουτυρώνουμε 8 κομμάτια αλουμινοχαρτο. Αλείφουμε τα φιλέτα με γιαούρτι, βάζουμε αλάτι, πιπέρι, τυρί και βούτυρο. Τα κλείνουμε καλά και τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 20 λεπτά.

Χοιρινό μπούτι Γάλακτος

Υλικά

1 μπούτι χοιρινό γάλακτος
2 τομάτες ψιλοκομμένες
αλάτι, πιπέρι
σκόρδο
πατάτες μικρές στρογγυλές
Βούτυρο

Εκτέλεση

Τεμαχίζουμε το μπούτι σε 6 περίπου μέρη. Το αναμιγνύουμε με τα μπαχαρικά, Τα βάζουμε σε στάμνα, τα πασπαλίζουμε με λίγο βούτυρο, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ψήνουμε για 2 ώρες στους 200° C.

Χοιρινό τηγανητό με άσπρη σάλτσα

Υλικά

400 γρ. χοιρινό κομμένο σε κυβάκια
4 κουταλιές λάδι
1 φλιτζάνι άσπρο, ξηρό κρασί
1 πιπεριά κομμένη σε καρεδάκια
2 φλιτζάνια φρέσκα μανιτάρια κομμένα σε φετούλες ή 1 κονσέρβα
1 φλιτζάνι νερό
1 κουταλιά εστραγκόν ξερό (ή ρίγανη, θρούμπη, θυμάρι, δυόσμο)
½ φλιτζάνι (125ml) κρέμα γάλακτος
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεπλένουμε τα κομματάκια του κρέατος και τα στεγνώνουμε. Ζεσταίνουμε το λάδι σ' ένα τηγάνι και ρίχνουμε το κρέας και το τηγανίζουμε ελαφρά. Σβήνουμε με το κρασί και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, την πιπεριά, το εστραγκόν, το νερό και το αλατοπίπερο και αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί 20 – 25 λεπτά (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό). Αφού βεβαιωθούμε ότι το κρέας έχει μαλακώσει, σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και κουνάμε το τηγάνι πάνω στο ζεστό μάτι για να πάρει μια βράση και να δέσει η σάλτσα.

Χοιρινό φούρνου

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πλένουμε το κρέας και το αναμιγνύουμε με τα μπαχαρικά και το τριμμένο κρεμμύδι. Το τοποθετούμε σε γιουβέτσι και τα ψήνουμε σε σιγανή φωτιά για 2 ώρες περίπου.

Χοιρινό Ψητό με Γίγαντες

Υλικά

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

Εκτέλεση

Αποβραδís βάζουμε τους γίγαντες να μουσκέψουν. Πλένουμε και στραγγίζουμε καλά το κρέας. Το αλατοπιπερώνουμε. Τρυπάμε το κρέας σε 2 μεριές και βάζουμε το σκόρδο. Βάζουμε σ' ένα τηγάνι το βούτυρο και το λάδι και σιγαρίζουμε το κρέας μαζί με τα μυρωδικά. Το βάζουμε σε ταψί και το ψήνουμε για 1 – 1 ½ ώρα περίπου περιχύνοντάς το τακτικά με το ζουμί του. Βάζουμε τους γίγαντες να βράσουν στο νερό που μούσκεψαν (χωρίς αλάτι) μέχρι ν' αρχίσουν να σκάνε. Όταν κοντεύει να ψηθεί το κρέας ρίχνουμε τους γίγαντες να ψηθούν για λίγο μαζί.

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

Χυλοπίτες Φιορεντίνα

Υλικά

300 γρ. χυλοπίτες
750 γρ. σπανάκι
½ κιλό νερό
1 κύβο ζωμό κότας
3 φέτες ζαμπόν φιλοκομμένο
3 ½ φλιτζάνια μπεσαμέλ
100 γρ. τυρί τριμμένο
βούτυρο
Αλάτι, πιπέρι

09/05/2006

Εκτέλεση

Βάζουμε το νερό με τον κύβο να βράσει και προσθέτουμε τις χυλοπίτες. Τις βράζουμε τόσο όσο να κρατούν λίγο. Ξεπαγώνουμε το σπανάκι, το στραγγίζουμε και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με 2 κουταλιές λάδι να τσιγαριστεί. Ρίχνουμε μέσα 1 φλιτζάνι μπεσαμέλ. Στην υπόλοιπη μπεσαμέλ ρίχνουμε το ζαμπόν. Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ και βάζουμε μια στρώση χυλοπίτες μια στρώση σπανάκι μια στρώση μπεσαμέλ και πασπαλίζουμε από πάνω με τυρί. Βάζουμε μερικά ξύσματα βούτυρο και ψήνουμε για 20 λεπτά.

Ψωμί Μπαγκέτες

Υλικά

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

Ζαχαροπλαστική

Αμύγδαλα Πραλίνα

Εκτέλεση

Καβουρντίζουμε 1 χούφτα αμύγδαλα με τη φλούδα τους και κατόπιν τα κοπανίζουμε με 1 κουταλιά ζάχαρη

Βασιλόπιτα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα να γίνει χλιαρό και μέσα σ' αυτό λιώνουμε με τα δάχτυλα τη μαγιά. Προσθέτουμε ½ φλιτζάνι αλεύρι και ανακατεύουμε να γίνει πηχτός χυλός. Το σκεπάζουμε με ένα λαδόχαρτο και το τυλίγουμε σε μια κουβέρτα να φουσκώσει. Βάζουμε σε (πήλινη) λεκάνη το αλεύρι με το αλάτι. Βράζουμε το μαχλέπι σε μισό φλιτζάνι νερό. Το σουρώνουμε και παίρνουμε απ' αυτό 1 φλιτζάνι του καφέ. Βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και το χτυπάμε ν' ασπρίσει. Προσθέτουμε τα αυγά, το αλεύρι με το ζουμί από το μαχλέπι και τη μαγιά και ετοιμάζουμε τη ζύμη. Την τυλίγουμε πάλι σε λαδόχαρτο και κουβέρτα, την αφήνουμε να φουσκώσει (μέχρι να διπλασιαστεί περίπου σε όγκο) και την ξαναζυμώνουμε. Τη βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί. Αν θέλουμε κάνουμε από πάνω διακοσμητικά σχέδια και την αλείφουμε μ' ένα κρόκο αυγού, την πασπαλίζουμε με αμύγδαλο και σουσάμι και την ψήνουμε για 1 περίπου ώρα σε όχι πολύ ζεστό φούρνο (160 – 170° C).

Βασιλόπιτα

Βλέπε Τσουρέκια Πασχαλινά - Βασιλόπιτα

Βάφλες 1

Υλικά

175 γρ. βούτυρο
175 γρ. ζάχαρη
1 βανίλια
λίγο αλάτι
4 αυγά
1 κουταλιά ρούμι
200 γρ. αλεύρι
½ κουταλάκι baking powder

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το βούτυρο με η ζάχαρη τη βανίλια και λίγο αλάτι και τα δουλεύουμε. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Αλείφουμε τη συσκευή με καλαμποκέλαιο βάζουμε 2 κουταλιές ζύμη και ψήνουμε 4 – 5 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Βάφλες 2

Υλικά

3 αυγά
500 γρ. αλεύρι
35 γρ. νωπή μαγιά
350 ml χλιαρό γάλα
160 γρ. λιωμένο βούτυρο
50 γρ. ζάχαρη
λίγο αλάτι

Εκτέλεση

Κάνουμε λακουβίτσα στο αλεύρι. Ρίχνουμε τη μαγιά διαλυμένη σε λίγο γάλα και τα δουλεύουμε. Προσθέτουμε σιγά – σιγά το υπόλοιπο γάλα, το βούτυρο τους κρόκους των αυγών, το αλάτι και στο τέλος τα ασπράδια χτυπημένα μαρέγκα με ελαφρές κινήσεις. σκεπάζουμε τη ζύμη μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Τότε αλείφουμε τη συσκευή με λάδι βάζουμε 3 κουταλιές ζύμη και ψήνουμε 4 – 5 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Βάφλες 3 (με Κανέλα)

Υλικά

125 γρ. βούτυρο
3 αυγά
50 γρ. ζάχαρη
1 βανίλια
250 γρ. αλεύρι
1 κουταλάκι κανέλα
2 κουταλάκια baking powder
125 ml νερό

Βάφλες 4 (Μπισκότα)

Υλικά

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

Βουτήματα

Υλικά

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

Βραχάκια

Υλικά

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

Βύσσινο Γλυκό

Υλικά

1 κιλό ξινά κεράσια
1 κιλό ζάχαρη (αν θέλουμε και βυσσινάδα αυξάνουμε τη ζάχαρη).
300 γρ. νερό
1 κουταλιά του τσαγιού χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Πλένουμε τα κεράσια και αφαιρούμε τα κουκούτσια, χρησιμοποιώντας τσιμπιδάκι ή το ειδικό εργαλείο, και τα ρίχνουμε στο νερό. Όταν τελειώσετε, αφαιρούμε από το νερό τα κουκούτσια και κρατάμε το νερό. Βάζουμε τα κεράσια και τη ζάχαρη σε εναλλακτικές στρώσεις σε ένα μεγάλο και βαθύ κατσαρόλι, ρίχνουμε και το νερό που είχαμε ρίξει τα κουκούτσια και βράζουμε μέχρι να αρχίσει να κοχλάζει και συνεχίζουμε για είκοσι λεπτά ακόμη. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και τ' αφήνουμε για μια μέρα. Την επόμενη μέρα ξαναβράζουμε, ξαφρίζουμε προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και αφήνουμε να κοχλάζει μέχρι να δέσει το σιρόπι. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει και βάζουμε σε καθαρά βαζάκια.

Γαλατομπούρεκο

Υλικά

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

Για το σιρόπι

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

Εκτέλεση

Βάζουμε το γάλα στη φωτιά να κάψει και ρίχνουμε το σιμιγδάλι σιγά – σιγά ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινο κουτάλι να πάρει βράση και να πήξει. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια και τα

προσθέτουμε στην κρέμα, που την έχουμε κατεβάσει από τη φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια με το ξύλινο κουτάλι να διαλυθεί καλά και τη βάζουμε στη φωτιά να πήξει χωρίς να πάρει βράση. Την κατεβάζουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει, ανακατεύοντας πότε – πότε να μην σχηματιστεί κρούστα. Βουτυρώνουμε ένα μέτριο ταψί και στρώνουμε τα 2/3 των φύλλων αλείφοντάς με πινελάκι το καθένα πολύ καλά με βούτυρο και αδειάζουμε την κρέμα. Διπλώνουμε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που εξέχουν από το ταψί βουτυρώνοντάς τα, βάζουμε και τα υπόλοιπα φύλλα, χαράζουμε σε μπακλαβαδωτά κομμάτια αλείφουμε καλά την επιφάνεια με βούτυρο, τη ραντίζουμε με λίγο ανθόνερο και ψήνουμε το ταψί σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά. Στο μεταξύ βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό και τη φλούδα λεμονιού για 5 λεπτά προσθέτουμε και το χυμό και βράζουμε για 2 – 3 λεπτά ακόμα. Μόλις βγει το γλυκό το περιχύνουμε καυτό. Το σερβίρουμε αν θέλουμε με λίγη κανέλα.

Γιαουρτοζελέ

Υλικά

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

Εκτέλεση

Διαλύουμε τη ζελατίνα σε μισό ποτήρι κρύο νερό την αφήνουμε 4' να μαλακώσει. Βάζουμε τα υπόλοιπα υγρά να ζεσταθούν σχεδόν να βράσουν και τα προσθέτουμε στη ζελατίνα. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει καλά, προσθέτουμε το γιαούρτι καλά χτυπημένο και ανακατεύουμε. Βάζουμε το μίγμα σε μια φόρμα ή σε ένα μπολ και στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου, προσθέτουμε τα φρούτα που φροντίζουμε με ένα πιρούνι να ανακατευτούν ομοιόμορφα με το μίγμα. Αφήνουμε στο ψυγείο για άλλες 2 ώρες. Για να το ξεφορμάρουμε βουτάμε τη φόρμα σε καυτό νερό για 1' και τη σκεπά-

ζουμε με ένα πιάτο μεγαλύτερης διαμέτρου και αναποδογυρίζουμε κουνώντας προσεκτικά μέχρι να ξεκολλήσει και το γαρνίρουμε με κομματάκια φρούτου. Ή το σερβίρουμε με το μπολ (χωρίς ξεφορμάρισμα ανάλογα πώς έχουμε επιλέξει.).

Γιαουρτόπιτα

Υλικά

1 μαργαρίνη 200 γραμμάρια
6 αβγά
1 baking powder
3 ποτήρια αλεύρι φαρίνα
½ κιλό γιαούρτι

Γλάσο Σοκολάτας 1

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μάτι ένα κατσαρολάκι με τη ζάχαρη και την κόλα. Την διαλύουμε με το γάλα, προσθέτουμε τις σοκολάτες και τη ψήνουμε στη φωτιά σαν κρέμα.

Γλάσο Σοκολάτας 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα βάζουμε στο μάτι να γίνουν σαν κρέμα.

Γλυκό Καρύδας

Υλικά

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

Για το σιρόπι
3 ποτήρια ζάχαρη
1 ποτήρι νερό
λίγο λεμόνι

Δίπλες

Υλικά
4 αβγά
300 γρ. γάλα
Αλεύρι φαρίνα (όσο χρειαστεί μέχρι να γίνει χυλός).

Εκτέλεση

Τις τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι. Τι μελώνουμε και ρίχνουμε επάνω καρύδια και κανέλα.

Εκμέκ

Υλικά
½ κιλό φύλλο κανταΐφι

Για την κρέμα
4 ποτήρια γάλα
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
2 ½ κουταλάκια corn flour
4 κρόκους αβγών
1 κουταλάκι βούτυρο
βανίλια

Για το σιρόπι
3 φλιτζάνια ζάχαρη
2 φλιτζάνια νερό
λίγο λεμόνι

Εκτέλεση

Ανοίγουμε το φύλλο καλά και το βουτυρώνουμε με ένα φλιτζάνι βούτυρο και το ψήνουμε. Όταν κρυώσει το περιχύνουμε με σιρόπι.

Ζελέ σε Φόρμα

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

Κανταΐφι με κρέμα

Υλικά

Για το κανταΐφι
500 γρ. κανταΐφι
250 γρ. καρύδια ψιλοκομμένα
125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

Για την κρέμα

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

Για το σιρόπι

500 γρ. νερό
1 κιλό ζάχαρη
χυμό μισού λεμονιού

Για το γαρνίρισμα

500 γρ. σαντιγύ άγλυκη
καρύδια κομμένα στη μέση

Εκτέλεση

Βάζουμε το γάλα με τη ζάχαρη και τ' αυγά χτυπημένα σ' ένα κατσαρολάκι σε σιγανή φωτιά. Μόλις ζεσταθεί προσθέτουμε το σιμιγδάλι ανακατεύοντας συνέχεια με κουτάλι ή σύρμα μέχρι να βράσει η κρέμα και να πήξει. Την βγάζουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει ανακατεύοντας τακτικά για να μην κάνει κρούστα. Βράζουμε το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δέσει. Λιώνουμε και το βούτυρο. Βουτυρώνουμε ένα ταψί (25x40) και ανοίγουμε (ξένουμε) το μισό κανταΐφι και το στρώνουμε στη βάση. Αλείφουμε το κανταΐφι με το μισό βούτυρο, ρίχνουμε από πάνω τα καρύδια, απλώνουμε την κρέμα και τη στρώνουμε με μια σπάτουλα ομοιόμορφα. Απλώνουμε από πάνω το υπόλοιπο κανταΐφι αλειμμένο με το υπόλοιπο βούτυρο. Ψήνουμε το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 40' – 45' μέχρι να πάρει χρώμα. Μόλις βγει από το φούρνο το περιχύνουμε με το σιρόπι (δηλ. καυτό γλυκό – κρύο σιρόπι) και το γαρνίρουμε με τη σαντιγί.

Καρυδόπιτα 1

Υλικά

9 αβγά
2 φλιτζάνια καρύδια ψιλοκομμένα
1 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό ή τριμμένη φρυγανιά
1 φλιτζάνι ζάχαρη
½ μοσχοκάρυδο
Κανέλλα
Γαρούφαλλο
Λίγο κονιάκ
1 κουταλάκι σόδα
1 κουταλάκι Baking powder

Για το σιρόπι

2 ½ ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια νερό

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα. Δουλεύουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτουμε και τ' ασπράδια τα χτυπάμε πολύ καλά (20 λεπτά) τα βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί Νο 30 και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει λίγο και ρίχνουμε το σιρόπι χλιαρό.

Καρυδόπιτα 2

Υλικά

15 αυγά
3 βανίλιες
2 ποτήρια σιμιγδάλι ψιλό
1 ½ ποτήρι καρύδι τριμμένο
1 ½ ποτήρι ζάχαρη
1 κουταλάκι γαρούφαλλα τριμμένα
4 κουταλάκια κανέλλα
1 Baking powder

Για το σιρόπι

1 κιλό ζάχαρη
4 ποτήρια νερό

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα. Δουλεύουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτουμε και τ' ασπράδια τα χτυπάμε πολύ καλά (20 λεπτά) τα βάζουμε σε βου-

τυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Αφήνουμε το γλυκό να μισοκρυώσει και ρίχνουμε το σιρόπι χλιαρό.

Κέικ 1

Υλικά

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

Κέικ 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε σε μια λεκάνη τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και προσθέτουμε το βούτυρο. Τα δουλεύουμε καλά και στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και τα ασπράδια χτυπημένα καλά σε μαρέγκα. Ρίχνουμε το αλεύρι και βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένη φόρμα. Το ψήνουμε περίπου μια ώρα. Αν θέλουμε, όταν ψηθεί, το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή το περιχύνουμε με λίγο σιρόπι.

Κέικ Εγγλέζικο

Υλικά

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

1 κουταλιά κακάο

Για τη “σάλτσα”

170 γρ. ζάχαρη άχνη

60 γρ. μαργαρίνη

30 γρ. κακάο

3 κουταλιές σούπας νερό

Εκτέλεση

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

Μέχρι να ψηθούν χτυπάτε το υλικά της σάλτσας όλα μαζί. Βγάζετε το κέικ από το φούρνο και το αφήνετε για πολύ λίγο να κρυώσει. Γυρίζετε ανάποδα το ένα ταψάκι σε μια μικρή πιατέλα και το στρώνετε με τη μισή περίπτωση σάλτσα. Αδειάζετε από πάνω ανάποδα και τη δεύτερη βάση που τη στρώνετε με την υπόλοιπη σάλτσα. Αν θέλετε κρατάτε λίγη και αλείφετε τα πλάγια.

CARROT κέικ (ή Pumpkin κέικ)

Υλικά

3 φλιτζάνια ζάχαρη

1 ½ φλιτζάνια καλαμποκέλαιο

8 αυγά

4 κουταλάκια κανέλλα

4 φλιτζάνια τριμμένα ωμά καρότα ή κόκκινη κολοκύθα

4 κουταλάκια baking powder

2 κουταλάκια σόδα

4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 ½ φλιτζάνι καρυδόπιχα (προαιρετική)

1 μικρή κονσέρβα ανανά, στραγγισμένη καλά

Topping

150 γρ. τυρί κρέμα (Philadelphia)

1 μεγάλη κουταλιά βιτάμ

3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

λίγη καρύδα και τριμμένα καρύδια για διακόσμηση

Εκτέλεση

Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη και ακολούθως προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά. Στρώνουμε σε ταψί Νο 34 αντικολλητικό χαρτί και ρίχνουμε μέσα τον πολτό του κέικ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C στον αέρα για περισσότερο από μια ώρα. Βυθίζουμε τη στεγνή λάμα ενός μαχαίριου στο γλυκό και αν βγει στεγνή σημαίνει ότι το κέικ είναι ψημένο. Χτυπάμε τα τρία πρώτα υλικά του Topping στο blender και τα απλώνουμε στο γλυκό, όσο είναι ακόμη ζεστό. Πασπαλίζουμε με την καρύδα και τα καρύδια.

Κέικ Καρότου

Υλικά (μαμάς)

3 φλιτζάνια καρότα

1 φλιτζάνι καρύδια ή αμύγδαλα

3 φλιτζάνια αλεύρι

2 φλιτζάνια ζάχαρη

1 φλιτζάνι λάδι

5 αβγά

1 κουταλάκι κανέλα

1 κουταλάκι γαρίφαλα

2 κουταλάκια baking powder

Άλλη παραλλαγή (Κικής)

1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο (ή μαργαρίνη)

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι καρότο

1 φλιτζάνι καρύδια

1½ φλιτζάνι φαρίνα (ή αλεύρι + Baking powder)

4 - 5 αβγά

1 βανίλια ή ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση

Χτυπάμε το λάδι, τη ζάχαρη, τα αβγά (ένα - ένα), τη βανίλια και το αλεύρι στο μίξερ. Προσθέτουμε τα καρύδια και το καρότο. Βουτυρώνουμε τη φόρμα και την αλευρώνουμε. Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (στους 180° - 200° C) για 45 λεπτά. Σβήνουμε το φούρνο, αλλά αφήνουμε

μέσα το κέικ ακόμα ένα τέταρτο αν στραγγίξει.

Κέικ Μαίρης

Υλικά

190 γρ. μαργαρίνη μαλακιά
250 γρ. ζάχαρη
40 γρ. κακάο
380 γρ. γάλα
2 αυγά
270 γρ. αλεύρι
1 κουταλάκι baking powder
1 κουταλάκι σόδα
1 βανίλια

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα υλικά τα βάζουμε σε βουτυρωμένη φόρμα και τα ψήνουμε στους 180° C για 45 περίπου λεπτά. Αν θέλουμε πιο γλυκό το κέικ προσθέτουμε ζάχαρη (μέχρι τα 300 γρ.).

Κέικ με Καρύδι

Υλικά

1/3 ποτηριού βούτυρο
1 ποτήρι ζάχαρη
3 αβγά
½ ποτήρι γάλα
1 ¾ ποτήρια αλεύρι
4 κουταλάκια μπέικιν
¾ ποτηριού κοπανισμένα καρύδια

Εκτέλεση

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

Κέικ με Μέλι

Υλικά

500 γρ. αλεύρι
350 γρ. ζάχαρη
100 γρ. μέλι
125 γρ. βούτυρο

4 κρόκοι αβγών
1 κουταλιά μπέικιν
200 γρ. σοκολάτα
100 γρ. αμυγδαλόψιχα

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε ένα σιρόπι σκούρο με 250 γρ. ζάχαρη και ένα ποτήρι νερό. Προσθέτουμε το μέλι, τα 100 γρ. βούτυρο λιωμένο και την υπόλοιπη ζάχαρη. Κοσκινίζω το αλεύρι μέσα σε λεκάνη και κάνοντας στη μέση ένα λακάκι αδειάζω το μίγμα. Προσθέτουμε το μπέικιν και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε ένα ένα τους κρόκους, ανακατεύοντας. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 50 λεπτά και όταν ετοιμαστεί το ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Κόβουμε τη σοκολάτα και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί με δυο τρεις κουταλιές νερό. Περιχύνουμε το γλυκό μόλις το ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Καβουρντίζουμε τα αμύγδαλα και τα κολλάμε στη σοκολάτα. Κόβουμε το κέικ σε μακρόστενα κομμάτια.

Κέικ με Σοκολάτα

Υλικά

150 γρ. αλεύρι
80 γρ. κακάο
90 γρ. ζάχαρη
2 ½ κουταλάκια baking powder
4 αβγά
80 γρ. αμύγδαλα κοπανισμένα
100 γρ. βούτυρο
100 γρ. κρέμα σαντιγί
1 κουταλάκι καφέ

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το αλεύρι το κακάο τη ζάχαρη και το baking. Προσθέτω χτυπώντας δυο αβγά ολόκληρα και δυο κρόκους. Δουλεύω τη ζύμη μέχρι να γίνει αφράτη και προσθέτω τα αμύγδαλα το βούτυρο λιωμένο και τέλος τα ασπράδια χτυπημένα μαρέγκα. Βουτυρώνω τη φόρμα χωρίς τρύπα και αδειάζω το μίγμα. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 50 λεπτά και όταν ετοιμαστεί το ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Χτυπάμε την σαντιγί με τον καφέ

και πασαλείφουμε το κέικ. Αν θέλουμε το κόβουμε οριζόντια και βάζουμε ανάμεσα τη σαντιγί.

Κέικ με Σταφίδες και Καρύδια

Υλικά

3 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
1 φλιτζάνι βούτυρο ή μαργαρίνη
1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι σταφίδες με καρύδια
½ φλιτζάνι γάλα χλιαρό
4 αβγά.
Λίγη βανίλια
3 κουταλάκια baking powder κοφτά

Κέικ Σοκολάτας

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε σ' ένα μικρό μπολ το αλεύρι, τη σόδα και το κακάο μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιόμορφο (καφετί) (ή τα κοσκινίζουμε όλα μαζί). Σ' ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το βούτυρο με τη μισή ζάχαρη και τα χτυπάμε μέχρι να γίνει το μίγμα αφράτο. Προσθέτουμε ένα – ένα τ' αυγά και την υπόλοιπη ζάχαρη ανακατεύοντας. Ρίχνουμε το γάλα και το καφέ μίγμα και χτυπάμε καλά μέχρι το μίγμα να γίνει λείο. Το αδειάζουμε σε μια φόρμα, και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για μια ώρα.

Όταν βγει από το φούρνο το σερβίρουμε αφού κρυώσει. Μπορούμε να το αλείψουμε με μερέντα και να το στολίσουμε με φέτες μανταρίνι ή πορτοκάλι.

Κολοκυθόπιτα (Μαμάς)

Υλικά

2 κιλά κολοκύθι
1 ποτήρι ρύζι
2 ποτήρια ζάχαρη
Κανέλα – δυόσμο ξερό

Κολοκυθόπιτα

Υλικά

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

Για το σιρόπι

½ φλιτζάνι μέλι
½ φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι νερό

Εκτέλεση

Βράζουμε αποβραδής το κολοκύθι σε λίγο νερό το λιώνουμε και το ρίχνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσει και το αφήνουμε όλη νύχτα. Την άλλη μέρα βάζουμε το μισό λάδι να ζεσταθεί ρίχνουμε το κολοκύθι και το ανακατεύουμε 5 - 10'. Το βγάζουμε απ' τη φωτιά και ρίχνουμε το μέλι, τη φρυγανιά, το καρύδι και την κανέλα και ανακατεύουμε. Στρώνουμε τα μισά φύλλα σε λαδωμένο ταψί (λαδώνοντάς τα με το υπόλοιπο λάδι), βάζουμε το μίγμα και το σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα. Ψήνουμε την πίτα για ¾ της ώρας σε μέτριο φούρνο.

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

Κολυβόζουμο

Υλικά

250 γρ. σιτάρι (12 – 15 μερίδες)
2 κιλά νερό
350 γρ. ζάχαρη (περίπου)

180 γρ. Αλεύρι ψημένο
20 gr. Corn Flour

Εκτέλεση

Αποβραδίζ: Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά το σιτάρι. Το βάζουμε στο καλάθκι χύτρας ταχύτητας, την κλείνουμε καλά, τη βάζουμε στη φωτιά μέχρι να σφυρίξει η βαλβίδα, οπότε την κλείνουμε και την αφήνουμε όλη τη νύχτα. Το πρωί το βράζουμε για 15 – 20 λεπτά περίπου αφότου σφυρίξει η βαλβίδα. Βγάζουμε το σιτάρι και μετράμε το ζουμί. Προσθέτουμε, αν χρειάζεται, νερό μέχρι να γίνει 2 κιλά. Υπολογίζουμε για κάθε 6 μέρη ζουμί 1 μέρος και κάτι ζάχαρη και 1 μέρος μίγμα αλεύρι (κοσκινίζουμε 9/10 αλεύρι ψημένο – σε δυνατό φούρνο για 20 – 35 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα – και 1/10 Corn Flour. Αν σκουρύνει πολύ, μειώνουμε την ποσότητα). Βάζουμε στη φωτιά το ζουμί με τη ζάχαρη κρατώντας λίγο κρύο ζουμί όπου λειώνουμε πολύ καλά το αλεύρι ώστε να γίνει χυλός και να μην έχει καθόλου σβώλους (για καλύτερα αποτελέσματα το περνάμε από τρυπητό). Όταν βράσει το ζουμί ρίχνουμε λίγο – λίγο στο χυλό να ζεσταθεί καλά και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα να πάρει βράση (όπως το αυγολέμονο). Ανακατεύουμε συνεχώς κι όταν αρχίσει να κάνει φουσκάλες βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και βάζουμε το κολυβόζουμο ζεστό σε πιάτα ή μπολ. Σερβίρεται σαν κρέμα πασπαλισμένο με καρύδια και κανέλα.

Κορμός Ψυγείου

Υλικά

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

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα αβγά καλά και ρίχνουμε τη ζάχαρη χτυπώντας συνέχεια, προσθέτουμε το κακάο τα καρύδια και τελευταία τα

μπισκότα κομμένα στα τέσσερα (σταυρωτά). Έπειτα ρίχνουμε το βούτυρο στο λαδόχαρτο βάζουμε το μίγμα και το τυλίγουμε σφιχτά. Το βάζουμε στην κατάψυξη.

Κουλουράκια Κανέλας (Δέσποινας)

Υλικά

1 ποτήρι λάδι
1 ποτήρι βρασμένη κανέλα
1 ποτήρι ζάχαρη
1 κουταλιά αμμωνία
2 κουταλάκια baking powder
1 κουταλάκι κανέλα
1 κιλό περίπου αλεύρι

Κουλουράκια Κανέλας (Παναγιώτας)

Υλικά

2 ½ ποτήρια χυμός πορτοκαλιού
2 ½ κ. αλεύρι
3 ποτήρια λάδι
1 κουταλιά baking powder
κανέλα
1 ποτήρι ζάχαρη

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα υλικά και ψήνουμε στους 180°.

Κουλουράκια Νηστίσιμα

Υλικά

1 ποτήρι λάδι
1 ποτήρι ζωμό πορτοκαλιού
1 ½ ποτήρι ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλλα
½ κουταλάκι γαρίφαλα
1 κουταλάκι σόδα
αλεύρι

Κουλουράκια Σμυρναίικα

Υλικά

2 ½ ποτήρια βούτυρο λιωμένο
2 ποτήρια ζάχαρη
2 κρόκοι αβγών

1 ποτήρι κρασιού ζεστό νεό ή αλισίβα
2 βανίλιες
1 φλιτζάνι καφέ κονιάκ
1 κουταλάκι σόδα
αλεύρι μαλακό όσο πάρει (2 ½ φλιτζάνια)

Εκτέλεση

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

Κουλούρια Αμμωνίας

Υλικά

8 αβγά
2 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 ποτήρι γάλα
1 ποτήρι βούτυρο
35 γρ. αμμωνία
βανίλια
2 κιλά περίπου αλεύρι

Κουραμπιέδες

Υλικά

1 κιλό βούτυρο
2 κιλά αλεύρι
250 γρ. ζάχαρη
150 γρ. αμύγδαλα
1 φλιτζανάκι κονιάκ

Εκτέλεση

Δουλεύουμε το βούτυρο έως ότου ασπρίσει καλά. Βάζουμε τους κρόκους και έπειτα τη ζάχαρη. Τέλος προσθέτω τα αμύγδαλα, κοπανισμένα χοντρά και λίγο ψημένα. Προσθέτω το κονιάκ δουλεύοντας συνέχεια αφού αναμιχθούν καλά ρίχνουμε το αλεύρι. Τα ζυμώνουμε ξανά για 1/4 της ώρας έπειτα τα πλάθουμε και τα φουρνίζουμε.

Κουραμπιέδες με Αμύγδαλο

Υλικά

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

Εκτέλεση

Χτυπάμε καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα και τα ζυμώνουμε 10 λεπτά μέχρι αν γίνουν πολύ σφιχτά. Τα πλάθουμε και τα ψήνουμε στο φούρνο. Όταν βγουν τα βρέχουμε με ανθόνερο και τα τυλίγουμε σε ζάχαρη άχνη.

Κρέμα

Υλικά

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

Κρέμα Καραμελέ 1

Υλικά

100 γρ. γάλα
250 γρ. ζάχαρη
6 αυγά
Βανίλια

Εκτέλεση

Βράζουμε μιάμιση χούφτα ζάχαρη με 4 – 5 κουταλιές νερό σ' ένα τηγάνι. Όταν η ζάχαρη αρχίσει να σκουραίνει τη ρίχνεται σε μια φόρμα (ή σε 5 – 6 φορμάκια) έτσι ώστε να αλείψει όλο το εσωτερικό. Κατόπιν ετοιμάζουμε την κρέμα: Βράζουμε το γάλα και λιώνουμε μέσα τη ζάχαρη. Χτυπάμε τ' αυγά, ρίχνουμε λίγο – λίγο το γάλα και προσθέτουμε τη βανίλια. Ρίχνουμε το μίγμα στη φόρμα την οποία αφήνουμε στη

φωτιά επί μια ώρα σε μπεν μαρί. Την αφήνουμε να κρυώσει και την αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα.

Κρέμα Καραμελέ 2

Υλικά (Κατερίνας)

1 κιλό γάλα
1 φλιτζάνι ζάχαρη
6 αυγά
3 χαρτάκια βανίλια

Για την καραμέλα

1 φλιτζάνι ζάχαρη
¼ φλιτζάνι νερό
1 κουταλιά χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε την καραμέλα βάζοντας σε τηγάνι τη ζάχαρη με το νερό και το λεμόνι μέχρι να καεί (να ξανθύνει). Την χύνουμε στον πάτο της φόρμας που θα χρησιμοποιήσουμε. Βάζουμε στη φωτιά το γάλα να κάψει χωρίς να βράσει. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη, τη βανίλια προσθέτοντας λίγο – λίγο το γάλα καυτό. Τα χτυπάμε μέχρι να ενωθούν καλά και ύστερα τα αδειάζουμε μέσα στη φόρμα (ή 15 περίπου φορμάκια). Βάζουμε σ' ένα ταψάκι νερό τόσο όσο να φτάνει λίγο πιο κάτω από κει που τελειώνει η κρέμα, τοποθετούμε τη φόρμα μέσα και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα περίπου. Όταν κρυώσει η φόρμα τη βάζουμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε ξεφρμάροντας την τελευταία στιγμή (περνώντας αν χρειάζεται ένα μαχαιράκι στα χείλη της φόρμας) και αφήνοντας να γλιστρήσει η κρέμα σε πιατέλα (ή πιατάκι αν είναι σε φορμάκια).

Κρέμα μαμάς

Υλικά

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

Εκτέλεση

Διαλύουμε το κορνφλάουρ και τη βανίλια ή το κακάο ανακατεμένα σε λίγο από το γάλα. Βάζουμε το υπόλοιπο γάλα να βράσει

και καυτό όπως είναι, το προσθέτουμε λίγο – λίγο στο λιωμένο κορνφλάουρ. Βάζουμε το μίγμα στη φωτιά μέχρι ν' αρχίσει να πήζει και το σερβίρουμε σε μπολάκια.

Κρέμα Μπαβαρούζ - Ανανάς

Υλικά

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

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε το ζελέ σύμφωνα με τις οδηγίες αλλά αντί για νερό προσθέτουμε το χυμό ανανά. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός του ανανά) τα βάζουμε σε φόρμα του κέικ και τα τοποθετούμε στο ψυγείο. Το σερβίρουμε με κομμάτια ανανά.

Λεμονάδα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη ώσπου να δέσει σε σιρόπι και προσθέτουμε το ξύσμα σε τούλι για μυρωδιά. Το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Προσθέτουμε το χυμό και το διατηρούμε σε ψυγείο για πολύ καιρό.

Λουκουμάδες

Μυστικό:

Βάζουμε πουρέ πατάτας στη ζύμη για λουκουμάδες. Αναλογία: ½ κ. πουρέ σε 1 κ. ζύμη. Γίνονται πιο τραγανοί. Επίσης μπορούμε να προσθέσουμε μαστίχα σαν αρωματικό.

Λουκουμάδες με Baking

Υλικά

2 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
3 κουταλάκια baking powder

4 κουταλιές σούπας κοφτές ζάχαρη
4 κουταλιές λιωμένο βούτυρο ή Φυτίνη
½ κουταλιές γάλα
1 αβγό
λάδι για τηγάνι

Λουκουμάδες με Μαγιά 1

Υλικά

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

Για το σιρόπι

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και ρίχνουμε τη μαγιά διαλυμένη σε λίγο χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε ώσπου να γίνει χυλός. Χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Βάζουμε το χυλό σε ζεστό μέρος και το αφήνουμε να φουσκώσει. Βάζουμε αρκετό λάδι σ' ένα τηγάνι κα μόλις κάψει παίρνουμε μια – μια κουταλιά από το μίγμα και ρίχνουμε στο τηγάνι. Όταν φουσκώσουν οι λουκουμάδες και ψηθούν τους τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν. Ετοιμάζουμε το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά να βράσουν μαζί για 5 λεπτά. Σερβίρουμε τους λουκουμάδες ζεστούς περιχυμένους με σιρόπι και πασπαλισμένους με κανέλλα.

Λουκουμάδες με Μαγιά 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι μέσα σε λεκάνη, ανοίγουμε στο κέντρο ένα λακκάκι και ρίχνουμε τη μαγιά αφού τη διαλύσουμε σε

λίγο χλιαρό νερό. Προσθέτουμε ελάχιστο αλάτι και δουλεύουμε το χυλό ενώ ρίχνουμε νερό χλιαρό τόσο όσο το αλεύρι σηκώνει. Χτυπάμε έως ότου κάνει φούσκες. Ο χυλός πρέπει να γίνει μέτριος να μην τρέχει από το κουτάλι αλλά να πέφτει. Τον σκεπάζουμε και αφήνουμε σε χλιαρό μέρος ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο. Κάπου 2 ½ ώρες. Ρίχνουμε σε κατσαρόλι αρκετό λάδι μέχρι να κάψει. Βρέχουμε με νερό ένα κουταλάκι και τα δάχτυλα του αριστερού χεριού. Παίρνουμε λίγη ζύμη με το κουταλάκι και τη σπρώχνουμε με το βρεγμένο χέρι ας για να πέσει μέσα στο καυτό λάδι.

Λουκουμάδες με Μαγιά + Φαρίνα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα ανακατεύουμε όλα μαζί και τα αφήνουμε να φουσκώσουν. Τους τηγανίζουμε παίρνοντας λίγη ζύμη με ένα κουταλάκι που το βρέχουμε σε νερό. Τους μελώνουμε και ρίχνουμε επάνω καρύδια και κανέλα

Λουκουμάδες με Φαρίνα

Υλικά

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

Μαρμελάδα Ροδάκινα (ή Δαμάσκηνα ή Αχλάδια ή Βερίκοκα)

Υλικά

3 ποτήρια φρούτα αλεσμένα
2 ποτήρια ζάχαρη

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα φρούτα τα ξεκουκουτσιάζουμε και τα αλέθουμε. Τα βράζουμε ώσπου να γίνει πελτές δηλ να στέκει κόμπος μέσα στο νερό. Το βάζουμε στα βάζα και όταν κρυώσει βάζουμε από πάνω λίγο κονιάκ για να κρατάει καλύτερα.

Μαρμελάδα Σύκα

Υλικά

1 κιλό σύκα καθαρισμένα
1 ποτήρι νερό
½ κιλό ζάχαρη
λεμόνι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα σύκα και τα αλέθουμε. Όταν πάρουν βράση προσθέτουμε τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να δέσει και προσθέτουμε λίγο λεμόνι.

Μελομακάρονα

Υλικά

5 ποτήρια λάδι
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
1 ½ ποτήρια νερό
1 ποτηράκι κονιάκ
1 κουταλάκι σόδα
2 κουταλάκι αμμωνία
ξύσμα λεμονιού
2 πορτοκάλια το ζωμό
2 κιλά αλεύρι περίπου

Μελομακάρονα με Σιμιγδάλι

Υλικά

1 φλιτζάνι λάδι
2 ½ φλιτζάνια σιμιγδάλι ψιλό
½ φλιτζάνι αλεύρι
½ φλιτζάνι ζάχαρη
1/4 φλιτζάνι κονιάκ
1/4 φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι

Μηλόπιτα

Υλικά

3 φλιτζάνια ζάχαρη
6 φλιτζάνια αλεύρι

1 φλιτζάνι γάλα

1 μαργαρίνη

8 αβγά

4 κουταλάκια baking powder

15 ξυνόμηλα

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα αβγά καλά χτυπημένα και ρίχνουμε το γάλα. Ανακατεύουμε το baking powder με το αλεύρι και τα ρίχνουμε στο μίγμα. Βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί 34 νούμερο . Κόβουμε τα μήλα σε φέτες τα πασπαλίζουμε με κανέλα και τα βάζουμε στο μίγμα κάθετα και πυκνά.

Μπακλαβάς

Υλικά

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

Για το σιρόπι

60 γρ. μέλι
750 γρ. ζάχαρη
½ κιλό νερό
Διάφορα αρωματικά

Εκτέλεση

Ζεματάμε και ξεφλουδίζουμε τ' αμύγδαλα και αφού τα στεγνώσουμε καλά τα κοπανίζουμε και τα τρίβουμε ώσπου να γίνουν σαν χονδρός τραχανάς. Λειώνουμε το βούτυρο. Αλείφουμε ένα ταψί (υπολογίζουμε ο μπακλαβάς να έχει ύψος 3 δάχτυλα) με βούτυρο και στρώνουμε ένα – ένα τα φύλλα αλείφοντάς τα καλά με βούτυρο και πασπαλίζοντας κάθε δυο φύλλα λίγα αμύγδαλα. Στο τέλος (σαν κάλυμμα) βάζουμε δυο φύλλα (αλειμμένα κι αυτά). Τα χαράζουμε, τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα και αφού κρυώσει καλά, ρίχνουμε το σιρόπι.

Μπισκότα 1

Υλικά

2 φλιτζάνια ζάχαρη
2 φλιτζάνια βούτυρο

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

Μπισκότα 2

Υλικά

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

Μπουγάτσα

Υλικά

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

Μωσαϊκό

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το μαργαρίνη καλά ώσπου να γίνει αλοιφή. Ρίχνουμε τη ζάχαρη και βάζουμε ένα – ένα τα αβγά δουλεύοντας καλά. Ρίχνουμε και το κονιάκ, το κακάο, τα μπισκότα κομμένα σε μικρά κομματάκια. Αν θέλουμε ρίχνουμε κομματάκια γλυκό. Το βάζουμε σε φόρμα και μετά στην κατ΄αψυξη.

Ντόνατς (20 – 24 κομμάτια)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τη μαγιά στιγμής με το αλεύρι και το χλιαρό νερό. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε για να γίνει μια ζύμη μαλακιά και ελαστική, που να μην κολλάει. Σκεπάζουμε κι αφήνουμε να διπλασιασθεί σε όγκο. Ξαναζυμώνουμε την ζύμη μερικά λεπτά και:

1 τρόπος

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

Ή 2 τρόπος

Κόβουμε σε κομμάτια 30 – 40 γρ. τα πλάθουμε σαν κουλουράκια και τα τυλίγουμε σε δαχτυλίδια.

Αραδιάζουμε τα δαχτυλίδια σε αλευρωμένη πετσέτα στο ταψί του φούρνου, τα σκεπάζουμε κι τ' αφήνουμε σε υγρό και ζεστό μέρος, να φουσκώσουν. Τα ψήνουμε λίγα - λίγα σε φριτζά στους 180° C ή σε μπόλικο καυτό λάδι ροδίζοντάς τα ελαφρά κι από τις δυο πλευρές. Τα ακουμπάμε τα σε απορροφητικό χαρτί, να φύγει το πολύ λάδι. Αν θέλουμε τα βουτάμε σε γλάσο όσο είναι ζεστά ή τα τυλίγουμε σε ζάχαρη άχνη.

Γλάσο λεμονιού

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

Γλάσο βανίλιας

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

Γλάσο σοκολάτας

Λιώνουμε 75 γρ. κουβερτούρα, ρίχνουμε 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη και 2 – 3 κουταλιές γάλα ή κονιάκ και ανακατεύουμε ζωηρά.

Παγωτό 1

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα χτυπάμε καλά όλα μαζί μέχρι να φουσκώσουν. Βάζουμε το μίγμα για λίγο στην κατάψυξη (με το ψυγείο ρυθμισμένο ψηλά) κι όταν σφίξει το βγάζουμε το ξαναχτυπάμε καλά και το βάζουμε πάλι στην κατάψυξη να παγώσει. Χαμηλώνουμε το ψυγείο αφού έχει παγώσει καλά το παγωτό μας.

Παγωτό 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βράζουμε το γάλα. Όταν είναι χλιαρό διαλύουμε τις ζελατίνες. Προσθέτουμε και το ζαχαρούχο γάλα. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Τα ανακατεύουμε καλά σε σιγανή φωτιά ώσπου να δέσει. Όταν κρυώσει βάζουμε το μίγμα στην κατάψυξη. Αφού μισοπαγώσει χτυπάμε την κρέμα να φουσκώσει ανακατεύοντας και τα ασπράδια καλά χτυπημένα.

Παγωτό Βίκυς

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε το γάλα στο ψυγείο για 2 – 3 ώρες να παγώσουν και τα χτυπάμε καλά. Βάζουμε το μίγμα στην κατάψυξη να μισοπαγώσει. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε το μισοπαγωμένο μίγμα και χτυπάμε πολύ καλά. Το βάζουμε πάλι στην κατάψυξη να μισοπαγώσει και το ξαναχτυπάμε καλά προσθέτοντας τριμμένο αμύγδαλο, σοκολάτα, φρούτα, κακάο ή ό,τι άλλο θέλουμε.

Παγωτό Μηχανής

Εκτέλεση

Βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη το μπολ της μηχανής να παγώσει για τουλάχιστον 16 ώρες. Επιλέγουμε τη συνταγή που μας αρέσει. Χτυπάμε όλα μαζί τα υλικά στο multi και τα ρίχνουμε σιγά – σιγά από το στόμιο της μηχανής που τ' ανακατεύει μέχρι να σφίξει το παγωτό (περίπου 20 λεπτά). Το σερβίρουμε ή το μετακομίζουμε σ' ένα μπολ και το κρατάμε στην κατάψυξη.

Παγωτό (Μαίρης)

Υλικά

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

Παγωτό Κρέμα

Υλικά

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
2 ½ φλιτζάνια γάλα φρέσκο
1 κουταλάκι κοφτό ζελατίνα

4 κουταλιές κρύο νερό
1 κουτί ΕΡΜΟΛ
Βανίλια

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε 2 φλιτζάνια φρέσκο γάλα με το ζαχαρούχο. Ρίχνουμε τη ζελατίνα στο νερό και την αφήνουμε 5 λεπτά. Τη ζεσταίνουμε σε μπεν μαρί να διαλυθεί. Χτυπάμε στο μίξερ το ΕΡΜΟΛ και ρίχνουμε το υπόλοιπο φρέσκο γάλα, τη ζελατίνα και τη βανίλια. Προσθέτουμε και το μίγμα του ζαχαρούχου που έχετε ετοιμάσει. Βάζουμε το μίγμα του παγωτού σε φόρμα και στην κατάψυξη του ψυγείου. Πριν κρυώσει καλά το χτυπάμε για δεύτερη φορά για ν' αφρατέψει.

Παγωτό Παρφαί

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε στο ψυγείο το ζαχαρούχο και την κρέμα γάλακτος και τα αφήνουμε να μείνουν 2 – 3 ώρες πριν τα χρησιμοποιήσουμε. Αδειάζουμε την κρέμα σε μπολ και χτυπάμε με το μίξερ ώσπου να διπλασιάσει τον όγκο της. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο χτυπώντας συνέχεια και 1 κουτί κρύο γάλα. Κατόπιν τα αμύγδαλα πραλίνα κοπανισμένα και τα φρουί γλασέ.

Αλείφουμε τη φόρμα για παρφαί με λάδι άοσμο (σπορέλαιο) και τη γεμίζουμε με το παγωτό. Αφήνουμε να μείνει για τουλάχιστον 6 ώρες στην κατάψυξη του ψυγείου. Για να σερβίρουμε βρέχουμε τη φόρμα σε χλιαρό νερό και με μυτερό μαχαίρι ξεκολλάμε το παγωτό. Γαρνίρουμε όλη την επιφάνεια με λεπτοκομμένες φέτες από ψημένα αμύγδαλα και κρέμα σαντιγί.

Παγωτό Σοκολάτα 1

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

Παγωτό Σοκολάτα 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε στο ψυγείο το ζαχαρούχο και την κρέμα γάλακτος και τα αφήνουμε να μείνουν 2 – 3 ώρες πριν τα χρησιμοποιήσουμε. Χτυπάμε με το μίξερ σ' ένα μπολ το γάλα με 1 ποτήρι νερό. Λιώνουμε σε κατσαρολάκι το κακάο με λίγο νερό και το κονιάκ ώστε να γίνουν σαν αλοιφή. Τα χτυπάμε μαζί με το γάλα και την κρέμα ώσπου να φουσκώσουν και να διπλασιάσουν τον όγκο τους. Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα παγωτού που κλείνει με καπάκι. Αφήνουμε το παγωτό στην κατάψυξη για περισσότερες από 6 ώρες. (Δεν χρειάζεται άλλο ανακάτεμα).

Παξιμάδι

Υλικά

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

Πάστα με Γλυκό

Υλικά

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

Για το σιρόπι

4 ποτήρια νερό
3 ποτήρια ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπάμε τ' ασπράδια χωριστά από τους κρόκους και ρίχνουμε λίγη μαρέγκα και λίγο αλεύρι μέχρι να τελειώσουν. Προσθέτουμε το λεμόνι και τα ψήνουμε. Τ' αφήνουμε να κρυώσει και το κόβουμε σε δυο ίσα μέρη. Το ένα κομμάτι τ' αλείφουμε με γλυκό και το σκεπάζουμε με το άλλο μισό. Κατόπιν το περιχύνουμε με σιρόπι και το γαρνίρουμε με κομμάτια γλυκού.

Πάστα Φλόρα

Υλικά

1 φλιτζάνι τσαγιού μαργαρίνη
3 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
1/3 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ
1 κρόκος αυγού
1 κουταλάκι Baking powder
1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού
1 - 1½ φλιτζάνι μαρμελάδα (π. χ. βερίκοκο)

Εκτέλεση

Βάζουμε μαζί το αλεύρι, το Baking powder, το μαργαρίνη λιωμένο, τον κρόκο του αυγού, τη ζάχαρη, το λεμόνι, το κονιάκ και τα ζυμώνουμε. Η ζύμη γίνεται πολύ μαλακιά. Παίρνουμε τη μισή ζύμη και την στρώνουμε στον πάτο του ταψιού. Με την υπόλοιπη φτιάχνουμε κορδόνια. Το ένα κορδόνι πάει γύρω - γύρω και τα άλλα σταυρωτά. Βάζουμε την μαρμελάδα ανάμεσα. Ψήνεται για τριάντα με σαράντα λεπτά σε μέτριο φούρνο (180° C).

Παστέλι

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε τα υλικά σε ένα κατσαρόλι στη φωτιά και τα ανακατεύουμε καλά. (Για να δούμε αν έχουν ενωθεί πλήρως τα ρίχνουμε σε νερό πρέπει να κάνει αφρό). Σε μάρμαρο πάνω ρίχνουμε νερό και από πάνω το χυλό που τον ισιώνουμε και τον

αφήνουμε να κρυώσει. Αν θέλουμε το σκεπάζουμε με φύλλο λεμονιάς για άρωμα. Το κόβουμε ή το σπάμε σε κομμάτια (γίνονται περίπου 40). Το καλοκαίρι χρειάζεται ψυγείο.

Πορτοκάλι με Σοκολάτα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Κόβουμε τα πορτοκάλια σε φέτες κάθετα. Τα βράζουμε για πέντε λεπτά σε μπόλικο νερό να ξεπικρίσουν, τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να στραγγίξουν. Φτιάχνουμε σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη και βάζουμε μέσα τα πορτοκάλια να βράσουν μέχρι σχεδόν να το απορροφήσουν. Τα βγάζουμε σε αλουμινόχαρτο και τα αφήνουμε να στραγγίξουν. Λειώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν-μαρί και βουτάμε μία - μία τις φέτες στη σοκολάτα μέχρι τη μέση και τις ακουμπάμε σε αλουμινόχαρτο να κρυώσουν.

Ρεβανί 1

Υλικά

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

Ρεβανί 2

Υλικά

6 αβγά
1 φλιτζάνι βούτυρο
1 φλιτζάνι καρύδια
1 φλιτζάνι ζάχαρη
2 φλιτζάνια σιμιγδάλι ψιλό
1 φλιτζάνι γάλα

1 φλιτζάνι αλεύρι
Baking powder
βανίλια

Για το σιρόπι:

4 φλιτζάνια ζάχαρη
3 φλιτζάνια νερό.
λίγο λεμόνι

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο και ρίχνουμε τη ζάχαρη. Προσθέτουμε έναν - έναν τους κρόκους και έπειτα ρίχνουμε μια το αλεύρι και μια το γάλα. Μετά το σιμιγδάλι και το ξύσμα πορτοκαλιού. Προσθέτουμε τα ασπράδια καλά χτυπημένα σε μαρέγκα. Τα ανακατεύουμε καλά όλα μαζί. Αλείφουμε με βούτυρο το ταψί και το ρίχνουμε. Σκορπάμε στην επιφάνεια αμύγδαλα ασπρισμένα και κομμένα μακρόστενα. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μια ώρα. Όταν μισοκρυσώσει το περιχύνουμε με το σιρόπι χλιαρό.

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

Ρυζόγαλο

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε σε πολύ σιγανή φωτιά το νερό με το ρύζι να βράσει (ή το αφήνουμε να μουσκέψει για πολλές ώρες). Όταν αρχίζει να πήζει προσθέτουμε το γάλα και το παρακολουθούμε. Όταν αρχίσει να σφίγγει προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη μαστίχα (ή τη βανίλια) ανακατεύοντας τακτικά. Όταν πήξει σβήνουμε τη φωτιά και το σερβίρουμε πασπαλισμένο με κανέλα.

Σαβαρέν

Υλικά

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

Σαντιγί

Υλικά

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

Εκτέλεση

Κτυπάμε το ΕΡΜΟΛ στο μίξερ και ρίχνουμε τμηματικά το γάλα, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτουμε τη βανίλια ή το λικέρ και αφήνουμε την κρέμα στο ψυγείο για μια ώρα.

Σοκολάτα 1

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα βάζουμε στη φωτιά μέχρι να γίνει σαν κρέμα

Σοκολάτα 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Τα βάζουμε στη φωτιά μέχρι να γίνει σαν κρέμα

Τηγανίτες

Υλικά

1 αυγό
½ φλιτζάνι γάλα
1 φλιτζάνι νερό
1 κουταλάκι γλυκού λάδι
1 πρέζα αλάτι
1 κουταλάκι baking powder
Αλεύρι

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει πηχτός χυλός και τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι.

Τούρτα 1

Υλικά

Για το παντεσπάνι

9 αβγά
κακάο
8 φλιτζάνια του καφέ αλεύρι φαρίνα
7 φλιτζάνια του καφέ ζάχαρη

Για το σιρόπι

2 φλιτζάνια ζάχαρη
1 ποτήρι νερό
λίγο λεμόνι

Για την κρέμα

200 γρ. βούτυρο μαργαρίνη
200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
1 φλιτζάνι του τσαγιού άχνη
3 αβγά
βανίλια

Άλλος τρόπος για την κρέμα

3 ποτήρια γάλα
1 ποτήρι ζάχαρη
(αν θέλουμε προσθέτουμε κακάο)
3 κουταλιές corn flour
4 κρόκοι αβγών
βανίλια
1 κουταλιά βούτυρο

Για την γαρνιτούρα

Άλσα τοπ με 1 ποτήρι γάλα

Τούρτα 2

Υλικά

Για το παντεσπάνι

9 αβγά
λίγο κακάο
8 φλιτζανάκια αλεύρι φαρίνα
7 φλιτζανάκια ζάχαρη

Για το σιρόπι

2 φλιτζάνια ζάχαρη
1 φλιτζάνι νερό
λίγο λεμόνι

Για την κρέμα

200 γρ. βούτυρο μαργαρίνη
200 γρ. κουβερτούρα
1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
3 αβγά
βανίλια
ή)
3 ποτήρια γάλα
1 ποτήρι ζάχαρη
3 κουταλιές corn flour
1 κουταλιά βούτυρο
4 κρόκους
βανίλια
κακάο (προαιρετικά)

Για γαρνιτούρα

Άλσα τοπ με γάλα

Τούρτα Γενεθλίων (Βίκυς)

Υλικά (για ταψί 40*26 δηλ. 2,5 kg)

1 κουτί γάλα ζαχαρούχο ή σιρόπι
1 κρέμα Γιώτης ή σαντιγί
Φράουλες ή άλλα φρούτα
3 στρώσεις παντεσπάνι. Για την κάθε στρώση:
5 αυγά
5 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη
5 κουταλιές ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και τη φρυγανιά. Χτυπάμε χωριστά τα ασπράδια με ελάχιστο αλάτι σε μαρέγκα. Τα βάζουμε μαζί και ανακατεύουμε ελα-

φρά με κουτάλι. Στρώνουμε στο ταψί αντι-κολλητικό χαρτί βάζουμε μέσα το μίγμα και το ψήνουμε στους 180 C για 15 – 20 λεπτά. Όταν το βγάλουμε βρέχουμε την κάθε στρώση με ζαχαρούχο γάλα ή σιρόπι, στρώνουμε μια στρώση κρέμα και επαναλαμβάνουμε το ίδιο με το δεύτερο και το τρίτο παντεσπάνι. Στο τέλος γαρνίρουμε με φρούτα και ξύσμα σοκολάτας ή αμύγδαλα καβουρντισμένα.

Τούρτα με Καφέ

Υλικά

4 αυγά
300 γρ. ζάχαρη
¼ λίτρο καφές βρασμένος καλά
300 γρ. κρέμα γάλακτος
Σαβαγιάρ
Σαντιγί

Εκτέλεση

Κτυπάμε καλά τους κρόκους μαζί με τη ζάχαρη. Ρίχνουμε σιγά - σιγά τον καφέ ενώ συνεχίζουμε το χτύπημα και στο τέλος ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος. Βάζουμε το μίγμα σε μέτρια φωτιά χωρίς να το αφήσουμε να βράσει. Την ανακατεύουμε πολύ καλά και το αφήνουμε να κρυώσει. Σε μια φόρμα αραδιάζουμε 3 στρώματα σαβαγιάρ που το καθένα το σκεπάζουμε με την κρέμα και βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο για 3 ώρες. Αδειάζουμε το μίγμα σε πιατέλα και το γαρνίρουμε με σαντιγί.

Τούρτα Πραλίνα

Υλικά

2 κουτιά Alsa Top
1 κουταλιά στιγμιαίο καφέ
2 κουταλάκια κακάο
40 μπισκότα σαβαγιάρ
Αμύγδαλα πραλίνα
1 ποτήρι γάλα
2 κουταλάκια ζάχαρη
½ ποτηράκι κονιάκ

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε την Alsa Top σύμφωνα με τις οδηγίες της. Προσθέτουμε τον καφέ, το κακάο και τα αμύγδαλα πραλίνα. Βουτάμε

(για πολύ λίγο) τα σαβαγιάρ σε γάλα που έχουμε προσθέσει ζάχαρη και λίγο κονιάκ. Βάζουμε σε μια πιατέλα μια στρώση σαβαγιάρ και μια στρώση από το μίγμα. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσουν. Γαρνίρουμε την τούρτα με καβουρντισμένα αμύγδαλα και Alsa Top.

Τούρτα Σοκολάτα

Υλικά

1 κουτί ΕΡΜΟΛ
1 κουτί γάλα εβαπορέ
1 κουταλάκι κοφτό ζελατίνα
4 κουταλιές κακάο
½ κιλό σαβαγιάρ
Χυμό 1 πορτοκαλιού
Βανίλια
Ψιλοκομμένο αμύγδαλο καβουρντισμένο
Φρούτα κονσέρβας ή φρέσκα

Εκτέλεση

Βάζουμε το ΕΡΜΟΛ στο μίξερ και το χτυπάμε προσθέτοντας τμηματικά το μισό γάλα και όλη την ζάχαρη. Στο υπόλοιπο γάλα ρίχνουμε τη ζελατίνα ζεσταίνοντας την πάνω από νερό που βράζει για να διαλυθεί. Την κρυώνουμε και τη ρίχνουμε στο μίγμα του ΕΡΜΟΛ χτυπώντας συνέχεια στο μίξερ. Προσθέτουμε το κακάο και τη βανίλια. Χτυπάμε ακόμη για 1-2 λεπτά. Παίρνουμε μισό κιλό μπισκότα ΣΑΒΑΓΙΑΡ και το βουτάμε σε χυμό πορτοκαλιού όπου έχουμε προσθέσει λίγο κονιάκ ή σε κρύο γάλα με κονιάκ. Επαναλαμβάνουμε τη στρώση με μπισκότα και τη κρέμα απλώνοντας καλά με σπάτουλα. Γαρνίρω την τούρτα με ψιλοκομμένο αμύγδαλο ή φρούτα. Την βάζω στο ψυγείο για 2-3 ώρες.

Τρουφάκια

Υλικά (Κικής)

1 ποτήρι γάλα
2 ποτήρια ζάχαρη
5 κουταλιές κακάο
1 μαργαρίνη (250 γρ.)
2 κουβερτούρες
2 πακέτα μπισκότα "πτι μπερ"
2 αβγά

1 ποτήρι καρύδι τριμμένο
2 σακουλάκια τρούφα
Χαρτάκια

Άλλη παραλλαγή (Κατερίνας)

1 ποτήρι νερό
½ ποτήρι κονιάκ
2 ποτήρια ζάχαρη
1 κουταλιά σούπας κακάο
1 μαργαρίνη (250 γρ.)
100 γρ. κουβερούρα
2 πακέτα μπισκότα "πτι μπερ"
2 κρόκοι αβγού
1 ποτήρι καρύδι τριμμένο
Αρκετή τρούφα (300 γρ.)
½ λεμόνι
Χαρτάκια

Εκτέλεση

Βάζετε το γάλα (ή το νερό με το λεμόνι) με τη ζάχαρη και το κακάο στη φωτιά. Όταν κάψει ρίχνετε το μαργαρίνη και τις κουβερούρες σε κομμάτια μέχρι να λιώσουν. Το τραβάτε από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει λίγο. Ρίχνετε τα αυγά και τα ανακατεύετε. Προσθέτετε τα μπισκότα τριμμένα και τα καρύδια σε (μικρά) κομμάτια. Αφού κρυώσουν καλά βάζετε το μίγμα στο ψυγείο και το αφήνετε αρκετές ώρες να σφίξει. Παίρνετε λίγο απ' το μίγμα και το πλάθετε σε μπαλάκια. Τα τυλίγετε στην τρούφα και τα βάζετε σε χαρτάκια.

Τρουφογλυκό (Βούλας)

Υλικά

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

Για το σιρόπι (5 λεπτά βράσιμο)

1 ½ νερό
1 ½ ζάχαρη

Τσουρέκια 1

Υλικά

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

Εκτέλεση

Βάζουμε τη μαγιά σε 2/3 του ποτηριού χλιαρό νερό να λιώσει. Μετά από μια ώρα πιάνουμε προζύμι και 6 ώρες αργότερα ζυμώνουμε όπως όλα τα άλλα γλυκά. Κρατάμε το μισό βούτυρο και ρίχνουμε μέσα και το προζύμι. Λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και βρέχουμε τα χέρια μας και ζυμώνουμε έως ότου τελειώσει όλο. Σκεπάζουμε τη ζύμη με ζεστές κουβέρτες και μετά από 9-10 ώρες αφού ανέβει καλά η ζύμη κόβουμε κομμάτια και πλάθουμε κοτσίδες. Γίνονται περίπου 8. Όταν ανεβούν και πάλι τις αλείφουμε με κρόκο αυγού και πασπαλίζουμε με ασπρισμένα αμύγδαλα κοφτά ή σουσάμι. Τις ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

Τσουρέκια 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το χλιαρό γάλα με τη μαγιά και ρίχνουμε ½ κιλό αλεύρι. Αφήνουμε να φουσκώσει για 1 ώρα. Χτυπάμε τα αβγά με τη ζάχαρη. Λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτω το υπόλοιπο αλεύρι με τη ζάχαρη και τα αβγά τη μαγιά και τα μυρωδικά με λίγο βούτυρο. Αν κολλάει η ζύμη τη

δουλεύουμε με βούτυρο. Αφήνουμε να φουσκώσει στο ταψί για 3-4 ώρες.

Ψήνουμε κάτω από μισή ώρα και στους 225 βαθμούς.

Τσουρέκια Πασχαλινά - Βασιλόπιτα

Υλικά

600 γρ. γάλα (ίσως και λίγο περισσότερο για ζύμη πολύ μαλακή)

1 κουταλάκι μαχλέπι καλά κοπανισμένο

½ κουταλάκι μαστίχα Χίου

ελάχιστη κανέλλα

6 αυγά

2 κυβάκια μαγιά

250 γρ. βιτάμ

2 ποτήρια ζάχαρη

2 κιλά αλεύρι φούρνου για τσουρέκια (το ρίχνουμε λίγο-λίγο, ίσως δεν το παίρνει όλο)

Εκτέλεση

Καλό θα ήταν όλα τα υλικά να είναι κάπως ζεστά για να φουσκώσουν τα τσουρέκια γρηγορότερα. Λιώνουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα και προσθέτουμε και όλα τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας με τα χέρια λαδωμένα με καλαμποκέλαιο. Βάζουμε τη ζύμη σε ζεστό μέρος (π.χ. σε φούρνο 50 βαθμών σβηστό), καλά σκεπασμένη και την αφήνουμε μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Τη ζυμώνουμε άλλη μια φορά και την αφήνουμε και πάλι να διπλασιαστεί. Της δίνουμε τα σχήματα που θέλουμε, αφήνουμε να φουσκώσει λίγο ακόμη, αλείφουμε με αυγό αραιωμένο με λίγο νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για μισή ώρα περίπου ανάλογα και με το μέγεθος των τσουρεκιών. Την ίδια ζύμη κάνουμε και για τη βασιλόπιτα, αλλά για άρωμα χρησιμοποιούμε ξύσμα πορτοκαλιού και βανίλια. Στην περίπτωση αυτή χρειαζόμαστε το ¼ της ποσότητας. Το υπόλοιπο μπορούμε να το βάλουμε στην κατάψυξη και όποτε θέλουμε το ξεπαγώνουμε αποβραδής και το ψήνουμε όπως παραπάνω.

Τσουρέκια Πασχαλινά

Υλικά

1 κιλό αλεύρι Νο 1 (σκληρό)

¼ κιλό ζάχαρη

¼ κιλό βούτυρο γάλακτος

4 αυγά

ξύσμα ενός πορτοκαλιού

1 κουταλάκι αλάτι

80 γρ. μαγιά

Χλιαρό νερό

Εκτέλεση

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε τη μαγιά με λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι και τη βάζουμε σε θερμοθάλαμο να φουσκώσει. Ζεσταίνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, τα αυγά χτυπημένα, το αλάτι, τη μαγιά, το υπόλοιπο αλεύρι και νερό όσο πάρει και ζυμώνουμε καλά. Πλάθουμε το ζυμάρι σε πλεξούδα ή σαν πίτα, το τοποθετούμε σε βουτυρωμένη φόρμα και το αφήνουμε σε χλιαρό μέρος σκεπασμένο με μια πετσέτα να φουσκώσει. Το αλείφουμε με το χτυπημένο κρόκο ενός αυγού για να γυαλίσει και το ψήνουμε σε φούρνο στους 180° C για 45 λεπτά.

Φανουρόπιτα

Υλικά

4 φλιτζάνια αλεύρι

1 φλιτζάνι λάδι

1 ½ φλιτζάνια ζάχαρη

1 φλιτζάνι σταφίδες

2 φλιτζάνια καρύδια

2 φλιτζάνια νερό

5 κουταλάκια baking powder

2 κουταλάκια κανέλα

1 κουταλάκι γαρύφαλλα

Το ταψί να είναι νούμερο 32 και το ψήσιμο 45 λεπτά σε 200 βαθμούς.

Φοινίκια 1

Υλικά

2 ποτήρια λάδι

1 ποτήρι πορτοκάλι ζουμί με νερό

1 ποτηράκι κονιάκ
1 ½ κιλό ζάχαρη
1 κουταλιά κοφτή σόδα
Αλεύρι

Φοινίκια 2

Υλικά

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

Εκτέλεση

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

Χαλβάς

Υλικά

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

Για το σιρόπι

4 ποτήρια νερό
3 ποτήρια ζάχαρη

Χαλβάς Σαπουνέ (Φαρσάλων)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα όλα τα υλικά εκτός από το 1 φλιτζάνι ζάχαρη και τους

ξηρούς καρπούς. Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς με ξύλινη κουτάλα να μην πιάσει. Παράλληλα σε ένα σαγανάκι ρίχνουμε τη ζάχαρη (που κρατήσαμε) για να κάνουμε την καραμέλα φροντίζοντας να λιώσει αλλά να μην μαυρίσει. Όταν τα υλικά στην κατσαρόλα έχουν γίνει ένα μίγμα ρίχνουμε την καραμέλα και τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε προσέχοντας να έχει λιώσει καλά το μαργαρίνη. Έτσι έχουμε τη μάζα που θέλουμε. Τη ρίχνουμε σε φόρμα ζελέ και σε 3 – 4 ώρες (ή την άλλη μέρα) ο χαλβάς μας είναι έτοιμος για σερβίρισμα.

Χαλβάς Φαρσάλων

Υλικά

1 ποτήρι Νισιστέ
1 ½ ποτήρια ζάχαρη
3 ποτήρια νερό
3 κουταλιές Μαργαρίνη ή βούτυρο γιδινό
½ ποτήρι χοντροκομμένα καρύδια ή αμύγδαλα ασπρισμένα

Εκτέλεση

Βάζουμε σ' ένα μπολ νισιστέ + νερό + 1 ζάχαρη και τ' ανακατεύουμε να λιώσουν καλά. Σε άλλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο να λιώσει. Μόλις κάψει αδειάζουμε μέσα το διάλυμα νισιστέ + νερό + ζάχαρη, ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινη κουτάλα σε χαμηλή φωτιά στην αρχή και μετά σε δυνατότερη. Εν τω μεταξύ βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά με το ½ ζάχαρη (που έχουμε κρατήσει) και ½ κουταλιά νερό να λιώσει και να πάρει χρώμα κόκκινο και το αδειάζουμε μέσα στο κατσαρόλι ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις πάρει χρώμα το μίγμα και πήξει κανονικά, το σβήνουμε, ρίχνουμε τα καρύδια κι ανακατεύουμε καλά και είναι έτοιμο. Το βάζουμε σε φόρμα και το φουρνίζουμε σε δυνατό φούρνο για 10 – 15 λεπτά. Το σερβίρουμε μόλις μισοκρυώσει.

Χριστουγεννιάτικο Δέντρο

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε σου και τα γεμίζουμε με κρέμα σοκολάτας κανονικά. Τα στήνουμε σαν

πυραμίδα και τα πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη ή με κουβερτούρα.

Τέλος

Υλικά

Σς

Αρτοποιασκαστής

Ζύμη Πίτσας

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 6 (Ζύμη με μαγιά)

Ζύμη για πίτσα

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 6 (Ζύμη με μαγιά)

Σταφιδόψωμο

Υλικά

360 ml νερό
3 κουταλιές λάδι
600 γρ. αλεύρι
80 γρ. ζάχαρη
1 κουταλιά κανέλα
λίγο γαρύφαλλο
λίγο αλάτι
2 κουταλιές μαγιά νωπή
220 γρ. σταφίδες

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 4, βάρος 1000γρ. Βάζουμε στο μπολ το νερό ζεστό, προσθέτουμε το αλεύρι που έχουμε ανακατέψει με τη ζάχαρη και τα υπόλοιπα υλικά και τη μαγιά. Προσθέτουμε και τις σταφίδες όταν σφυρίζει.

50

Τσουρέκι

Υλικά

600 γρ. αλεύρι (3 ποτήρια)
180 γρ. ζάχαρη (½ ποτήρι)
½ κουταλάκι μαστίχα τριμμένη
1 κουταλάκι μαχλέπι
2 αυγά
160 ml γάλα (¾ ποτήρι)
100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
3½ κουταλιές μαγιά νωπή

Εκτέλεση

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

Ψωμί (1 Κιλό)

Υλικά

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

Εκτέλεση

Πρόγραμμα 1, βάρος 1000γρ. Βάζουμε στο μπολ το νερό με το λάδι, από πάνω το αλεύρι που έχουμε ανακατέψει με τα υπόλοιπα υλικά και από πάνω τη μαγιά. Προγραμματίζουμε το χρονοδιακόπτη (παίροντας υπόψη και τη 1 ώρα θέρμανση στο τέλος).

Ψωμί με τυρί και ζαμπόν

Υλικά

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

1 κουταλάκι ζάχαρη
1 κουταλάκι αλάτι (ή λιγότερο ως καθόλου
ανάλογα πώς είναι το τυρί)
2 ½ κουταλιές μαγιά

Εκτέλεση

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

Ιδέες για Μεζέδες Τουρκίας

Λαδερά

Αγκινάρες Λαδερές
Αλευρόπιτα
Γεμιστά (Ντομάτες – Πιπεριές)
Κολοκυθοκεφτέδες
Κουκιά Λαδερά
Κρεμμύδια Γεμιστά
Μελιτζάνες Πουρέ
Μελιτζανοσαλάτα
Μελιτζάνες Ιμάμ Μπαϊλντί
Μπάμιες
Ντολμαδάκια εύκολα
Πατάτες Γεμιστές
Πατατοκεφτέδες
Ρεβίθια πουρέ

Σαρδέλες στο κληματόφυλλο
Τηγανόψωμο
Τουρλού
Τζατζίκι
Φασολάκια Λαδερά
Φασολάδα (με παστοურμά?)
Φασόλια μπιαζ

Με Κρέας

Λαχανοντολμάδες
Ντολμάδες
Συκωτάκια τηγανητά

Γλυκά

Μπακλαβάς
Ρυζόγαλο
Χαλβάς σιμιγδαλένιος

Περιεχόμενα

<i>Μερικά Βοηθητικά</i>	2	Μελιτζανοσαλάτα	11
Συμβάσεις.....	2	Μελιτζάνες Ιμάμ	11
Πόσο ζυγίζουν	2	Μελιτζάνες πουρέ.....	12
Μερίδες Φαγητού.....	2	Μελιτζανοκεφτέδες.....	12
<i>Μαγειρική</i>	3	Μελιτζανοσαλάτα	12
Αλευρόπιτα	3	Μοσχάρι Κατσαρόλας με Μπύρα	12
Αλμη	3	Μουσακάς.....	13
Αρνί Λαδορίγανη στο Φούρνο.....	3	Μοσχάρι με Κόμινο (Διαιτητικό)	13
Αυγολέμονο	3	Μπεσαμέλ	13
Αυγολέμονο Σάλτσα	3	Μπιφτέκια	14
Γεμιστά Παραδοσιακά.....	3	Μπιφτέκια Πανέ.....	14
Γιουβαρλάκια.....	4	Μωσαϊκό (Κατερίνας)	14
Ζύμη για Τυροπιτάκια κλπ.....	4	Νερόπιτες (Μαμαλάκης)	14
Ζύμη Σου.....	4	Ντάκος (κρητικός)	15
Κασερόπιτα	4	Ντολμαδάκια	15
Κατσικάκι πικάντικο	4	Ντολμαδάκια Γιαλαντζή	15
Κέικ με Ζαμπόν και Τυρί.....	5	Ντολμαδάκια Εύκολα (Βίκυς).....	15
Κεμπάπ πρόβειο παραδοσιακό	5	Ντοματάκια Λιαστά.....	15
Κένελ με Σάλτσα	5	Παξιμάδι	16
Κεφτεδάκια με Σάλτσα Κάρυ	5	Παπούδα (Τούλας)	16
Κεφτέδες 1	6	Παπουτσάκια.....	16
Κεφτέδες 2	6	Πατατοκεφτέδες.....	17
Κεφτέδες Ογκραντέν.....	6	Πεινιρλί.....	17
Κεφτέδες στη Σχάρα	7	Πίτσα.....	17
Κολοκυθάκια Γεμιστά	7	Πίτσα Ρομάνα.....	17
Κολοκυθάκια Γεμιστά Χωρίς Κιμά.....	7	Πίτσα Σκαλτσόνε	18
Κοτόπουλο Γεμιστό.....	7	Πουρές Πατάτας.....	18
Κουνουπίδι Τηγανητό.....	7	Προζύμι.....	19
Κρέπες 1	8	Ρεβίθια Πουρέ	19
Κρέπες 2 (Περίπου 25)	8	Ρεβιθοκεφτέδες	19
Κρέπες 3	8	Ρεβιθόψωμο.....	19
Κρέπες 4 (γρήγορο μίγμα)	8	Ριζοσαλάτα	19
Λαχανοντολμάδες	9	Σάλτσα Μανιτάρια.....	19
Λαχματζούν.....	9	Σαλάτα Chesears.....	20
Μαγιονέζα Γρήγορη	9	Σαλάτα με Σέλινο	20
Μαγιονέζα Γρήγορη (Βίκυς).....	9	Σαλάτα Πορτογαλική	20
Μαγιονέζα	9	Σαρδέλες στο Κληματόφυλλο	20
Μαγιονέζα ERMOL	10	Σκορδόψωμο	20
Μακαρονάδα.....	10	Σου (Ζύμη Κατερίνας).....	20
Μακαρόνια Καρμπονάρα.....	10	Σούπα από Κρέας ή Ψάρι ή Κοτόπουλο..	20
Μακαρόνια Παστίτσιο	10	Σουφλέ Ζυμαρικών 1	21
Μακαρόνια Παστίτσιο με Αρακά	11	Σουφλέ Ζυμαρικών 2	21
Μανιτάρια Φούρνου.....	11	Σουφλέ με Τυρί	21

Σταμνάτο.....	21	Καρυδόπιτα 2	30
Σφουγγάτο.....	21	Κέικ 1	30
Τζιεροσαρμάδες.....	22	Κέικ 2	30
Τηγανόψωμο	22	Κέικ Εγγλέζικο	30
Τραχανάς.....	22	CARROT κέικ (ή Pumpkin κέικ).....	31
Τυρόπιτα Παναγιώτας	22	Κέικ Καρότου.....	31
Τυροπιτάκια Μαίρης	22	Κέικ Μαίρης.....	32
Τυροπιτάκια 1.....	23	Κέικ με Καρύδι	32
Τυροπιτάκια 2.....	23	Κέικ με Μέλι	32
Τυροπιτάκια Χωρίς Φύλλο.....	23	Κέικ με Σοκολάτα	32
Τυρόπιτες	23	Κέικ με Σταφίδες και Καρύδια.....	33
Τυρόψωμα.....	23	Κέικ Σοκολάτας	33
Τυρόψωμο Ελληνικό.....	23	Κολοκυθόπιτα (Μαμάς).....	33
Φάβα Σαντορίνης	23	Κολοκυθόπιτα	33
Φάβα παντρεμένη	24	Κολυβόζουμο	33
Φιλέτα Γλώσσας στη Σχάρα	24	Κορμός Ψυγείου	34
Χοιρινό μπουτί Γάλακτος.....	24	Κουλουράκια Κανέλας (Δέσποινας)	34
Χοιρινό τηγανητό με άσπρη σάλτσα.....	24	Κουλουράκια Κανέλας (Παναγιώτας).....	34
Χοιρινό φούρνου.....	24	Κουλουράκια Νηστίσιμα.....	34
Χοιρινό Ψητό με Γίγαντες	25	Κουλουράκια Σμυρναίικα	34
Χυλοπίτες Φιορεντίνα.....	25	Κουλούρια Αμμωνίας	35
Ψωμί Μπαγκέτες.....	25	Κουραμπιέδες.....	35
Ζαχαροπλαστική -----	26	Κουραμπιέδες με Αμύγδαλο.....	35
Αμύγδαλα Πραλίνα	26	Κρέμα.....	35
Βασιλόπιτα	26	Κρέμα Καραμελέ 1.....	35
Βασιλόπιτα	26	Κρέμα Καραμελέ 2.....	36
Βάφλες 1	26	Κρέμα μαμάς	36
Βάφλες 2.....	26	Κρέμα Μπαβαρουάζ - Ανανάς	36
Βάφλες 3 (με Κανέλα)	27	Λεμονάδα	36
Βάφλες 4 (Μπισκότα).....	27	Λουκουμάδες	36
Βουτήματα	27	Λουκουμάδες με Baking.....	36
Βραχάκια.....	27	Λουκουμάδες με Μαγιά 1.....	37
Βύσσινο Γλυκό.....	27	Λουκουμάδες με Μαγιά 2.....	37
Γαλατομπούρεκο	27	Λουκουμάδες με Μαγιά + Φαρίνα.....	37
Γιαουρτοζελέ.....	28	Λουκουμάδες με Φαρίνα	37
Γιαουρτόπιτα	28	Μαρμελάδα Ροδάκινα (ή Δαμάσκηνα ή Αχλάδια ή Βερίκοκα).....	37
Γλάσο Σοκολάτας 1	28	Μαρμελάδα Σύκα.....	38
Γλάσο Σοκολάτας 2	28	Μελομακάρονα.....	38
Γλυκό Καρύδας	28	Μελομακάρονα με Σιμιγδάλι	38
Δίπλες	29	Μηλόπιτα.....	38
Εκμέκ.....	29	Μπακλαβάς.....	38
Ζελέ σε Φόρμα.....	29	Μπισκότα 1.....	38
Κανταΐφι με κρέμα	29	Μπισκότα 2.....	39
Καρυδόπιτα 1.....	30	Μπουγάτσα.....	39

Μωσαϊκό	39
Ντόνατς (20 – 24 κομμάτια).....	39
Παγωτό 1.....	40
Παγωτό 2.....	40
Παγωτό Βίκυς.....	40
Παγωτό Μηχανής.....	40
Παγωτό (Μαίρης).....	40
Παγωτό Κρέμα	40
Παγωτό Παρφαί	41
Παγωτό Σοκολάτα 1.....	41
Παγωτό Σοκολάτα 2.....	41
Παξιμάδι.....	41
Πάστα με Γλυκό	41
Πάστα Φλόρα	42
Παστέλι	42
Πορτοκάλι με Σοκολάτα	42
Ρεβανί 1	42
Ρεβανί 2	42
Ρυζόγαλο	43
Σαβαρέν.....	43
Σαντιγί.....	43
Σοκολάτα 1.....	43
Σοκολάτα 2.....	43
Τηγανίτες	44
Τούρτα 1.....	44
Τούρτα 2.....	44
Τούρτα Γενεθλίων (Βίκυς).....	44
Τούρτα με Καφέ	45
Τούρτα Πραλίνα	45
Τούρτα Σοκολάτα.....	45
Τρουφάκια	45
Τρουφογλυκό (Βούλας).....	46
Τσουρέκια 1	46
Τσουρέκια 2	46
Τσουρέκια Πασχαλινά - Βασιλόπιτα	47
Τσουρέκια Πασχαλινά	47
Φανουρόπιτα.....	47
Φοινίκια 1	47
Φοινίκια 2	48
Χαλβάς.....	48
Χαλβάς Σαπουνέ (Φαρσάλων).....	48
Χαλβάς Φαρσάλων	48
Χριστουγεννιάτικο Δέντρο	48
Τέλος.....	49

<i>Αρτοποιαστική</i>	50
<i>Ζύμη Πίτσας</i>	50
<i>Ζύμη για πίτσα</i>	50
<i>Σταφιδόψωμο</i>	50
<i>Τσουρέκι</i>	50
<i>Ψωμί (1 Κιλό)</i>	50
<i>Ψωμί με τυρί και ζαμπόν</i>	50
<i>Ιδέες για Μεζέδες Τουρκίας</i>	52
<i>Περιεχόμενα</i>	53