Χρυσές Συνταγές

περιεχόμενα

2. ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ
4. VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
6. ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ
8. ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
10. ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΠΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΛΕΜΟΝΙ
12. ΚΑΡΠΟΥΖΟΚΡΕΜΑ
14. CHEESECAKE ΜΕ ΑΝΑΡΗ ΚΑΙ ΖΕΛΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ
16. ΚΑΡΥΔΟΚΡΕΜΑ
18. ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
20. ΜΑΧΑΛΕΠΙ ΜΕ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ
22. PARIS ON ICE
24. ΖΕΛΕ ΟΥΡΑΝΙΟ ΤΟΞΟ
26. ΖΕΛΕ «ΚΑΡΠΟΥΖΙ»
28. ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΖΕΛΕ, ΡΟΔΟΣΤΑΓΜΑ ΚΑΙ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ
30. ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
32. ΚΡΕΜΑ ΜΠΡΟΥΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
34. ΜΙΚΡΕΣ ΤΑΡΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ
36. ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
38. CREME BRULÉE ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΙΤΡΩΝ
40. ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟΥ
42. ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
44. ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ
46. ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ
47. ΚΑΡΥΔΟΚΡΕΜΑ
48. ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Το μαχαλεπί της γιαγιάς

Το χειμώνα ήταν οι σιροπιαστές της πίτες και το καλοκαίρι το μαχαλεπί. Οι επισκέψεις στη γιαγιά είχαν πάντα και μια γλυκιά ανάμνηση. Με απλά υλικά, αλλά τόσο γευστικά και λαχταριστά.

Οι πίτες φτιάχνονταν με ζυμάρι από αλεύρι, αλάτι και νερό. Ψήνονταν στο τηγάνι και μετά έκαναν βουτιά σε σιρόπι ή μέλι. Το μαχαλεπί ήταν πάντα σερβιρισμένο δροσερό. Αυτό έκανε... βουτιά σε σιρόπι τριαντάφυλλου, νερό και φυσικά ζάχαρη. «Θέλετε μια πίτα μαχαλεπί», ρωτούσε η γιαγιά Χρυσοστομού. Αν και σε αυτό το τεύχος σας έχω μια πιο μοντέρνα εκδοχή, εκείνη το έβαζε πάντα σε πιάτα του γλυκού και το έβγαζε περίτεχνα σαν πιτούλες. Η γεύση είναι η ίδια. Απλά εγώ για ευκολία και πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα το κρυώνω σε ταψί και το κόβω σε τετραγωνάκια. Μερικές φορές, το χρωματίζω και με λίγο τριαντάφυλλο, έτσι γιατί το χρώμα πάντα τραβά τα βλέμματα. Στο δικό μου σπίτι πάντως, γίνεται ανάρπαστο. Η τέλεια λύση και για πάρτι.

Καλά μαγειρέματα

Χρύσω Λέφου