Χρυσές Συνταγές

Ζήτω τα κυπριακά προϊόντα!
Σήμερα βάζουμε τα παραδοσιακά μας προϊόντα σε μη-παραδοσιακές συνταγές!
Φτιάχνουμε ceviche με λαβράκι και ελιές τσακιστές, ενώ στο ταρτάρ σολομού προσθέτουμε κυπριακά μάνγκο και κάππαρη και απογειώνουμε τη γεύση του με χαρουπόμελο και καυτερά πιπεράκια. Οι κυπριακές πατάτες γίνονται τραγανές πιτούλες για να συνοδεύσουν τα μπιφτεκάκια με χοιρομέρι, μαζί με ένα chutney με κυπριακές ντομάτες, το οποίο σε μια άλλη συνταγή θα αποθεώσει την πίτα με τα παραδοσιακά μας λουκάνικα. Οι γαρίδες θα ανάψουν φωτιές με ζιβανία, ενώ το κοτόπουλο θα γειωθεί με μπαχαρικά και έψημα. Το κολοκάσι μαζί με τη λουβάνα θα συνδυαστούν σε μια "τερίν" και οι πούλλες θα ψηθούν σαν chips και θα σερβιριστούν με ένα πικάντικο ντιπ με ταχίνι και χαρουπόμελο. Το χαλούμι θα δώσει κυπριακό χαρακτήρα στο κιουνεφέ, αλλά και θα μεταμορφωθεί σε burgers με κυπριακή πίτα, ενώ τα χαλίτζια θα δώσουν γεύση εκπληκτική σε μια κρέμα για πανεύκολα καναπεδάκια. Το τυρί της φλαούνας θα γίνει σαγανάκι, αλλά και θα συνδυαστεί με λούντζα σε ένα quiche. Τα αρκατένα θα παντρευτούν με μαρμελάδα κιτρόμηλο σε μια πουτίγκα, ενώ το παστελάκι με φιστίκια θα ανεβάσει την αναρόκρεμα σε ύψη γευστικά απίστευτα.
Καλωσορίσατε στην κουζίνα μου, την κουζίνα της Κύπρου!

marilena@marilenio.com.cy
marilena.joannides

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

2. Γαρίδες flambé με ζιβανία
4. Quiche με Παφίτικο τυρί και λούντζα
6. Πίτα με παραδοσιακά λουκάνικα και chutney ντομάτας
7. Κιουνεφέ με φρέσκο χαλούμι
8. Μπιφτεκάκια με χοιρομέρι
10. Κοτόπουλο με μπαχαρικά και έψημα
12. Ceviche με λαβράκι και ελιές τσακιστές
14. Ντιπ με ταχίνι και χαρουπόμελο, πούλλες στη σχάρα με γλυκιά πάπρικα και χαρουπόμελο, πούλλες chips
15. Τερίν με λουβάνα και κολοκάσι
18. Σαγανάκι με παφίτικο τυρί
20. Ταρτάρ σολομού με χαρουπόμελο και μάνγκο
22. Τραγανές πιτούλες με χαλίτζια, γιαούρτι και αναρή
24. Χαλούμι burgers
26. Πουτίγκα με μαρμελάδα κιτρόμηλο και αρκατένα
27. Αναρόκρεμα με παστελάκι
28. Cheesecake με αναρή και μαρμελάδα μόσφιλο
30. Food Diary
32. My Chic Dish

ΕΚΔΟΤΕΣ - ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ
ΝΙΚΟΣ ΧΡ. ΠΑΤΤΙΧΗΣ - ΜΥΡΤΩ ΜΑΡΚΙΔΟΥ

ART DIRECTOR Τάσος Γάγκος
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ Νταϊάνα Αζά
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΕΚΔΟΣΗΣ Κούλα Θεμιστοκλέους
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ Μαρία Μάρκου
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΤΕΛΙΕ Κυριάκος Κονναρής

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ Γαλάτεια Παμπορίδη, Μαριλένα Ιωαννίδου, Μάρσια Νικολάου, Νίνα Θεοχαρίδου, Μαρία Πυρίσιη, Χριστιάνα Συκοπετρίτου-Κυριακίδου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ Δημήτρης Βαττής, Αντώνης Γ. Αντωνίου
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
Σοφοκλής Καρπασίτης

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ N & M MEDIAMORFOSIS LTD
Διογένους 1, Έγκωμη ΤΘ 21094, 1501, Λευκωσία,
Τηλ. Κέντρο: 22744000, Σύνταξη φαξ: 22590122.
Λογιστήριο τηλ.: 22744211, φαξ: 22590170
Διαφημίσεις τηλ.: 22744468, φαξ: 22590470

Οι Χρυσές Συνταγές είναι συνδεδεμένο περιοδικό με το Δημοσιογραφικό Οργανισμό Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΛΤΔ
www.philelefterosgroup.com