Χρυσές Συνταγές

Τα πιάτα του φθινοπώρου

Τα αφέλια βράζουν καλά μέσα στην κατσαρόλα μέχρι να μαλακώσουν, να δέσει η σάλτσα και να σμίξουν οι γεύσεις, ενώ το δεμένο με σπάγκο χοιρινό καρέ ψήνεται για 1 ½ ώρα στο ταψί, όπου ρίχνουμε κάθε τόσο στο ταψί λίγη μαρινάτα για να μη στεγνώσει και να μοσχομυρίσει με τα αρώματά της. Τα πιάτα αυτής της περιόδου του χρόνου ψήνονται αργά, χωρίς βιασύνη και είναι γεμάτα από έντονα αρώματα, γεύσεις που γεμίζουν το στόμα, δεντρολίβανο, θυμάρι και κανέλα, μαρινάτες και σος με μπίρα ή κρασί. Εμείς επιλέξαμε μερικά από τα αγαπημένα μας, μαζί με ορεκτικά και γλυκά που αναδεικνύουν τη μαγεία του φθινοπώρου. Καλή όρεξη!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

2. Πίτες με αναρή και χαλίτζια, Λαχματζούν με κυπριακές πίτες
4. Ντιπ με μανιτάρια και τραγανές πίτες
5. Σαλάτα με κόκκινο κραμπί, πράσινο μήλο και χαλούμι
6. Χοιρινό σουβλάκι μαρινάτο με κόκκινο κρασί
8. Χοιρινό μπέικον με λούντζα καπνιστη και κουμανδαρία
10. Χοιρινές μπριζόλες με μαύρη μπύρα
12. Κότσι χοιρινό στο χαρτί
14. Spare ribs με whiskey BBQ σος
16. Ινδικό Tikka Masala
18. Αφέλια με πλιγούρι
20. Χοιρινό με λαχανικά φούρνου
22. Χοιρινό ρόστο στο φούρνο με μπίρα
24. Ψαρονέφρι με σος κουμανταρίας
26. Καζάν ντιπί με μαστίχα Χίου
28. Τάρτα με αχλάδι και σοκολάτα
30. Food Diary
32. My Chic Dish

ΕΚΔΟΤΕΣ - ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ
ΝΙΚΟΣ ΧΡ. ΠΑΤΤΙΧΗΣ - ΜΥΡΤΩ ΜΑΡΚΙΔΟΥ
ART DIRECTOR Τάσος Γάγκος
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ Νταϊάνα Αζά
ΥΠΕΥΘΥΝΕΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ Μαρία Μάρκου, Τασούλα Ιωακείμ
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΤΕΛΙΕ Κυριάκος Κονναρής
ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ Γαλάτεια Παμπορίδη, Μαριλένα Ιωαννίδου, Μάρσια Νικολάου, Μαρία Πυρίσιη, Χριστιάνα Συκοπετρίτου-Κυριακίδου

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ Ν & Μ 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.philelefherosgroup.com