

Μαγειρική



Πιπεριές γεμιστές μέ τυρί

1 κιλό πιπεριές μικρού μεγέθους
750 γρ. τυρί φέτα ή χαλούμι
4 αυγά
5 ώριμες ντομάτες κανονικού μεγέθους
λάδι για τό τηγάνισμα
2 κουταλιές τής σούπας φρέσκο βούτυρο

Πλένουμε τις πιπεριές, τις ανοίγουμε, βγάζουμε τους σπόρους και τις τηγανίζουμε ελαφρά. Χτυπάμε τά αυγά, ρίχνουμε σέ αυτά τό τριμμένο τυρί και τίς 3 ντομάτες περασμένες από τόν ρεντέ. Γεμίζουμε μέ τό μείγμα αυτό τίς πιπεριές και τίς τοποθετούμε σέ ένα ταπί ὄρθιες. Προσθέτουμε από ἐπάνω τίς υπόλοιπες ντομάτες ψιλοκομμένες και τό βούτυρο σέ κομματάκια. Ψήνουμε τό φαγητό σέ μέτριο φούρνο γιά 30' λεπτά περίπου, ὥσπου νά πήξει τό αυγό.

Ζαχαροπλαστική



Γαλακτομπούρεκο

7 φλ. τσαγιού γάλα
1,5 φλ. τσαγιού ζάχαρη
1 φλ. τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο αγελάδος
6 αυγά
2 φακελλάκια βανίλια
200 γρ. βούτυρο αγελάδος
20 φύλλα κρούστας
σιρόπι: 3,5 φλ. τσαγιού ζάχαρη
¼ φλ. τσαγιού χυμός λεμονιού
2 φλ. τσαγιού νερό.

Έκτέλεση

Ζεσταίνουμε τό γάλα μέ τή ζάχαρη. Κατεβάζουμε τήν κατσαρόλα από τή φωτιά καί προσθέτουμε σιγά-σιγά τό σιμιγδάλι. Ανακατώνουμε τό μείγμα μέ ξύλινη κουτάλα καί τό ξαναβάζουμε στή φωτιά νά πήξει. Κατεβάζουμε τήν κατσαρόλα από τή φωτιά καί αφήνουμε τό μείγμα νά κρυώσει γιά λίγο. Χτυπάμε καλά τά αυγά καί τά προσθέτουμε

σιγά-σιγά στήν κρέμα, ανακατώνοντας συνεχώς μέ τό σύρμα. Βάζουμε ξανά τήν κρέμα στή φωτιά, προσθέτουμε τή βανίλια, καί μόλις πήξει τήν κατεβάζουμε καί προσθέτουμε τίς δύο κουταλιές της σούπας βούτυρο.

Λιώνουμε τά 200 γρ. βούτυρο καί αλείφουμε ένα ταψί 25X40 εκ. Στρώνουμε ένα-ένα τά 10 φύλλα αλείφοντας τό καθένα μέ βούτυρο. Τά φύλλα πρέπει νά εξέχουν από τό ταψί. Αδειάζουμε τήν κρέμα επάνω στά φύλλα καί τήν καλύπτουμε μέ τά φύλλα πού εξέχουν. Τοποθετούμε από επάνω άλλα 10 φύλλα αλείφοντας πάλι τό καθένα μέ βούτυρο. Χαράζουμε τά επάνω φύλλα σέ κομμάτια, χωρίς όμως νά φθάνουμε στήν κρέμα. Ψήνουμε τό γλυκό στους 160ο γιά 50' λεπτά. Τό αφήνουμε νά κρυώσει, γιά νά τό σιροπιώσουμε.

Σιρόπι: Βράζουμε τό σιρόπι, ώσπου νά δέσει καλά. Περιχύνουμε μέ ζεστό σιρόπι τό κρύο γλυκό καί αφήνουμε νά τό απορροφήσει.

Καίτης Μαντζαρίδου