

ΜΠΑΤΖΙΝΑ

ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

400 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ
350 ΓΑΛΑ
5-7 ΜΕΤΡΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ
300 ΓΡ. ΦΕΤΑ (ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ)
150 ΓΡ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
50 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ
10 ΓΡ. ΑΛΑΤΙ
1 ΓΙΑΟΥΡΤΑΚΙ
1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΤΙΠΣ

ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ ΒΟΥΤΥΡΩΜΑ ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΤΡΙΒΟΥΜΕ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΣΤΟΝ ΤΡΙΦΤΗ ΣΤΙΣ ΠΙΟ ΨΙΛΕΣ ΤΟΥ ΤΡΥΠΕΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΣΤΙΒΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΚΑΛΑ ΝΑ ΦΥΓΕΙ ΟΛΗ Η ΥΓΡΑΣΙΑ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΑΣ ΜΕΙΝΕΙ 300 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ ΣΤΙΜΕΝΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. ΣΕ ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΛΕΚΑΝΗ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ **ΓΑΛΑ** ΤΟ **ΑΛΑΤΙ** ΤΟ **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** ΚΑΙ ΤΟ **ΚΟΛΟΚΥΘΙ** ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ.
2. ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ **ΓΙΑΟΥΡΤΑΚΙ** ΚΑΙ ΞΑΝΑ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ.
3. ΑΦΟΥ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΘΕΙ ΚΑΛΑ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΛΙΓΟ ΛΙΓΟ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟ **ΑΛΕΥΡΙ**.
4. ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΔΙΑΛΥΘΕΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΤΡΙΜΕΝΗ ΚΑΤΑ ΤΑ ΓΟΥΣΤΑ ΜΑΣ **ΦΕΤΑ** ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΕΛΑΦΡΑ.
5. ΒΟΥΤΥΡΩΝΟΥΜΕ ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ ΤΟ ΤΑΨΙ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ, ΨΕΚΑΖΟΥΜΕ ΑΠΟ ΠΑΝΩ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΗΜΕΙΑ.

ΨΗΝΟΥΜΕ

ΣΤΟΥΣ 200° ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΚΑΤΩ ΘΕΣΗ ΜΟΛΙΣ ΑΡΧΙΣΕΙ ΝΑ ΠΑΙΡΝΕΙ ΧΡΩΜΑ ΣΤΙ ΑΚΡΕΣ ΒΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΚΑΙ ΨΗΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΑΛΛΑ 10-15 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ ΝΑ ΠΑΡΕΙ ΟΣΟ ΧΡΩΜΑ ΘΕΛΟΥΜΕ ΑΠΟ ΠΑΝΩ.

