

Συνταγές παραδοσιακές, Πασχαλινές



Συστατικά

100 γραμμάρια νωπή μαγιά
1 ½ ποτήρι λιωμένη φυτίνη
460 γραμμάρια ζάχαρη
3 φλιτζάνια φρέσκο γάλα
6 αυγά
Χυμό και ξύσμα από πορτο-
κάλι
4 γραμμάρια μαστίχα
1 κουταλάκι κακουλέ
15 γραμμάρια μαχλέπι
2 ½ πακέτα αλεύρι

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα, το βούτυρο και την ζάχαρη μέχρι να λιώσει χωρίς να βράσει. Το αδειάζουμε σε μια λεκάνη κι όταν το χέρι μου αντέχει προσθέτουμε τη μαγιά. Έπειτα προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι και τα αυγά. Προσθέτω ένα πακέτο αλεύρι και τα αυγά αφού τα έχουμε χτυπήσει σιγά σιγά. Τέλος προσθέτουμε όλο το άλλο αλεύρι που έχει μήνη . Μετά αφήνουμε 2 ώρες να φουσκώσει η ζύμη. Αφού φουσκώσει κάνουμε το σχέδιο που θέλουμε να έχουν τα τσουρέκια μας .Τέλος τα αλείφουμε με αυγό τα βάζουμε στον φούρνο στους 180°C να ψηθούν και είναι έτοιμα .

Συνταγές παραδοσιακές, Πασχαλινές



Συστατικά

½ κιλό έντερα
2 ματσάκια φρέσκο
κρεμμύδι
1 ματσάκι άνηθο
1 κιλό συκωταριά με τα
γλυκάδια
1 φλυτζανάκι του καφέ
ρύζι
αλάτι
½ κούπα λάδι
½ κούπας φιλοκομμένο
μαϊντανό
Πιπέρι
Λίγο ξίδι
Για το αυγολέμονο θα
χρηαστούμε :
2 αυγά
1/3 της κούπας χυμό
λεμονιού

Πλένουμε τα έντερα και τα κόβουμε σε κομματάκια γυρνάμε το μέσα έξω και τα ξανά πλένουμε τα βάζουμε σε μπολ με ξύδι και τα αφήνουμε για 10 λεπτά. Μετά τα 10 λεπτά τα ζεματίζουμε για 3 λεπτά. Τα στραγγίζουμε και τα φιλοκόβουμε.

Ζεματίζουμε τη συκωταριά σε νερό για 8 λεπτά, στραγγίζουμε και φιλοκόβουμε .

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βράζουμε νερό .

Ρίχνουμε το λάδι ,τη συκωταριά ,τα έντερα ,τα κρεμμύδια, αλάτι, πιπέρι και τα βράζουμε για 20 λεπτά.

Προσθέτουμε το ρύζι, τον άνηθο , το μαϊντανό και βράστε άλλα 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσει το ρύζι

Χτυπάμε τα αυγά με τον χυμό λαδιού ελαφρά. Καθώς χτυπάμε προσθέτουμε 2 κουταλιές ζεστή σούπα και αδειάζουμε μέσα στην σούπα και ανακατεύουμε ζωηρά .