



TRADITIONAL
TAVERN

metemì



Μοναδικές Παραδοσιακές Συνταγές
απο την Κίμωλο



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 500 γραμ αλεύρι
- 5 γραμ μαγιά
- 500 γραμ. νερό
- ½ λάδι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 ντομάτα ψιλοκομμένη
- πιπέρι
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε μια λεκάνη τα παραπάνω υλικά τα ανακατεύουμε και αφήνουμε το ζυμάρι μαλακό. Έπειτα αλείφουμε ένα ταψί με λίγο λάδι και απλώνουμε το ζυμάρι, τέλος τοποθετούμε πάνω στο ζυμάρι το κρεμμύδι και τη ντομάτα, προσθέτουμε λίγο λάδι, αφήνουμε το ζυμάρι να φουσκώσει και το ψήνουμε στους 200°C για 45'.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε μια λεκάνη τα παραπάνω υλικά τα ανακατεύουμε και αφήνουμε το ζυμάρι μαλακό. Έπειτα αλείφουμε ένα ταψί με λίγο λάδι και απλώνουμε το ζυμάρι, τέλος τοποθετούμε πάνω στο ζυμάρι το κρεμμύδι και τη ντομάτα, προσθέτουμε λίγο λάδι, αφήνουμε το ζυμάρι να φουσκώσει και το ψήνουμε 200°C για 45'.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 500 γραμ αλεύρι
- 5 γραμ μαγιά
- 500 γραμ. νερό
- ½ λάδι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 ντομάτα ψιλοκομμένη
- πιπέρι
- αλάτι

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 500 γραμ αλεύρι
- 8 γραμ μαγιά στιγμής
- 100 γραμ ντομάτες λιαστές
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 λίτρο νερό
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Δύσμο

Μαϊντανό ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγιά, το αλάτι και το νερό κ στη συνέχεια ρίχνουμε τα παραπάνω υλικά μέσα στο μίγμα. Τέλος, αφήνουμε το μίγμα να φουσκώσει κ στη συνέχεια με τη βοήθεια ενός μικρού κουταλιού πίνουμε λίγο-λίγο το μίγμα, το ρίχνουμε στο τηγάνι κ το αφήνουμε να τηγανιστεί.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγιά, το αλάτι και το νερό κ στη συνέχεια ρίχνουμε τα παραπάνω υλικά μέσα στο μίγμα. Τέλος, αφήνουμε το μίγμα να φουσκώσει κ στη συνέχεια με τη βοήθεια ενός μικρού κουταλιού πίνουμε λίγο-λίγο το μίγμα, το ρίχνουμε στο τηγάνι κ το αφήνουμε να τηγανιστεί.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 500 γραμ αλεύρι
- 8 γραμ μαγιά στιγμής
- 100 γραμ ντομάτες λιαστές
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 λίτρο νερό
- Αλάτι
- Πιπέρι



Kimolos - Chorio

T. +30 22870-51360

+30 22870-51386

M. +30 6972604977

www.kimolos-meltemi.gr

