



Μεσσηνιακή Γαστρονομία Το Πάντρεμα Του Χθες Με Το Σήμερα

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

CHEF Δόξης Μπεκρής

«Δίπλες Με Κρέμα Γλυκιάς Μυζήθρας, Μέλι, Σουσάμι Και Πετιμέζι»

ΥΛΙΚΑ:

Αυγά 2τεμ
Αλεύρι 330γρ
Αλάτι 1/3 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη 1κουταλάκι του γλυκού
Λάδι 1κουταλάκι του γλυκού
Βανίλια φρέσκια ½ τεμ
Καρύδι τριμμένο 50γρ
Κανέλα 1 πρέζα
Λάδι για το τηγάνισμα
Μέλι 100γρ
Νερό 80γρ
Πετιμέζι 40γρ
Σουσάμι 10γρ
Φρέσκια μυζήθρα 100γρ
Άχνη ζάχαρη 40γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους.

Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και φτιάχνουμε χτυπώντας τα ασπράδια, μαρέγκα.

Ενώνουμε τα δυο μίγματα και προσθέτουμε το λάδι, τη βανίλια και το αλάτι. Αρχίζουμε να ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι (όσο πάρει) ανακατεύοντας με το χέρι. Ζυμώνουμε με λαδωμένα χέρια και ετοιμάζουμε ένα ζυμάρι ελαφρώς σκληρό, το οποίο αφήνουμε να ξεκουραστεί σκεπασμένο με βρεγμένη πετσέτα για μισή ώρα περίπου.

Παίρνουμε κομμάτια ζύμης και ανοίγουμε φύλλα πολύ λεπτά. Κόβουμε τα φύλλα σε διάφορα σχήματα, λωρίδες ή τετράγωνα και τα τηγανίζουμε σε βαθύ σκεύος με άφθονο καυτό λάδι.

Με το νερό, το μέλι και το πετιμέζι κάνουμε ένα ελαφρύ σιρόπι και βουτάμε τις Δίπλες ενώ είναι ζεστό.

Χτυπάμε την μυζήθρα με την άχνη ζάχαρή για να γίνει κρέμα.

Υπό την αιγίδα

αθηνόραμα



Χορηγός

COSTA
NAVARINO