



פיתות עם כיס במחבת לצד סלט יווני

הפיתות הביתיות האלו פשוט מקסימות, והן תמיד מצליחות להפתיע עם כיס מושלם שמזמין למלא. הטיגון שלהן במחבת מהיר ומהנה במיוחד - בפרט בגלל ההר שמתגבה לפתע באמצע! אבל אם מעדיפים, אפשר בקלות גם לאפות אותן בתנור. הן הכי מפנקות כשהן מוגשות חמות וטריות ישר מהאש, עם ריח נפלא שממלא את המטבח. אם נשאר, הן נשמרות מעולה בהקפאה ויוצאות כמו חדשות אחרי חימום קצר.

החומרים:

- קילו קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1/4 3 כוסות מים
- 2 כפות סוכר
- 1/3 כוס שמן
- כף מלח

הוראות הכנה:

- לשים את החומרים לבצק אחיד ודביק.
- מתפיחים כשעה וחצי עד להכפלת הנפח.
- מחלקים לכדורים במשקל מאה גרם כל כדור, מכסים ומתפיחים שוב לעשר דקות.
- על משטח מקומח היטב, מרדדים כל כדור לעיגול בעובי כחצי ס"מ.
- מחממים מחבת לחום גבוה.
- מטגנים כל פיתה עד שעולה 'הר' באמצעה... זה אומר שנוצר בה כיס פנימי!
- הופכים את הפיתה ומטגנים גם מצד שני להשחמה קלה.
- לחלופין - אופים בתנור כעשר דקות בחום של 190 מעלות.

סלט יווני

הסלט הזה מבוסס על חסה, ומקבל בברכה כל סוג ירק שיש במקרר כמו עגבניות, זיתים, מלפפונים ופלפלים. להשבחת המנה, מוסיפים לסלט קוביות של גבינה קשה, ומתבלים ברוטב ים-תיכוני טעים במיוחד. הרוטב יכול לשמש גם כמטבל בפני עצמו. במקרה כזה מומלץ להוסיף לו כף נוספת של זעתר כדי שיהיה מוצק יותר.

החומרים לרוטב:

- 2 כפות מיץ לימון
- 4 כפות שמן זית
- 2 כפות זעתר
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1/4 כפית מלח

הוראות הכנה:

- מערבבים היטב.
- ממתינים דקות אחדות עד שהזעתר סופח את הנוזלים והרוטב הופך להיות נוזלי יותר.