



ΛΑΜΠΡΗ

ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΟΡΤΗ



# ΛΑΜΠΡΗ ΝΟΣΤΙΜΗ ΓΙΟΡΤΗ



Όλα είναι πιο λαμπερά το Πάσχα, γι' αυτό άηλωστε αυτή η γιορτή λήγεται και Λαμπρή! Τα χρώματα της φύσης είναι πιο έντονα, ο ήλιος πιο φωτεινός, τα οικογενειακά τραπέζια γεμάτα με πρόσωπα που ακτινοβολούν χαρά και τα φαγητά πραγματικά γιορτινά!

Σε αυτό το cookbook θα βρείτε συνταγές, που θα κάνουν το τραπέζι σας ακόμη πιο λαμπερό και κάθε σας πιάτο πιο απολαυστικό, γιατί είναι γεμάτες νοστιμιά, έμπνευση, φαντασία και συνδυάζουν την πρωτοτυπία με τα παραδοσιακά στοιχεία.

Ανακαλύψτε συνταγές για τσουρέκια, κουλουράκια, πάστες, γλυκές και αλημυρές τάρτες αλλιά και ιδιαίτερα πιάτα με κρέας και ετοιμαστείτε να μοιράσετε φωτεινά χαμόγελα ικανοποίησης στους αγαπημένους σας.

Καλή Λαμπρή και καλή επιτυχία σε κάθε σας συνταγή.

Ανακαλύψτε ακόμη περισσότερες συνταγές  
εδώ [www.sintages-jotis.gr](http://www.sintages-jotis.gr)



ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Τσουρέκι σε λουλούδι

### Υλικά

- 40 γρ. Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ • 60 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) νερό χλιαρό • 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο γάλακτος • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 2 αυγά • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 1 γρ. μαστίχα τριμμένη με 1/2 κουτ. σούπας ζάχαρη • 4 γρ. μαχλίει • Ξύσμα ενός πορτοκαλιού • 1 βανίλια • 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι

### Εκτέλεση

Ανακατεύετε στο μπολ του μίξερ, με τη βοήθεια ενός σύρματος χειρός, τη Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ με το νερό και μισό φλιτζάνι του τσαγιού Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ να γίνει προζύμι. Παράλληλα, βάζετε σε μία κασαρόλα το μισό βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά, το γάλα, τα μυρωδικά και το αλάτι και τα ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μίγμα. Τα προσθέτετε στο μπολ του μίξερ και ζυμώνετε με τον γάντζο με μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά. Προσθέτετε το υπόλοιπο αλεύρι, χτυπάτε στη χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό και στη μεσαία ταχύτητα άλλο 1 λεπτό. Τέλος, βάζετε και το υπόλοιπο βούτυρο και συνεχίζετε το χτύπημα στη μεσαία ταχύτητα μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ελαστικότητα και να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μπολ. Βάζετε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψί, τη σκεπάζετε με μία πετσέτα και την αφήνετε να ξεκουραστεί μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 45-60 λεπτά). Τη ζυμώνετε λίγο με το χέρι και την αφήνετε πάλι σκεπασμένη να διπλασιαστεί σε όγκο. Χωρίζετε τη ζύμη στα 7, πλάθετε 7 μπάλες τις ενώνετε ώστε να σχηματιστεί ένα λουλούδι, τις απλώνετε με αυγό αραιωμένο με 2 κουταλιές της σούπας νερό, πασπαλίζετε με φιλέ αμυγδάθου και αφήνετε το τσουρέκι σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C σε αέρα για 50 λεπτά περίπου.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Τσουρέκι με γέμιση σοκολάτα

Υλικά για 2 τεμάχια

• 40 γρ. Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ • 60 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) νερό κλιμαρό • 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο γάλακτος • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 2 αυγά • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1 γρ. μαστίχα τριμμένη με 1/2 κουτ. σούπας ζάχαρη • 4 γρ. μαχλίτσι • Ξύσμα ενός πορτοκαλιού • 1 βανίλια • 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι • 500 γρ. Κουβερτούρα ή Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ

### Εκτέλεση

Ανακατεύετε στο μπολ του μίξερ με τη βοήθεια ενός σύρματος χειρός τη Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ με το νερό και 1/2 φλιτζάνι τσαγιού Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ να γίνει προζύμι. Παράλληλα, βάζετε σε μία κασαρόλα το μισό βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά, το γάλα, τα μυρωδικά και το αλάτι και τα ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μίγμα. Τα προσθέτετε στο μπολ του μίξερ και ζυμώνετε με τον γάντζο σε μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά. Προσθέτετε το υπόλοιπο αλεύρι, χτυπάτε στη χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό και στη μεσαία ταχύτητα άλλο 1 λεπτό. Τέλος, βάζετε και το υπόλοιπο βούτυρο και συνεχίζετε το χτύπημα στη μεσαία ταχύτητα μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ελαστικότητα και να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μπολ. Βάζετε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο ταψί, τη σκεπάζετε με μία πετσέτα και την αφήνετε να ξεκουραστεί μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 45-60 λεπτά). Τη ζυμώνετε λίγο με το χέρι και την αφήνετε πάλι σκεπασμένη να διπλασιαστεί σε όγκο. Χωρίζετε τη ζύμη στα 2 και μετά πάλι στα 3. Απλώνετε κατά μήκος της ζύμης την Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ χωρίς να τη λιδώσετε και σχηματίζετε 2 ηλεξούδες. Αλείφετε με αυγό αραιωμένο με 2 κουταλιές της σούπας νερό, και τα αφήνετε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C σε αέρα για 50 λεπτά περίπου.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Κουλουράκια λεμονιού (περίπου 40 τεμάχια)

### Υλικά

• 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ • Ξύσμα ενός λεμονιού • 2 βανίλιες • 2,5 γρ. μοσχοκάρυδο • 2 αυγά • 2 κρόκους αυγού • 80 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) χυμός λεμονιού • 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 10 γρ. (2 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ

### Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό για 1 λεπτό, το βούτυρο, τη Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ, τη βανίλια, το μοσχοκάρυδο, το Ξύσμα και τον χυμό λεμονιού και μετά συνεχίζετε στη δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψουν. Παράλληλα σε ένα μπολ χτυπάτε με σύρμα χειρός τα αυγά και τους κρόκους και τα προσθέτετε σιγά-σιγά στο μπολ του μίξερ συνεχίζοντας το χτύπημα στη χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό. Προσθέτετε το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ και το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ ανακατεύοντας με το χέρι μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη ζύμη. Αφήνετε τη ζύμη σκεπασμένη στο ψυγείο για μία ώρα. Πλάθετε κουλουράκια, τα βάζετε σε βουτυρωμένο ταψί, τα αλείφετε με αυγό και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C-180°C σε αέρα για 20 λεπτά περίπου.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΡΤΗ



## Αμυγδαλωτά (περίπου 25 τεμάχια)

### Υλικά

• 250 γρ. αμύγδαλο άσπρο πούδρα • 500 γρ. (2 ½ φλιτζ, τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ • 60 γρ. (3 κουτ. σούπας) Σιρόπι Γλυκόζης ΓΙΩΡΤΗΣ • 50 ml (1/4 φλιτζ, τσαγιού) μαρσασίνα ή κουαντρώ • 10 γρ. (1 κουτ. σούπας) ανθόνερο • λίγη βανίλια

### Εκτέλεση

Χτυπάτε με το φτερό το αμύγδαλο, τη Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ, το Σιρόπι Γλυκόζης ΓΙΩΡΤΗΣ, το ποτό και τη βανίλια, στη χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό και στη συνέχεια στη μεσαία ταχύτητα άλλα 5 λεπτά. Πλάθετε το σχήμα που θέλετε, ραντίζετε με το ανθόνερο και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.

Τip: Στην κορυφή κάθε αμυγδαλωτού, διακοσμείτε αν θέλετε, με ένα ολόκληρο γαρύφαλλο.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Τάρτα πορτοκάλι (για 2 τάρτες διαμέτρου 28 εκ.)

**Υλικά:** Για τη βάση • 300 γρ. (1 ¾ φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη λιωμένη • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ • 2 γρ. αλάτι • 2 κρόκοι αυγού • 1 αυγό • 40 γρ. (8 κουτ. σούπας) ρούμι μαύρο • 3 γρ. κανέλα • Ξύσμα 1/2 λεμονιού • 1 βανίλια • 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΠΙΩΤΗΣ • 3 γρ. Μπέικιν Πάουντερ ΠΙΩΤΗΣ **Για την κρέμα** • 1 φάκελο Άνθος Αραβοσίτου με γεύση Πορτοκάλι ΠΙΩΤΗΣ • 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) χυμός πορτοκαλιού • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη **Για το γλάσο** • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 50 γρ. (2 κουτ. σούπας) Σιρόπι Γλυκόζης ΠΙΩΤΗΣ • 4 πλάκες Κουβερτούρα ΠΙΩΤΗΣ

### Εκτέλεση

Βάζετε στο μποθ του μίξερ το βούτυρο, τη Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ και το αλάτι και χτυπάτε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα για 2 λεπτά και μετά στη δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψουν. Χτυπάτε σε ένα μποθ το αυγό, τους κρόκους και το ρούμι και τα προσθέτετε στο μποθ του μίξερ συνεχίζοντας το χτύπημα στη χαμηλή ταχύτητα. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη ζύμη. Τυλίγετε τη ζύμη με μεμβράνη και τη βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα. Χωρίζετε τη ζύμη στα 2 και τα απλώνετε σε 2 βουτυρωμένες και αλευρωμένες ταρτιέρες, διαμέτρου 26-28 εκατοστών. Ψήνετε στους 170°C με αέρα για 25-30 λεπτά. Αφήνετε τις βάσεις να κρυώσουν. Ετοιμάζετε το Άνθος Αραβοσίτου Πορτοκάλι ΠΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου χρησιμοποιώντας 500 ml γάλα και 100 γραμμάρια χυμό πορτοκαλί και το μοιράζετε στις 2 βάσεις. Τις βάζετε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει η κρέμα. Ζεσταίνετε το γάλα για το γλάσο, προσθέτετε το Σιρόπι Γλυκόζης ΠΙΩΤΗΣ και την Κουβερτούρα ΠΙΩΤΗΣ, ανακατεύετε μέχρι να λιώσει και μοιράζετε το γλάσο πάνω στις τάρτες. Τις αφήνετε να κρυώσουν και σερβίρετε.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Τούρτα σεράνο

### Υλικά

• 2 φακέλοι Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 1 Βάση για Τούρτες με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο γάλακτος • 1.000 ml (5 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1 πλάκα Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ • 500 γρ. φράουλες • Κονιάκ • 1 φακέλο Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ • Λίγη Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΩΣ

### Εκτέλεση

Σε μια μεγάλη πιατέλα απλώνετε χαρτί ψησίματος και στρώνετε 1 Βάση για Τούρτα με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ. Σε 1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα προσθέτετε 2 κουτ. σούπας κονιάκ και σιροπιάζετε με το 1/3 της ποσότητας τη βάση. Ετοιμάζετε τις Κρέμες Ζαχαροπλαστικής ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου, προσθέτετε το βούτυρο και την Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ λιωμένα, ανακατεύετε και απλώνετε το 1/3 της κρέμας στην πιατέλα. Βάζετε από πάνω τη δεύτερη βάση, σιροπιάζετε, απλώνετε την κρέμα και επαναλαμβάνετε το ίδιο και με την τρίτη βάση. Βάζετε την πιατέλα στο ψυγείο να παγώσει καλά το γλύκισμα (αν θέλετε το βάζετε και στην κατάψυξη). Κόβετε τις φράουλες στη μέση και τις βάζετε σε ένα μπολ μαζί με κονιάκ για αρκετή ώρα. Πασπαλιζετε με Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ πριν σερβίρετε γαρνίρετε με τις φράουλες και τη Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΩΣ.







ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΡΤΗ



## Κρέπα πουγκί με μανιτάρια, και σάλτσα βελουτέ από αρωματικό ζωμό

### Υλικά

- 1 κουτί Μίγμα για Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ • 1 λίτρο (5 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 3 αυγά • 60 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 500 γρ. μανιτάρια φρέσκα • 1 κρεμμύδι ξερό • 3 πατάτες • 1 καρότο • 100 γρ. σέλινο • 200 γρ. πράσο • 5 φέτες μπέικον • 1 σκελίδα σκόρδο • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • Ελαιόλαδο • Αλάτι-πιπέρι

### Εκτέλεση

Ετοιμάζετε τις Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού. Τσιγαρίζετε στο ελαιόλαδο τα μανιτάρια, το μπέικον, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, και το πιπέρι και τα αφήνετε να σιγοβράσουν μέχρι να πήξει η σάλτσα. Σε μία κατσαρόλα βάζετε τα λαχανικά και τις πατάτες κομμένα σε κομματάκια, καλύπτετε με νερό και τα αφήνετε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν. Τα στραγγίζετε και τα πολτοποιείτε προσθέτοντας το υπόλοιπο γάλα. Μοιράζετε στις κρέπες το μίγμα με τα μανιτάρια και τις διπλώνετε σαν πουγκί. Σε ένα πιάτο απλώνετε λίγη από τη σάλτσα λαχανικών. Σερβίρετε τις κρέπες γαρνιρόντας το πιάτο με τη σάλτσα λαχανικών.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Τάρτα με σπανάκι-κιμά και μπεσαμέλ

**Υλικά:** Για τη βάση • 250 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα ΓΙΩΤΗΣ • 65 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη σε κομματάκια • 2 αυγά • 3 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γιασούρι **Για τον κιμά** • 400 γρ. μοσχαρίσιο κιμά • 100 γρ. κρεμμύδι ξερό • 70 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί • 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο • 2 σκελίδες σκόρδο • 100 γρ. κολοκυθάκια σε κύβους • 100 γρ. καρότα σε κύβους • Αλάτι-πιπέρι **Για το σπανάκι** • 300 γρ. κατεψυγμένο σπανάκι • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 100 γρ. κρεμμύδι ξερό • 75 γρ. κρεμμύδι φρέσκο • 15 γρ. μάρθαρος • Αλάτι-πιπέρι **Για την μπεσαμέλ** • 1 φάκελος Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ • 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) τριμμένο κίτρινο τυρί • 1 κουτ. σούπας μουστάρδα **Για πασπαλίσμα** • 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) τριμμένο κίτρινο τυρί

**Εκτέλεση:** Ζυμώνετε όλα τα υλικά για τη ζύμη με τον γάντζο του μίξερ μέχρι να μην κολλήσει στον κάδο του μίξερ. Καλύψτε τη ζύμη με διαφανή μεμβράνη και την αφήνετε να ξεκουραστεί για 1 ώρα περίπου. Ανοίγετε τη ζύμη πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια και την τοποθετείτε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη ταρτιέρα διαμέτρου 24-26 εκατοστών. Τη βάζετε στο ψυγείο για μία ώρα περίπου να ξεκουραστεί. Σοτάρτε στο ελαιόλαδο τον κιμά με το σκόρδο και το κρεμμύδι, σβήνετε με το κρασί, προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, τα χορταρικά και νερό, τόσο όσο να σκεπαστούν και αιγοβράζετε για 45-50 λεπτά περίπου μέχρι να μείνει μόνο το ελαιόλαδο. Σε άλλο τηγάνι τσιγαρίζετε στο ελαιόλαδο το σπανάκι μαζί με τα κρεμμύδια και τον μάρθο μέχρι να εξατμισθούν όλα τα υγρά. Ετοιμάζετε την Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού, προσθέτετε το τυρί και τη μουστάρδα και ανακατεύετε. Απλώνετε πάνω από τη ζύμη, τον κιμά, το σπανάκι, πασπαλίζετε με το τριμμένο τυρί και στο τέλος βάζετε την μπεσαμέλ. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C σε αέρα για 30 λεπτά περίπου.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΤΗΣ



## Χοιρινό αυγολέμονο με σταμναγκάθι

### Υλικά

- 1 κιλό λαιμός χοιρινού σε κομματάκια • 500 γρ. σταμναγκάθι • 100 γρ. κρεμμύδια φρέσκα
- 160 γρ. κρεμμύδια ξερά • 50 γρ. μυρώνια • 50 γρ. μάρθαρος • 50 γρ. καυκαλύθρες • 3-5 σκελίδες σκόρδο • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • Αλάτι-πιπέρι • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) χυμός λεμονιού • 3 κρόκοι αυγών • 10 γρ. (2 κουτ. σούπας) Κορν Φλόουρ ΓΙΩΤΗΣ

### Εκτέλεση

Σοτάρετε στο μισό ελαιόλαδο, το κρέας. Προσθέτετε τα ξερά κρεμμύδια, το σκόρδο, το μισό χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι, και νερό τόσο όσο να σκεπαστούν τα υλικά και σιγοβράζετε μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Ζεματίζετε λίγο σε αλατόνερο το σταμναγκάθι και σουρώνετε. Σε καθαρόψα ταγαρίζετε στο υπόλοιπο ελαιόλαδο το φρέσκο κρεμμύδι, προσθέτετε όλα τα χορταρικά ψιλοκομμένα και αφού ταγαριστούν, προσθέτετε 1/2 φλιτζάνι ζωμό από το κρέας και αφήνετε να βράσουν για 3-4 λεπτά. Προσθέτετε το χοιρινό. Παίρνετε 3 φλιτζάνια τσαγιού από τον ζωμό του κρέατος, διαλύετε το Κορν Φλόουρ ΓΙΩΤΗΣ και τα βάζετε να πάρουν μία βράση και να δέσει ο ζωμός. Χτυπάτε τους κρόκους αυγού με τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού και τα προσθέτετε σιγά-σιγά, ανακατεύοντας τον ζωμό. Περιχύνετε το κρέας με τον ζωμό, αφήνετε να πάρουν μία βράση και σερβίρετε.





ΛΑΜΠΡΗ  
ΝΟΣΤΙΜΗ  
ΓΙΩΡΤΗ



## Αρνάκι με γιαούρτι και πουρέ πατάτας

### Υλικά

• 1 κιλό αρνάκι μούτι χωρίς κόκκαλο • 200 γρ. κρεμμύδια ξερά • 3 σκελίδες σκόρδο • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 2-3 φύλλα δάφνης • 3 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού • 5 κουτ. γλυκού γιαούρτι • 2 κουτ. σούπας μουστάρδα • 150 γρ. κατεμυγμένα φασιολάκια • 150 γρ. καρότα • 150 γρ. κολοκυθάκια • 120 γρ. πράσινες πιπεριές • 10 γρ. (2 κουτ. σούπας) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΡΤΗΣ • 1 κουτί Πουρές Πατάτας ΓΙΩΡΤΗΣ • 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) τριμμένο τυρί • 250 ml (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο • Αλάτι-πιπέρι

### Εκτέλεση

Ζεματίζετε λίγο σε αλατόνερο το κρέας, το σουρώνετε και το πλένετε. Το βάζετε στην κατασάρα μαζ' με το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τον χυμό λεμονιού, τα φύλλα δάφνης, αλάτι, πιπέρι και νερό τόσο όσο να σκεπαστούν όλα τα υλικά και το αφήνετε να μισοβράσει. Τότε προσθέτετε όλα τα λαχανικά ψιλοκομμένα και τα αφήνετε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν. Στραγγίζετε τον ζωμό, και σε 2 ½ φλιτζ. τσαγιού διαλύετε το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΡΤΗΣ και τα βάζετε να πάρουν μία βράση και να δέσει ο ζωμός. Τον αφήνετε να κρυώσει, προσθέτετε το γιαούρτι, τη μισή μουστάρδα, λίγο χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι, ανακατεύετε και περικύνετε το κρέας με τα λαχανικά. Ετοιμάζετε τον Πουρέ Πατάτας ΓΙΩΡΤΗΣ χρησιμοποιώντας 1 ¼ φλιτζ. τσαγιού γάλα και 1 ¼ φλιτζ. τσαγιού νερό. Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, βούτυρο, την υπόλοιπη μουστάρδα και το τριμμένο τυρί, ανακατεύετε και γαρνίρετε το κρέας.

