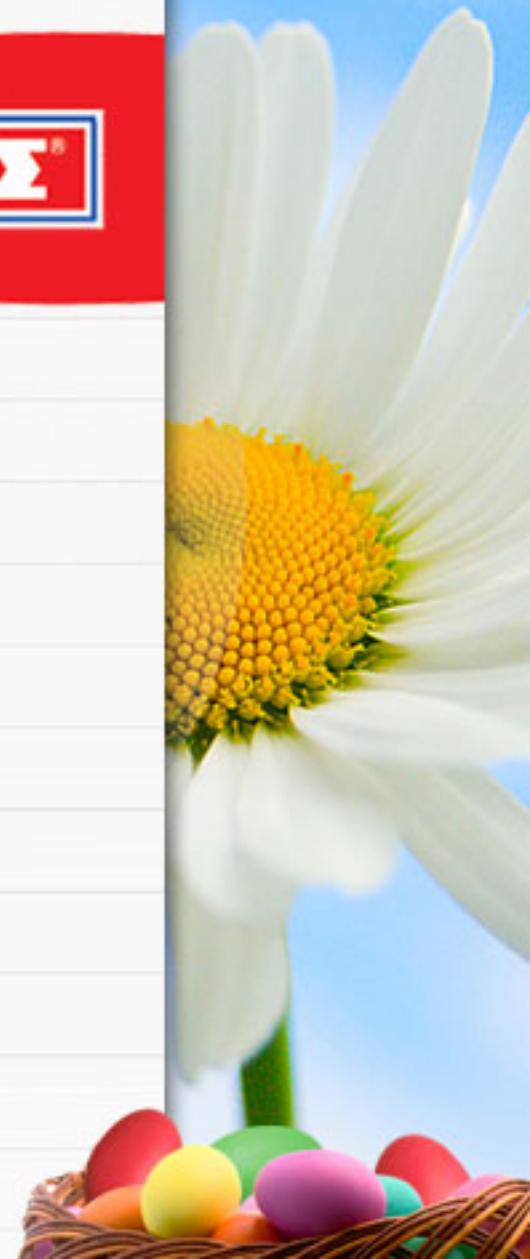




Τασχαλινές
Νοστιμιές



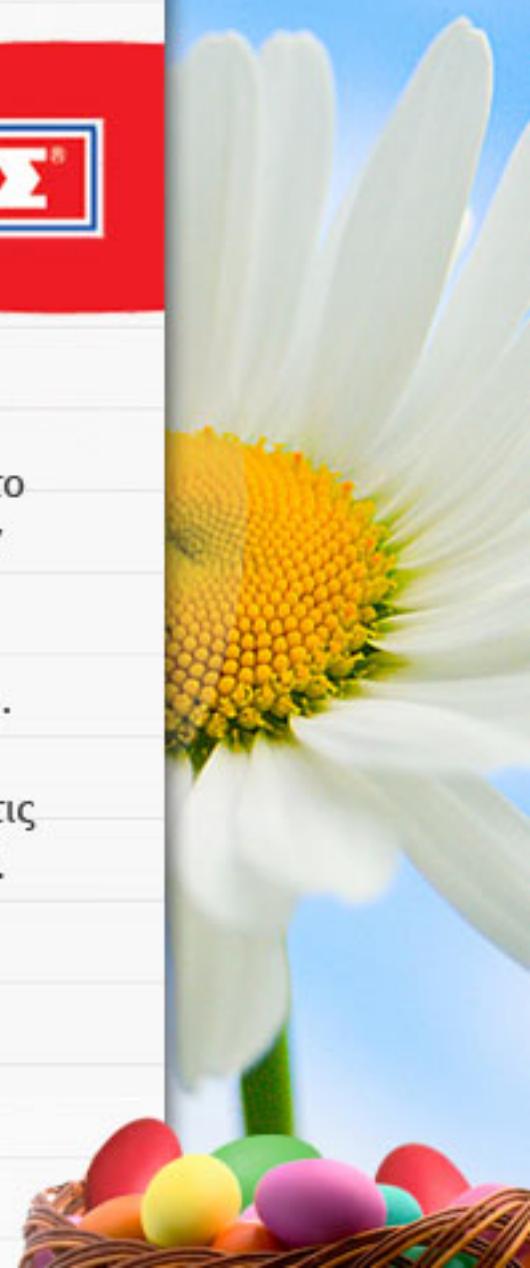


Η **Γιώτης** είναι δίπλα σας κάθε στιγμή. Έτοι και εφέτος το Πάσχα θα είναι ο σύμμαχος στο γιορτινό σας τραπέζι! Χρησιμοποιήστε το Αλεύρι, τη Φαρίνα, το Μπέικιν Πάουντερ, το Κόρν Φλάουρ, τη Μαγιά αλλά και τη Μπεσαμέλ και τον Πουρέ **Γιώτης** για να ενθουσιάσετε τους καλεσμένους σας!

Η **Γιώτης** σας προτείνει 12 υπέροχες συνταγές για το Πασχαλινό σας τραπέζι. Φτιάξτε λαχταριστές τυρόπιτες, πατάτες γεμιστές, πασχαλινά ρολάκια και κουλουράκια, απολαυστική τάρτα σοκολάτας και γαλατόπιτα. Άλλα και για τις ημέρες της νηστείας πεντανόστιμη νηστίσιμη πίτσα και μπιφτέκια λαχανικών.

12 μοναδικές συνταγές για να γιορτάσετε το Πάσχα με τον πιο απολαυστικό τρόπο!

Δείτε ακόμα περισσότερες συνταγές στο www.jotis.gr



Νηστίσιμη Πίτσα (Πίτσα Μαγιόρκα)

Υλικά

- 600 γραμ. Κρεμμύδια Ξερά καθαρισμένα
- 600 γραμ. Πιπεριές Πράσινες
- 400 γραμ. Σάλτσα Ντομάτας της αρεσκείας σας
- 200 γραμ. Μαύρες ελιές καθαρισμένες
- 1 κιλό Ντομάτες
- 500 γραμ.(2 ½ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες

Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ

- 1 φακελάκι Μαγιά Σπιγμής ΓΙΩΤΗΣ
- 1 κουταλάκι του γλυκού Αλάτι
- 2 κοφτά κουταλάκια του γλυκού Ζάχαρη
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα ή Νερό
- 125 γραμ. Λάδι
- 25 γραμ. Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ
- 5 γραμ. Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- Αλάτι/Πιπέρι/Ρίγανη



Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε την ζύμη της πίτσας ως εξής: Ζεσταίνετε ελαφρά το γάλα ή το Νερό (περίπου 45-50°C). Ρίχνετε τη Ζάχαρη, το Αλάτι, το Λάδι και ανακατεύετε καλά. Ρίχνετε τη Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ και μετά σιγά-σιγά το Αλεύρι ΓΙΩΤΗΣ στο οποίο έχετε ανακατέψει πολύ καλά το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ, ζυμώνετε μέχρι να απορροφηθεί όλο το αλεύρι και προς το τέλος ρίχνετε το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ. Αφήνετε τη ζύμη σε ζεστό μέρος να διπλασιαστεί. Ανοίγετε τη ζύμη σε ένα φύλλο και το τοποθετείτε σε ένα μεγάλο ταψί. Το αφήνετε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί (1 ώρα περίπου).
2. Κόβετε τα Κρεμμύδια και τις Πιπεριές σε μικρά κομμάτια και τα βράζετε για 10 λεπτά.
3. Στρώνετε την Σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη και στη συνέχεια τοποθετείτε τα Κρεμμύδια και τις Πιπεριές.
4. Προσθέτετε λίγο Λάδι, Αλάτι, Πιπέρι, Ρίγανη και τις Ελιές. Κόβετε τις Ντομάτες σε ροδέλες και καλύπτετε όλη την επιφάνεια του ταψιού. Πασπαλίζετε με λίγο αλάτι, πιπέρι και ρίγανη και ψήνετε στους 220°C με αέρα για μισή ώρα περίπου.



Νηστίσιμα Μπιφτέκια Λαχανικών

Υλικά

- 100 γραμ. Καρότα
- 200 γραμ. Μανιτάρια
- 100 γραμ Πράσα
- 100 γραμ. Κολοκυθάκια
- 150 γραμ. Μπρόκολο
- 100 γραμ. Κρεμμύδι Ξερό
- 100 γραμ. Ελαιόλαδο
- 400 γραμ. **Μίγμα για Πανέ ΓΙΩΤΗΣ**
- 1 φάκελο **Πουρέ ΓΙΩΤΗΣ**
- Αλάτι
- Πιπέρι



Εκτέλεση

1. Βράζετε το Μπρόκολο σε αλατόνερο και το κόβετε σε κομματάκια.
2. Ψιλοκόβετε όλα τα λαχανικά και τα σοτάρετε σε λίγο λάδι. Προσθέτετε Αλάτι, Πιπέρι και $\frac{1}{2}$ ποτήρι Νερό και σιγοβράζετε μέχρι να μαλακώσουν.
3. Στα σοταρισμένα λαχανικά προσθέτετε το Μπρόκολο και το περιεχόμενο του φακέλου **Πουρέ ΓΙΩΤΗΣ**.
4. Ανακατεύετε όλα τα υλικά και αν χρειάζεται προσθέτετε λίγο Νερό (περίπου $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι) έτσι ώστε η ζύμη να πλάθεται.
5. Πλάθετε τα μπιφτέκια, τα περνάτε από λίγο νερό και μετά από το **Μίγμα για Πανέ ΓΙΩΤΗΣ**.
6. Τα τοποθετείτε σε ένα βουτυρωμένο ταψί, τα ραντίζετε με λίγο λάδι και ψήνετε σε δυνατό φούρνο (περίπου 220°C αέρα) μέχρι να πάρουν χρώμα.



Εφτάζυμο Λαμπριάτικο

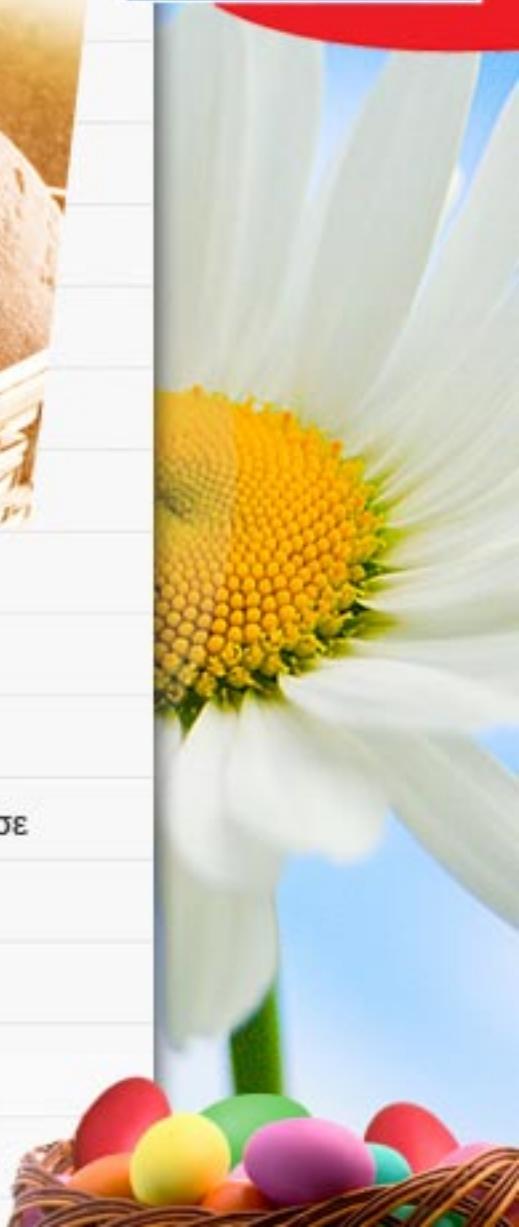
Υλικά

- 1 κιλό (6 ¼ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 200 γραμ. Ρεβίθια σε πούδρα
- 20 γραμ (2 ½ φάκελα) Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ
- 3 γραμ. (1 κουτ. γλυκού) Γλυκάνισο τριμμένο
- 100 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη
- 100 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ηλιέλαιο
- 600 γραμ. (3 φλιτζ. τσαγιού) νερό
- αλάτι, καννέλα
- σουσάμι για γαρνίρισμα



Εκτέλεση

1. Διαλύετε τη Μαγιά Στιγμής Γιώτης σε λίγο χλιαρό νερό.
2. Βάζετε στο μίξερ όλα τα υλικά, μαζί με τη διαλυμένη μαγιά και ζυμώνετε για 10 λεπτά.
3. Χωρίζετε το ζυμάρι στα τέσσερα, φτιάχνετε πλεξούδες ή καρβελάκια και τα τοποθετείτε σε βουτυρωμένο ταψί. Εάν το ζυμάρι κολλάει, προσθέτετε λίγο λάδι.
4. Αφήνετε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 1-2 ώρες.
5. Πασπαλίζετε με Σουσάμι και ψήνετε στους 180 °C με αέρα για 45-60 λεπτά.



Πατάτες Γεμιστές

Για 16 τεμάχια

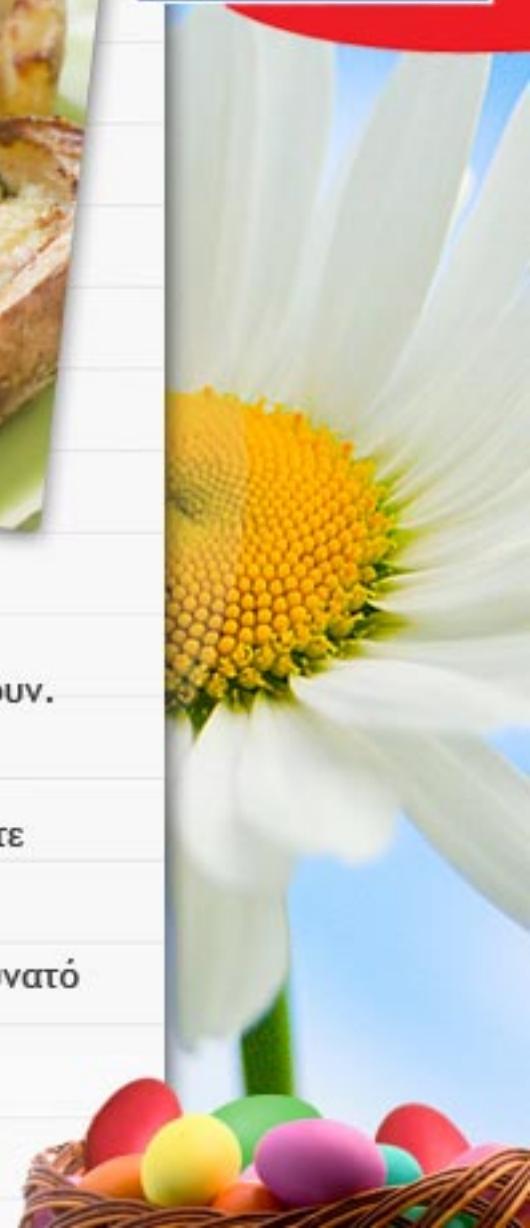
Υλικά

- 8 Πατάτες
- 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 100 γραμ. Κρεμμύδια ξερά
- 200 γραμ. Μπέικον
- 100 γραμ. Κεφαλοτύρι τριψμένο
- 50 γραμ. Βούτυρο λιωμένο
- 1 φάκελο **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ**



Εκτέλεση

1. Πλένετε καλά τις Πατάτες και τις ψήνετε στους 220°C με αέρα μέχρι να μαλακώσουν.
2. Τις κόβετε στη μέση, Βγάζετε την ψίχα και τη λιώνετε καλά.
3. Τσιγαρίζετε τα Κρεμμύδια και το Μπέικον.
4. Χτυπάτε το περιεχόμενο του φακέλου **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ** με το Γάλα και προσθέτετε τον Πουρέ Πατάτας, τα Κρεμμύδια, το Μπέικον, το μισό Τυρί και το Βούτυρο.
5. Πασπαλίζετε τις Πατάτες με λίγο Τυρί και λίγο Αλάτι.
6. Γεμίζετε τις πατάτες με κορνέ, πασπαλίζετε με το υπόλοιπο Τυρί και ψήνετε σε δυνατό φούρνο (περίπου 220°C με αέρα) μέχρι να πάρουν χρώμα.





Τυρόπιτα

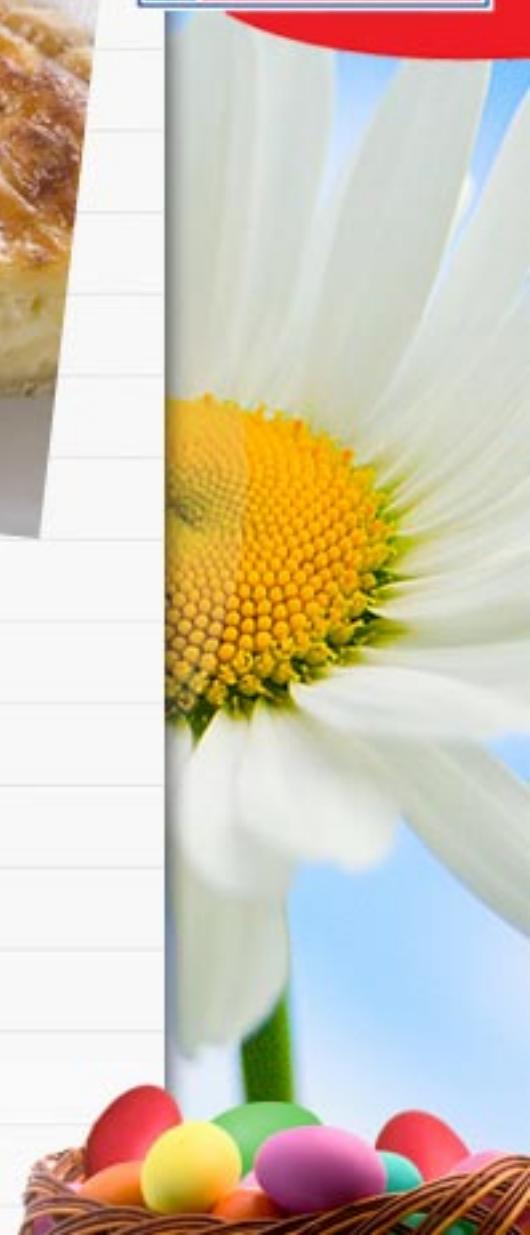
Υλικά

- 2 πακέτα φύλλο Χωριάτικο (940 γραμ.)
- 2 φακέλους Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ
- 1500 ml (7 ½ φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 600 γραμ. Φετα τριψμένη
- 200 γραμ. Κεφαλοτύρι τριψμένο
- 5 Αβγά
- 50 γραμ. Ελαιόλαδο



Εκτέλεση

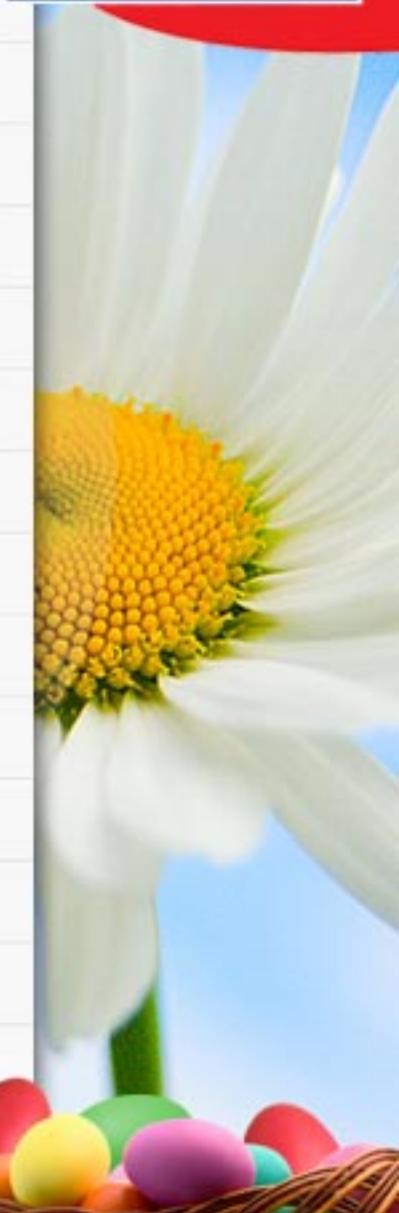
1. Ετοιμάζετε την **Μπεσαμέλ Γιώτης** σύμφωνα με την οδηγία του κουτιού.
2. Προσθέτετε τα Τυριά και τα 4 Αβγά
3. Λαδώνετε ένα μεγάλο ταψί και στρώνετε κάτω 4 φύλλα
4. Κρατάτε άλλα 4 φύλλα για πάνω και τα υπόλοιπα τα χωρίζετε σε 3 μέρη.
5. Απλώνετε τη γέμιση τυριού σε 4 στρώσεις βάζοντας ενδιάμεσα φύλλα.
6. Από πάνω βάζετε τα 4 φύλλα που έχετε κρατήσει, τα αλείφετε με αβγό, γάλα και ελαιόλαδο και ψήνετε στους 200°C με αέρα για μια ώρα περίπου.



Μιλφέιγ Λαχανικών

Υλικά

- 600 γραμ. Πατάτες Καθαρισμένες
- 750 γραμ. Κολοκυθάκια
- 1 κιλό Μελιτζάνες φλάσκες
- 200 γραμ. Σάλτσα Ντομάτας
- 200 γραμ. Τυρί Ρεγκάτο
- 800 γραμ. Μοτσαρέλα σε νερό
- 1 φάκελο **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ**
- 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) Γάλα



Εκτέλεση

1. Λαδώνετε ένα μεγάλο ταψί με λίγο σπορέλαιο
2. Κόβετε τις Μελιτζάνες, τις Πατάτες και τα Κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες και τα στρώνετε στο ταψί.
3. Τα αλείφετε με λίγο σπορέλαιο και ψήνετε σε δυνατό φούρνο μέχρι να μαλακώσουν
4. Κόβετε την Μοτσαρέλα και το Ρεγκάτο σε φέτες
5. Ετοιμάζετε την **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ** σύμφωνα με την οδηγία του κουτιού.
6. Σε ένα βουτυρωμένο μεγάλο πυρέξ ή σε μικρά ατομικά τοποθετείτε τα υλικά σε στρώσεις ως εξής: Πατάτες-ρεγκάτο -λίγη σάλτσα ντομάτας -μελιτζάνες -ρεγκάτο -μοτσαρέλα -κολοκυθάκια -λίγη σάλτσα ντομάτας -ρεγκάτο -μοτσαρέλα- τις υπόλοιπες μελιτζάνες κολοκυθάκια και πατάτες-ρεγκάτο - την υπόλοιπη σάλτσα ντομάτας - μοτσαρέλα.
7. Απλώνετε από πάνω την έτοιμη Μπεσαμέλ και ψήνετε στο φούρνο μέχρι να πάρει χρώμα (περίπου 30-45 λεπτά).

Σουφλέ Τυριών και Αλλαντικών

Υλικά

- 450 γραμ. Ψωμί τοστ χωρίς κόρα
- 1600 ml (8 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 250 γραμ. Φετα τριμμένη
- 300 γραμ. Κασέρι τριμμένο
- 2 φακέλους Μπεσαμέλ ΠΩΤΗΣ
- 4 Αβγά
- 250 γραμ. Ζαμπόν σε φέτες



Εκτέλεση

1. Σε ένα μεγάλο πιρέξ (35 X 25 εκ. περίπου) στρώνετε το μισό ψωμί και το ραντίζετε με ½ φλιτζάνι του τσαγιού Γάλα.
2. Χτυπάτε το περιεχόμενο των 2 φακέλων Μπεσαμέλ ΠΩΤΗΣ με 1500 ml Γάλα και προσθέτετε τα Τυριά και τα Αβγά.
3. Απλώνετε πάνω στο ψωμί την μισή ποσότητα από το παραπάνω μίγμα και στη συνέχεια τις μισές φέτες Ζαμπόν.
4. Τοποθετείτε τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού και τις μουλιάζετε με το γάλα
5. Βάζετε τις φέτες Ζαμπόν και από πάνω το μίγμα Μπεσαμέλ και Τυριών που έχετε κρατήσει και ψήνετε στους 220 °C με αέρα για μισή ώρα περίπου.

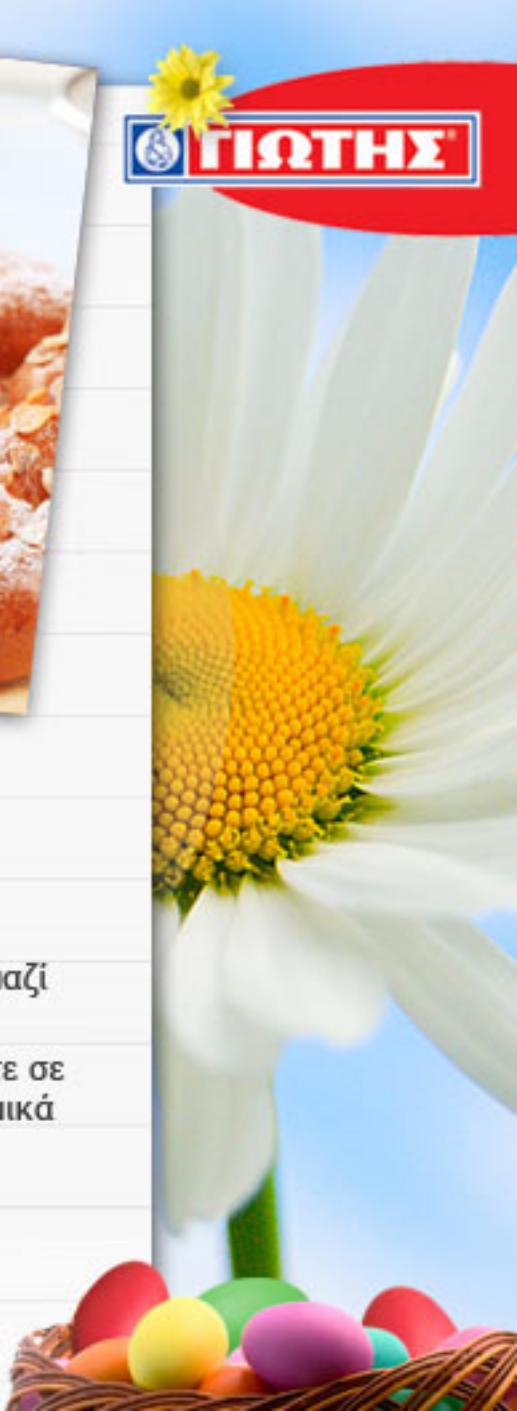


Τσουρεκάκια με Γιαούρτι

Για 14-15 τεμάχια περίπου

Υλικά

- 650 γραμ. (3 ¼ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 400 γραμ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Γιαούρτι
- 300 γραμ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη
- 100 γραμ. (2/3 φλιτζ. τσαγιού)
Βούτυρο Γάλακτος
- 4 φάκελα Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ
- ξύσμα από μισό λεμόνι
- 3-4 σταγόνες χυμό λεμόνι
- λίγη κανέλα
- λίγη Βανίλια



Εκτέλεση

1. Διαλύετε τη Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ σε λίγο χλιαρό νερό. Βάζετε στο μίξερ όλα τα υλικά, μαζί με τη διαλυμένη μαγιά και ζυμώνετε για 10 λεπτά περίπου.
2. Χωρίζετε τη ζύμη σε 14-15 μπαλάκια και πλάθετε μικρά τσουρεκάκια τα οποία τοποθετείτε σε Βουτυρωμένο ταψί. Τα αφήνετε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος για 1-2 ώρες. Αντί για ατομικά τσουρεκάκια μπορείτε να πλέξετε ένα μεγάλο τσουρέκι.
3. Τα αλείφετε με λίγο αβγό και τα ψήνετε στους 180 °C με αέρα για 45-60 λεπτά περίπου.

Λαμπριάτικα Κουλουράκια

Για 35-40 τεμάχια περίπου.

Υλικά

- 1 κιλό (6 ¼ φλιτζ. τσαγιού)
Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 200 γραμ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 15 γραμ. (1 ½ κουτ. γλυκού)
- Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ**
- 300 γραμ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Βούτυρο Ολλανδίας
- 300 γραμ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη άχνη
- 3 Αβγά
- 2 γραμ. (1 κουτ. γλυκού) Βανίλια



Εκτέλεση

1. Βάζετε στο μίξερ το Βούτυρο Ολλανδίας και τη Ζάχαρη και χτυπάτε 5-10 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν καλά.
2. Προσθέτετε τα Αβγά και συνεχίζετε το χτύπημα για άλλα 5 λεπτά.
3. Προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζετε το χτύπημα για λίγο ακόμα.
4. Πλάθετε μικρά κουλουράκια και τα αλείφετε με αβγό. Ψήνετε στους 200 °C με αέρα για 45 λεπτά περίπου.



Πασχαλινά Ρολάκια

Για 16 τεμάχια περίπου:

Υλικά

Για τη ζύμη:

- 350 γραμ. (1 ¾ φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα ΓΙΩΤΗΣ
- 1 φάκελο Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ
- 150 γραμ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 6 γραμ. (1 κουτ. γλυκού) ζάχαρη
- 1 αβγό
- 3 γραμ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι
- 75 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) αραβοσιτέλαιο



για τη γέμιση:

- 150 γραμ. (1 φλιτζ. τσαγιού) καρύδια σε κομματάκια
- 12 γραμ. (2 κουτ. γλυκού) φρυγανιά τριμμένη
- 2,5 γραμ. (1 κουτ. γλυκού) κανέλα
- 100 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) μέλι
- λίγο γαρύφαλλο τριμμένο



Εκτέλεση

1. Βάζετε στο μίξερ όλα τα υλικά που χρειάζονται για τη ζύμη και τα ζυμώνετε για 5 λεπτά. Χωρίζετε τη ζύμη σε δυο κομμάτια.
2. Ανοίγετε κάθε κομμάτι σε ένα παραλληλόγραμμο και το χωρίζετε σε μικρά τετραγωνάκια τα οποία αλείφετε με λίγο λάδι. Μοιράζετε το μίγμα της γέμισης στα τετραγωνάκια και τα τυλίγετε σε μικρά ρολάκια, πλέζοντας τις άκρες για να μην ανοίξουν.
3. Τοποθετείτε τα ρολάκια σε βουτυρωμένο ταψί με το άνοιγμα προς τα κάτω. Αλείφετε με αβγό και ψήνετε σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο για μισή ώρα περίπου.
Τα πασχαλινά ρολάκια σερβίρονται κρύα.

Γαλατόπιτα Καστοριανή

Υλικά

- 1,5 λίτρα (7 ½ φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 500 ml (3 φλιτζ. τσαγιού) Κρέμα Γάλακτος
- 200 γραμ. (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) **Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ**
- 100 γραμ. (1 φλιτζ. τσαγιού) **Κόρν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ**
- 600 γραμ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη
- 10 ΑΒγά
- λίγη καννέλα
- 50 γραμ. Βούτυρο ή Μαργαρίνη



Εκτέλεση

1. Χτυπάτε με το χέρι τα ΑΒγά. Προσθέτετε το **Αλεύρι ΓΙΩΤΗΣ** και το **Κόρν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ** και ανακατεύετε καλά.
2. Σε ένα κατσαρολάκι βάζετε το Γάλα, την Κρέμα Γάλακτος και τα 2 φλιτζ. τσαγιού Ζάχαρη και τα αφήνετε να πάρουν μια βράση.
3. Προσθέτετε τα ΑΒγά με το Αλεύρι και το Κόρν φλάουρ και ανακατεύετε στη φωτιά μέχρι να πήξει η κρέμα.
4. Βουτυρώνετε καλά ένα μεγάλο πυρέξ (35 X 25 εκ. περίπου). Πασπαλίζετε όλη την επιφάνειά του πυρεξ με τη μισή Ζάχαρη που έχετε κρατήσει και με λίγη καννέλα.
5. Αδειάζετε την κρέμα στο πυρέξ και αλείφετε την επιφάνεια με λίγο λιωμένο Βούτυρο ή μαργαρίνη.
6. Πασπαλίζετε με την υπόλοιπη Ζάχαρη και λίγη Καννέλα.
7. Ψήνετε στους 180°C με αέρα για 45-60 λεπτά. Η Καστοριανή Γαλατόπιτα σερβίρεται χλιαρή.

Τάρτα Σοκολάτας

Υλικά

A. για τη βάση

- 250 γραμ. (1 1/3 φλιτζ. τσαγιού)
Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΠΙΩΤΗΣ
- 150 γραμ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- 1 Αβγό
- 30 γραμ. (3 κουτ. σούπας) Νερό
- 6 γραμ. (1 κουτ. σούπας) Αλάτι
- 70 γραμ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη



B. για την κρέμα

- 500 γραμ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Κρέμα Γάλακτος
- 2 φάκελα **Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΠΙΩΤΗΣ**
- 4 ΑΒΓΑ
- 1 κουτ. σούπας Κονιάκ
- 100 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη



Εκτέλεση

1. Βάζετε στο μίξερ όλα τα υλικά που χρειάζονται για τη βάση και ζυμώνετε για 5-10 λεπτά περίπου.
2. Τοποθετείτε την ζύμη στο ψυγείο για 15 λεπτά
3. Σε μια στρογγυλή φόρμα με σούστα, διαμέτρου 26cm, απλώνετε τη ζύμη έτσι ώστε να καλύψει τη βάση και τα πλαϊνά της φόρμας μέχρι τη μέση.
4. Σε ένα κατσαρολάκι βάζετε την Κρέμα Γάλακτος να πάρει μια βράση. Προσθέτετε την **Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΠΙΩΤΗΣ** και ανακατεύετε πάνω στη φωτιά μέχρι να λιώσει. Προσθέτετε τα Αβγά, ελαφρώς χτυπημένα, την Ζάχαρη και το Κονιάκ και ανακατεύετε για 1-2 λεπτά πάνω στη φωτιά.
5. Αδειάζετε την κρέμα πάνω από τη βάση.
6. Ψήνετε στους 180°C για 30-45 λεπτά περίπου.
7. Αφήνετε την τάρτα να κρυώσει καλά και ξεφορμάρετε.

Αν θέλετε φτιάχνετε ατομικά ταρτάκια.