

Bouyourdi sau Bougiourdi, aperitiv grecesc cu branza



Dragii mei, va invit la o portie de Bouyourdi sau Bougiourdi, un aperitiv grecesc cu branza (il puteti gasi si sub numele de buiurdi) care pe noi ne-a marcat! ☐ In bine, in foarte bine, nu va sperati! Am vorbit despre el in **prima mea postare din vacanta**.

E ataaat de bun, dar cum nu il pot asemana cu nimic altceva (in niciun caz, din bucataria romaneasca), nu pot decat sa va implor sa-l incercati! As putea poate sa-l numesc **gratin de legume cu rosii si branza** :))

Nu va lasati intimidati de branzeturile grecesti care apar pe lista de ingrediente (si pe care le-am carat dupa mine sute de kilometri ☐)...le puteti foarte usor inlocui cu cascaval sau Gouda, in speranta in care aveti de unde sa va aprovizionati cu Feta (desi,

pana la urma, si-o telemea de oaie de-a noastra ar merge in locul branzei Feta ☐)

Sfat: Daca sunteti la dieta, ocoliti aceasta delicioasa postare!!! :)))

Ingrediente:

- 300 g branza Feta
- 150 g branza Kaseri
- 100 g branza Kefalotiri
- o rosie mare, bine coapta
- ulei de masline extravirgin
- ardei verde
- ardei rosu
- sare, piper
- oregano uscat
- fulgi de chilli (optional)

...si pentru ca am ascultat melodia asta incredibila in fiecare zi, in masina...catre sau de la plaja...si pentru ca imi aminteste atat de viu de prima seara in care am mancat bougiourdi, impreuna cu Cipi si Bogdi, va las sa urmariti pasii retetei in compania ei. Asa cum fac si eu acum, cand scriu de zor ☐

Eu sar inceputul si apas direct pe minutul 0:42, pentru ca de acolo incepe partea mea preferata din melodie, hahaa!!! Dar si finalul imi place la nebunie, de la „punctul” 3:25!!!!!!

Parada ingredientelor, mai intai! ☐ Uleiul meu de masline, atat de pretios si de frumos, ca un chihlimbar lichid!!!!



Laura Sava

Branza Feta:

Branza Kaseri si branza Kefalotiri:





Nu vreti sa stiti ce am facut pentru a le pastra „intacte” ☐

Mod de preparare:

Foarte usoara si reteta asta!!! Adica, foarte usor de preparat, pentru ca chiar „usoara” nu prea e! ☐

Pe scurt, e o mancare ce se compune din branza feta coapta impreuna cu rosii, ulei de masline si oregano. Aceste 4 ingrediente nu pot lipsi! In plus, puteti adauga ardei verde si ardei rosu, mai mult pentru a da culoare preparatului, si fulgi chilli sau sare de mare (eu am cumparat un set de condimente grecesti, asa ca ne-am rasfatat!!!!)



Un mic intro, inainte de a „intra” in reteta: eu am lasat branza intreaga, in felii mari, asa cum era in saramura, si rosiile la fel, dar data viitoare voi da pe razatoare branza iar rosiile le voi toca. Cred ca va fi si mai savuros!

Asadar, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se toarna putin ulei de masline intr-un vas de ceramica (sau iena):



Se aseaza un strat de branza Feta:



Un strat de rosii:

Laura
Sava



Laura Sava

Un strat de branza Kaseri si condimentele grecesti:



Laura Sava



Oregano, chilli, sare de mare:



Un strat de ardei...eu l-am pus doar pe cel verde, pentru ca pe cel rosu l-am pastrat pentru ornat si, in final, am uitat de el ☹



Ultimul strat, branza kefaloteri:



Se da la copt pentru aproximativ 30 de minute.

Bougiourdi-ul meu copt!!! Rumen si apetisant!



Vaaaai!!!!!!! ☐



Cu paine de casa, taraneasca, e un vis!!!!!!!!!!



S-aveti pofta!!!! :))

**Fanouropita,
Sfantului Fanurie**

prajitura



Laura
Sava

Fanouropita, prajitura Sfantului Fanurie, este o prajitura-ofranda, o prajitura preparata in scop religios, in amintirea mamei Sfantului Fanurie, asa cum va spuneam si aici: **Fanuropita**.

Anul asta am reusit s-o coc in 26 august, asa cum trebuia, iar in 27 august, de ziua sfantului, am dus-o la biserica pentru a fi sfintita. De atunci insa, am lipsit si de acasa si de langa voi, pentru ca m-am operat (din nou) de endometrioza. Momentan, nu pot vorbi deloc despre asta...si, de fapt, nici nu e prea mult de povestit.

Ce e absolut minunat e faptul ca sfantul meu drag, Fanurie, mi-a ascultat rugaciunea si mi-a fost alaturi in cele cateva zile care au parut ca veacuri.

Si nu doar el, ci si Sfantul Mina si Sfantul Ioan Botezatorul, Sfantul Ioan Iacob Hozevitul, Sfantul Ioan Rusul, Sfantul Efrem cel Nou, Sfantul Grigorie Decapolitul, Sfantul Iosif cel Nou de la

Partos, Sfantul Luca, Sfantul Nectarie, Sfantul Nicolae...si toti sfintii dragi inimii mele!!!! Sunt bine acum, desi am trecut printr-o operatie foarte dificila, iar asta e tot ce conteaza!

Va imbratisez virtual pe toti si va doresc multa sanatate. Atat, doar sanatate. Nu aveti nevoie de mai mult...pentru a le avea mai apoi pe toate.

Sa ne ajute bunul Dumnezeu sa ajungem cat mai repede in Grecia, in insula Rodos, la bisericuta sfantului, pentru a ne putea inchina sfintelor sale moaste!!!

Ingrediente:

- 650 g faina (500 g faina+150 g amidon)
- 100 g coji de portocale confiate+100 g coji de chitra confiate
- 200 g stafide sau curmale deshidratate cu samburi
- 500 ml lapte vegetal (migdale, cocos, etc.)
- 280 ml ulei de masline extra-virgin
- 300 g zahar brun
- un plic praf de copt (10 g)
- 2 lingurite bicarbonat de sodiu (rase)
- 2 lingurite scortisoara

Sfat: puteti adauga 100 g nuci sau migdale tocate marunt in compozitie iar in locul chitrei puteti folosi coaja de lamaie confiata (sau coaja rasa de lamaie).

Prajitura noastra, langa icoana Sfantului Mucenic Fanurie, care „arata” si „descopera” tot ce ii cereti cu inima curata:



Laura Sava

Povestea preparării acestei prăjituri speciale:

Dacă aveți vreo problemă, dacă aveți neazuri sau sunteți bolnavi, cereți ajutor Sfântului Fanurie, tuturor sfinților, și nu vă îndoiti nicicum, căci sunt grabnic ajutatori. În Grecia, „Turta”

Sfantului Fanurie se face de 9 ori si are 9 ingrediente si se poate coace, in afara de Duminica, in orice zi. Se imparte saracilor, iar dupa ajutorul primit, se face pentru sfantul inca o turta, sub forma de placinta, mai mare, ca multumire.

Eu am impartit-o in biserica si am pastrat cateva bucati sfintite si pentru noi, in familie. De fiecare data cand cineva lua o prajiturica, spuneam: „Dumnezeu s-o ierte pe mama Sfantului Fanurie!”

Mod de preparare:

Inainte de a va descrie pasii retetei, vreau sa va spun ca de data asta am preparat-o asa cum se cuvine: am amestecat ingredientele cu mana si in tot timpul prepararii prajiturii m-am rugat Sfantului Fanurie. Am copt-o cu mare dragoste si recunostinta si mi-am promis sa nu mai treaca niciun an fara prajitura sfantului pe masa noastra.

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35×40 cm.

Preparare prajitura:

Amestecati bine uleiul cu zaharul apoi turnati laptele vegetal. Lasati sa stea asa, pana cand se pregatesc fructele.

Puneti fructele confiate si stafidele sau curmalele, la care ati scos samburii si le-ati tocat, intr-un bol impreuna cu zeama de la o lamaie (pe asta nu am mai trecut-o la ingrediente, pentru ca se poate inlocui cu apa calduta); lasati sa stea cca. 5 minute.

Separat, intr-un bol incapator, amestecati faina cu praful de copt si bicarbonatul; rasturnati fructele semi hidratate in bolul cu faina si amestecati totul foarte bine. Adaugati praful de scortisoara si, la final, compozitia indulcita, cu lapte si ulei.

Amestecati bine cu mainile, dar nu exagerati cu amestecatul! Compozitia rezultata va arata minunat, va fi destul de moale, dar dupa coacere va fi pufoasa si aromata! ...si destul de sfaramicioasa, asa ca aveti grija cum o manevrati dupa copt!

Coacere:

Prajitura se lasa la copt cca. 45 de minute, dar puteti sa faceti si testul scobitorii, pentru a fi siguri.

Aici e prajitura mea, feliata si pregatita de biserica, pudrata cu zahar praf:





Laura Sava



Icoana Sfantului meu iubit, Fanurie, pe care am dat-o jos de pe perete special pentru aceasta poza:



Am aprins o lumanare pentru sufletul mamei sfantului si am mancat cu totii cu bucurie si speranta:



Aici, Cipi a insistat sa taie el bucata de prajitura adusa de la biserica, si apoi am vazut de ce a facut-o...a facut o cruce mica si frumoasa:



Laura
Sava

Sfinte Mare Mucenice Fanurie, roaga-te lui Dumnezeu pentru noi!

Tzatziki



Tzatziki!!!

V-ati gandit cumva ca as fi putut prepara altceva in afara de-un gustos tzatziki, imediat ce ne-am intors din vacanta?! Chiar nu!!!!!!! ☐

Ne-a insotit la fiecare masa, in Grecia, asa ca l-am reprodus cu mare pofta si acasa, spre incantarea tuturor.

Din pacate, l-am facut un pic under pressure ☐ , adica cu toti stransi in jurul meu, inclusiv Bogdi, care a devenit fan al racoritorului sos, asa ca veti vedea ca finalul e oarecum anost, adica neornat. Da' deloc!!! :)))

Nici macar o maslina nu am ajuns sa ii montez in mijloc. De bun insa, a fost foarte bun!!! As putea spune ca a fost chiar aproape ca cel original, mancat in vacanta.

Ingrediente:

- 500 g iaurt de oaie (sau de vaca, dar cat mai gras)
- un castravete mare sau doi mai mici
- 2 catei de usturoi
- ulei de masline extravirgin
- sare, dupa gust
- marar (optional)

Sfat: Acest **sos rece**, grecesc, este o garnitura pentru fripturi, frigarui de carne sau legume, cartofi la cuptor, paine prajita, etc.

Mai ales paine prajita. Pe gratar!!!!

Una din bucuriile pe care mi le-am facut, fara sa stau prea mult pe ganduri :))



Si iaurturile le-am purtat pe drumuri sute de km.
Special pentru reteta asta ☐

Laura Sava



Mod de preparare:

Se spala castravetele si se curata de coaja (desi ii puteti lasa si putina coaja). Se scot semintele, daca sunt mari. Se rade fin si se preseaza intr-o sita.

Eu l-am ametit in OZN-ul asta de la Tupperware ☐



...aflat sub comanda lui Bogdi :))



E o centrifuga foarte utila, dupa cum vedeti:



Laura Sava



Desigur, castravetii rasi se pot stoarce si in pumn, dar eu am vrut sa-mi pun un pic la treaba uneltele pe care-am dat ataaatia bani ☐



Se amesteca apoi cu iaurtul de oaie:



Laura Sava

...si se adauga usturoiul trecut prin presa:



Se adauga ulei de masline dupa gust (cateva linguri) si sare, daca mai e cazul:



Se orneaza cu ulei de masline si felii de castravete sau doar cu o maslina neagra, ca **aici** □



Foarte bun!!!!

