

Σταυρόλεξα

ΤΡΟΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕΡΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ	ΕΝΖΥΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΙΜΟ ΤΟΥ ΓΑΛΤΟΣ	ΑΡΧΗ... ΑΓΙΑΣ	ΠΕΡΙΣΤΑΣΗ... ΦΟΡΑ
ΔΕΝΤΡΟ Ι-ΘΑΓΕΝΕΣ ΤΗΣ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ	ΟΙ ΔΕΙΠΤΟΜΕ-ΡΕΙΣ ΜΙΑΣ ΥΠΟΘΕΣΗΣ	ΜΙΣΟ... ΚΛΩ	ΧΑΡΤΙ ΤΡΑΠΟΥΖΑΣ	ΤΟ ΤΕΛΕΥ-ΤΑΙΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
ΜΙΑ ΣΟΡΑ ΚΙ ΕΝΑΝ ΚΑΙΡΟ				ΣΥΝΕΧΟΜΕΝΑ... ΚΑΛΩΔΙΟΥ
ΤΗ ΣΤΡΟΝΟΥ-ΜΕ ΣΤΗΝ ΠΑ-ΡΑΙΑ				ΠΙΣΚΕΣΙ
		ΠΑΛΑ ΑΥΤΟ-ΚΡΙΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΓΕΡΟΥ		
		ΤΟ ΑΜΠΑΡΙ ΤΟΥ ΠΙΛΟΥ		
ΑΛΙΚΑ... ΕΛΛΗΝΙΑ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙ-ΔΑ	ΤΑ ΒΑΘΗ			ΑΡΑΒΙΚΟ ΕΜΙΡΑΤΟ
	ΤΡΟΧΙΖΕΙ ΚΟΡΤΕΡΑ ΟΡ-ΓΑΝΑ			
			ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΟ "ΝΤΑΛΑΝΑ"	
			ΘΕΡΑΠΕΥΤΙ-ΚΟΣ Ο ΣΚΟ-ΠΟΣ ΤΟΥ	
ΠΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ				Ο ΠΡΩΤΟΣ ΘΕΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ
ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ ΤΗΣ "ΚΥΡΙΑ-ΚΗΣ ΠΡΟΣΕΥ-ΧΗΣ"		ΜΑΛΙΣΤΑ		
		ΔΗΛΩΝΕΙ ΑΠΟΔΟΧΗ		
ΚΑΤΑΣΚΕΥΑ-ΖΕΙ ΤΑ "ΜΙ-ΡΑΖ"				ΔΙΠΛΟ... ΧΟ-ΡΕΥΕΤΑΙ ΣΤΑ ΚΑΜΠΑΡΕ
ΤΡΑΓΩΔΙΑ ΤΟΥ ΣΟΦΟΚΛΗ				
			ΑΝΗΛΟΥΣΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ	

Sudoku

Εύκολο

4			2	5	8			6
6		3	4	7	1	2		8
	8		3		9		4	
	5		9		6		1	
		9	1	4	7	8		
1								3
7	1			8			6	9
			7	1	4			
		5	6	9	3	4		

Δύσκολο

9			7					
		5		9	4	7		
7			2	8				9
		3				5	8	
	8		9	6				
		1				3	6	
3			7	4				5
		8		3	7	1		
1			8					

Η συνταγή της εβδομάδας

Αλμυρά pancakes με γύρο κοτόπουλου

Συστατικά

- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 αβγό, μεσαίο
- 60 γρ. σπορέλαιο
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική αλάτι
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 κ.γ. θυμάρι
- 6 κ.σ. σπορέλαιο, για το ψήσιμο

Για τη σύνθεση

- 4 κ.σ. τζατζίκι
- 1 ντομάτα
- 1/2 κρεμμύδι

- 1/4 ματσάκι μαϊντανό
- 330 γρ. γύρο κοτόπουλου

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά. Σε ένα μπολ βάζουμε το γιαούρτι, το αβγό, το σπορέλαιο, τη ζάχαρη, αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα, θυμάρι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός μέχρι να έχουμε έναν κυλό.

Βάζουμε 1 κ.σ. σπορέλαιο στο τηγάνι και προσθέτουμε 1 κ.σ. από το μείγμα. Ψήνουμε 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά. Ακολουθούμε την ίδια



διαδικασία για όλο το μείγμα προσθέτοντας 1 κ.σ. σπορέλαιο σε κάθε δόση.

Για τη σύνθεση

Τοποθετούμε στο πιάτο σερβιρίσματος ένα pancake. Απλώνουμε 1 κ.σ. τζατζίκι, βάζου-

με 1 φέτα ντομάτας, λίγο κρεμμύδι, μαϊντανό, το ¼ από τον γύρο κοτόπουλου και καλύπτουμε με άλλο ένα pancake. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία άλλη μια φορά για να σχηματίσουμε ένα μπέργκερ.

Ετοιμάζουμε όλα τα pancakes και σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές.