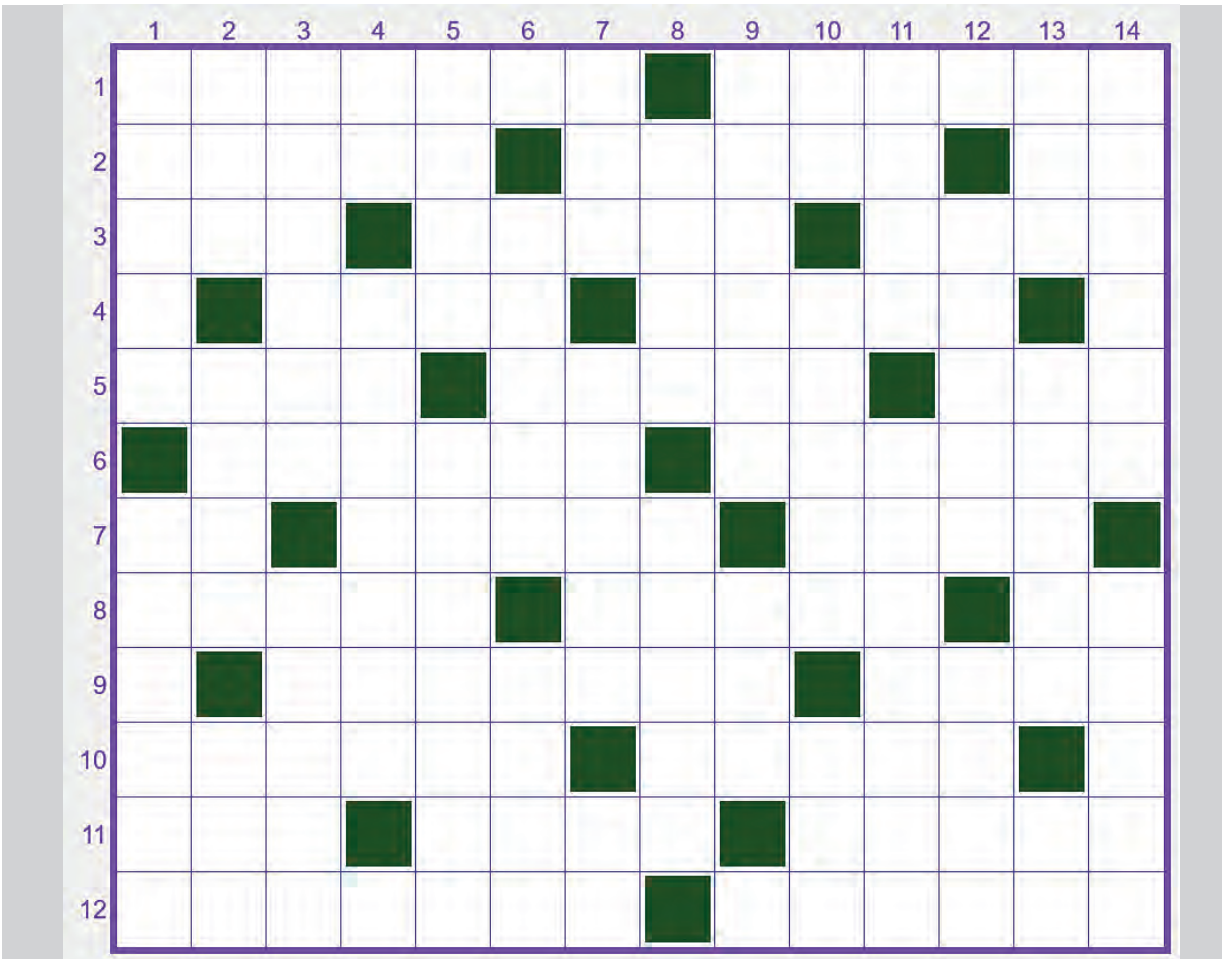


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Αγώνας για την ανάδειξη κυπελλούχου — Μεγάλη οργή.
- Στραπεύα του αρχαίου περσικού κράτους — ... φόρτε: το νιτρικό οξύ — Γράμματα από τη... Σόνια.
- Απαράδεκτο μέσο επικράτησης — Ανήκει στα Δωδεκάνησα — Τρύπες για να περνά η αλυσίδα της άγκυρας.
- Λογοτεχνικό ψευδώνυμο του Ίωνα Δραγούμη — Αναστασία βαφτίστηκε.
- Πρωτεύουσα αραβικής χώρας — Πόρτες... ασφαρίζει — Ρωσική κατάφαση.
- Περιτυλίγει... λαιμούς — Νησάκι του Παγασπικού κόλπου.
- Δύο από το... τέρμα — Κουβανός ποιητής (1863-93) — Αρχικά κατοικικής νεολογίας.
- Νόστιμα λουκούμια — Ο πρώτος οργανωτής του στρατού της Γαλλικής Επανάστασης — Αρχικά που ακολουθούν... απόστρατους.
- Μέταλλα επιδεχόμενα μηχανική επεξεργασία — Άλογο ιππασίας.
- Μάρκα αυτοκινήτων — Δεν είναι περίπλοκος.
- Η αρχαία ιωνική διάλεκτος — Παγόνι (αρχ.) — Μακριά απ' το λιμάνι.
- Επιχειρήματα χωρίς... υπόθεση — Ονομαστός Αιγύπτιος φαραώ.

Κάθετα

- Είδος ταπιού — Μικρά κατσίκια.
- Επιτατικό μόριο της Αρχαίας — Σ' αυτά φτάνει... όποιος το παρακάνει — Αρχικά αεροπορικής βιομηχανίας.
- Θηλυκό λιοντάρι — Άγονη, ακαλλιέργητη.
- Οπτικά... δοκάρια — Γυναίκα εκπαιδευτικός.
- Ευχή και... για στέφανα — Ιστός карабиού.
- Πλήθος εντόμων, σμάρι — Η μετονομασία του σε «Ταϊλάνδη» επικυρώθηκε το 1939.
- Γάλλος αντιστασιακός ποιητής — Είδος λαδερού φαγητού — Αβγά... καθαρευουσιάνου.
- Ισπανός θαλασσοπόρος — Λορέντζο... ξένος ηθοποιός.
- Δείγμα εμπορεύματος — Είδος ξένης μουσικής.
- Βρίσκονται στο... Λαύριο — Πόλη της Γερμανίας — Αμερικανός νομπελίστας φυσικός.
- Χώρος θρησκευτικής λατρείας — Δυσάρεστη οσμή από αναθυμιάσεις.
- «... Χενεράλ»: μουσικό έργο του Μίκη Θεοδωράκη — Της μπάλας, ήταν και ο Πλατινί.
- Νησιώτες το προφέρουν — Βάινο... Φιλανδός πολιτικός ηγέτης — Πρώτα στη... διασκέδαση.
- Γευστικό εξωτικό φρούτο — ... Ποταμοί: εκεί έγινε περίφημη ναυμαχία το 405 π.Χ.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μπιφτέκια γεμιστά με τσένταρ και πιπεριά

Συστατικά

- 800 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 1 κρεμμύδι, μικρό, ξερό, ψιλοκομμένο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- πιπέρι, φρεσκοτριμμένο
- 150 γρ. τυρί κρέμα
- 80 γρ. τσένταρ
- 1/2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 1 πιπεριά τοίλι, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο, για άλειμμα
- μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Για το σερβίρισμα

πατάτες τηγανητές

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μικρό τηγανάκι σοτάρουμε το κρεμμύδι

μέχρι να μαλακώσει αλλά να μην πάρει χρώμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά και το αφήνουμε λίγο να κρυώσει.

Παράλληλα, ανακατεύουμε σε ένα μπολ το τυρί κρέμα, το τσένταρ, το σκόρδο, την καυτερή πιπεριά και το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει καλά.

Ανακατεύουμε τον κιμά με το κρεμμύδι και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Μοιράζουμε το μείγμα του κιμά στα 4.

Από το μείγμα του τυριού φτιάχνουμε 4 δίσκους.

Με το χέρι μας πλαταίνουμε το μείγμα του κιμά, βάζουμε στη μέση το ένα από τα μείγματα τυριού και κλείνουμε καλά προσέχοντας να μην βγει το τυρί από μέσα κατά το ψήσιμο.

Αλείφουμε τα μπιφτέκια μας με το ελαιόλαδο και τα ψήνουμε για 7-8 λεπτά από κάθε πλευρά σε μία γκριλιέρα, μέχρι να ψηθούν καλά και το εσωτερικό



να έχει λιώσει καθώς το κόβουμε στο πιάτο.

Συνοδεύουμε με πατάτες τηγανητές ή σαν μπέργερ. Πασπαλίζουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.