

Σταυρόλεξα

ΤΡΟΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕΦΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ	ΕΝΖΥΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΙΜΟ ΤΟΥ ΓΑΛΤΟΣ	ΑΡΧΗ... ΑΓΙΑΣ	ΠΕΡΙΣΤΑΣΗ... ΦΟΡΑ
ΔΕΝΤΡΟ Ι-ΘΑΓΕΝΕΣ ΤΗΣ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ	ΟΙ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΣ ΜΙΑΣ ΥΠΟΘΕΣΗΣ	ΜΙΣΟ... ΚΛΩ	ΧΑΡΤΙ ΤΡΑΠΟΥΖΑΣ	ΤΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
ΜΙΑ ΣΟΦΑ ΚΙ ΕΝΑΝ ΚΑΡΟ				ΣΥΝΕΚΟΜΕΝΑ... ΚΑΛΩΔΙΟΥ
ΤΗ ΣΤΡΟΝΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΡΑΙΑ				ΠΙΣΣΕΣ
		ΠΑΛΑ ΑΥΤΟΚΡΙΤΟΡΑ ΤΟΥ ΛΕΡΟΥ		
		ΤΟ ΑΜΠΑΡΙ ΤΟΥ ΠΛΟΥΤΟΥ		
ΑΛΙΚΑ... ΕΛΛΗΝΙΔΑ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΔΑ	ΤΑ ΒΑΘΗ			ΑΡΑΒΙΚΟ ΕΜΙΡΑΤΟ
	ΤΡΟΧΙΖΕΙ ΚΟΡΤΕΡΑ ΟΡΓΑΝΑ			
			ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΟ "ΝΤΑΛΑΝΑ"	
			ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΟΣ Ο ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ	
ΠΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ				Ο ΠΡΩΤΟΣ ΘΕΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ
ΠΡΟΣΤΑΚΤΙΚΗ ΤΗΣ "ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΠΡΟΣΕΥΧΗΣ"		ΜΑΛΙΣΤΑ		
		ΔΗΛΩΝΕΙ ΑΠΟΔΟΧΗ		
ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΤΑ "ΜΙΡΑΖ"				ΔΙΠΛΟ... ΧΟΡΕΥΕΤΑΙ 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, 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.