

ΠΟΥΡΕΚΙΑ ΜΕ ΑΝΑΡΗ*



©Stalo Lazarou

Υλικά: (για 10 άτομα)

Για τη ζύμη

8 φλιτζάνια αλεύρι

2½ φλιτζάνια νερό

1 φλιτζάνι λάδι

Για τη γέμιση

1 κιλό αναρή ανάλατη

2 κ. γλ. κανέλα

1/2 ή 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη

(ανάλογα με την προτίμηση)

1/2 φλιτζάνι ανθόνερο ή ροδόσταγμα

λάδι για τηγάνισμα

Εκτέλεση:

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη.
2. Ανοίγουμε φύλλο λεπτό.
3. Το κόβουμε σε ομοιόμορφα τετράγωνα κομμάτια και βάζουμε μέσα τη γέμιση.
4. Το διπλώνουμε και το κόβουμε με ένα ποτήρι.
5. Τηγανίζουμε τα πουρέκια σε μπόλικο καυτό λάδι μέχρι να ξανθύνουν.
6. Στη συνέχεια τα βάζουμε σε τρυπητό να στραγγίσουν.
7. Τα τοποθετούμε σε πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)

Σημειώσεις:

*Η αναρή είναι ένα τυρί τύπου «ricotta» πλούσιο σε πρωτεΐνη και με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά (<http://www.eurotraditional-dairy.com/el/anari.html>) .

*Το χαλούμι είναι τυρί λευκό και ημίσκληρο το οποίο κατασκευάζεται παραδοσιακά στην Κύπρο εδώ και αιώνες (<http://www.eurotraditional-dairy.com/el/halloumi.html>).

Τα πουρέκια φτιάχνονται με γέμιση διαφόρων ειδών, όπως με χαλούμι, κιμά, άγρια χόρτα, μανιτάρια ή κόκκινο κολοκύθι. Παλαιότερα τα έφτιαχναν κατά τις περιόδους των Χριστουγέννων, των αποκριών (σήκωσες) και του Πάσχα. Τα πουρέκια με άγρια χόρτα συνηθίζονταν τη περίοδο της νηστείας.