

Χαλουμωτή και ελιωτή



Η χαλλουμωτή (Χαλουμωτή) είναι μια ιδιαίτερη συνταγή με καταγωγή από την Κύπρο η οποία μας μεταφέρει τα ήθη και τα έθιμα του νησιού. Υπάρχει και η ελιωτή που είναι ακριβώς η ίδια συνταγή απλώς χρησιμοποιούν αντί για χαλούμι , ελιές. Πάμε να δούμε πως θα φτιάξεις αυτό το κυπριακό έδεσμα.

Υλικά:

3 φλ. αλεύρι για ψωμί (άσπρο, σκληρό),
1 φακελάκι μαγιά,
1 2/3 φλ. χλιαρό νερό, (400ml)
1/3 φλ. ελαιόλαδο ARISTON + μερικές κουταλιές επιπλέον,
4 γεμάτες κουταλιές ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο ΜΠΑΧΑΡ,
3 φλ. μαύρες ελιές (με ή χωρίς κουκούτσια)
ή 400 γρ. χαλούμι
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο,
αλάτι Ιμαλαίων Saltic
200ml χυμός πορτοκάλι
λίγο μαιντανος

Εκτέλεση:

Βάζεις σε μπολ τη μαγιά, το αλεύρι, το αλάτι και τον κόλιανδρο. Ανακατεύεις και βάζεις το νερό και την πορτοκαλάδα. Ζυμώνεις και το αφήνεις να ξεκουραστεί. Ψιλοκόβεις το μαϊντανό και κόβεις σε κομμάτια το χαλούμι. Ρίχνεις λίγο αλεύρι στον πάγκο και ανοίγεις το μισό ζυμάρι με έναν πλάστη.

Ανοίγεις ένα μακρόστενο φύλλο.

Για την ελιωτή: Το γεμίζεις με τις ελιές, λίγο μαϊντανό και λίγο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, και ρίχνεις λίγο ελαιόλαδο από πάνω. Το τυλίγεις προσεκτικά, και του δίνεις σχήμα κουλούρας. Το βάζεις σε ταψί με λαδόκολλα.

Για την χαλουμωτή: Ανοίγεις το ζυμάρι με τον ίδιο τρόπο και γεμίζεις με χαλούμι, λίγο τριμμένο κόλιανδρο, λίγο ελαιόλαδο και το κλείνεις. Πριν τα βάλεις στον φούρνο τα κόβεις ώστε να φαίνεται το εσωτερικό τους. Ψήνεις για 20-25 λεπτά για 180 βαθμούς.

Δες τη συνταγή στο βίντεο από την εκπομπή Happy Cook



INFO:

- Το κέικ χαλουμιού είναι μια νεότερη εκδοχή της χαλουμωτής. Χρησιμοποιείται τριμμένο αιγορπόβειο χαλούμι, γάλα, αυγά και αλεύρι. Επικαλύπτεται με μαυρόκοκκο και σησάμι
- Η ελιωτή είναι παραδοσιακή κυπριακή πίτα που μοιάζει αρκετά με ελιόψωμο.
- Η χαλουμωτή αλλά και η ελιωτή τρώγονται μαζί με το φαγητό αλλά και ως σνακ.



ΕΡΩΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ:

Τι είναι το κολοκάσι και πως μαγειρεύεται; Το κολοκάσι τρώγεται πολύ στην Κύπρο. Ελλάδα δύσκολα θα βρεις αλλά προσφατά πετυχα σε μεγάλο σούπερ μαρκετ εδώ Θεσσαλονίκη. Είναι σαν πατατά έχει περισσότερο αμυλο και κολωδη υφη. μαγειρευεται οπως η πατατά και συνδυάζει ωραία χοιρινό ή κοτόπουλο.



ΑΠΟΦΘΕΓΜΑ:

Αν η πέτρα πέσει πάνω στο αβγό, αλίμονο στ' αβγό. Αν το αβγό πέσει πάνω στην πέτρα, αλίμονο στ' αβγό. Κυπριακή παροιμία

