

Γκιουζλεμές



Ο γκιουζλεμές είναι μια παραδοσιακή συνταγή (ορεκτικό) της Μυτιλήνης. Είναι ουσιαστικά πιτούλες με τυρί και είναι γεραγώτικη συνταγή (δλδ. είναι από την Γέρα). Τα τυλιχτά και διπλωμένα αυτά πιτάκια, με το ακανόνιστο, συνήθως, σχήμα, τις αποκρίες τα προτιμούν γλυκά, για αυτό και τα γεμίζουν με φρέσκια ανάλατη μυζήθρα, ζάχαρη και κανέλα και τα σερβίρουν με μέλι. Αυτό, δε, που κάνει τη διαφορά, είναι το τηγάνισμά τους σε φίνο ελαιόλαδο.

Υλικά:

Υλικά για 18-20 κομμάτια

1 φλιτζάνι Ελαιόλαδο ARISTON

2 φλιτζάνια νερό

3-4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Νισεστές ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για τη γέμιση

½ φλιτζάνι φέτα ή φρέσκια μυζήθρα ή ανθότυρο

1 αβγό και 1 κρόκος ΑΥΤΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

Πιπέρι φρεσκοτριμμένο ΜΠΑΧΑΡ

½ κουταλάκι πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ

½ κουταλάκι πάπρικα

Μυστικό για να ανοίξει τέλεια το ζυμάρι είναι ο νισεστές.



Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζεις αλεύρι, αλάτι και νερό και ανακατεύεις. Ζυμώνεις και το αφήνεις να ξεκουραστεί.

Για τη γέμιση: Διαλύεις το τυρί με τα χέρια , βάζεις τον κρόκο και το αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, πάπρικα, αλάτι και ανακατεύεις.

Ανοίγεις το ζυμάρι βάζοντας λίγο νισεστέ στον πάγκο. Φτιάχνεις ένα μακρόστενο ζυμάρι, κόβεις κομμάτια και τα γεμίζεις. Δίνεις ότι σχήμα θέλεις τρίγωνο, ρολό, ή ότι άλλο και τα τηγανίζεις σε ελαιόλαδο περίπου για 5-6 λεπτά.

Δες την εκτέλεση στο βίντεο απο την εκπομπή Harry Cook

**INFO:**

- Μπορείς να ετοιμάσεις τους γκιουζλεμέδες νωρίτερα και να τους διατηρήσεις για μερικές ώρες στο ψυγείο, μέσα σε αλευρωμένη πετσέτα. Με αυτό τον τρόπο το μόνο που μένει είναι το τηγάνισμα.
- Το όνομα «γκιουζλεμές» προέρχεται από την τουρκική λέξη «goz» που θα πει μάτι, επειδή όταν ψήνονται οι ζύμες κάνουν φουσκάλες που μοιάζουν με μάτια.
- Στην Γέρα οι γκιουζλεμέδες είναι παράδοση χωρίς αυτό να σημαίνει πως δεν τους τιμούν ιδιαίτερω και σε όλη τη Μυτιλήνη.



Δες [εδώ](#) πως να φτιάξεις το κατιμέρι.