# GÖRÖG ÍZEK – GÖRÖG NÉVNAPOK

## ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΤΑ

## 2013

**A recepteket írta és az ételeket elkészítette: Paschali Ekaterine**

Fotó: Iványi Aurél
Magyar szöveg, névnapok: Purosz Alexandrosz
Nyomdai előkészítés: Jacob Péter
A kiadásért felel: Purosz Alexandrosz
Nyomdai munkálatok: Innovariant Kft.

Támogatók:

Magyarországi Görögök Kulturális Egyesülete – Csongrád Megyei Helyi Csoport

XVIII. Kerületi Görög Nemzetiségi Önkormányzat, Budapest

Emberi Erőforrások Támogatáskezelő

**Kiadó: Szegedi Görög Nemzetiségi Önkormányzat**

19oo Forint

# ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ JANUÁR

**Υλικά**
- 1 κιλό αλεύρι
- 1 ποτήρι νερού χυμό πορτοκαλιού
- 4 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 7 αυγά
- 10 γρ. κρεμόριο
- 10 γρ. σόδα
- 350 γρ. βούτυρο
- 1 φλιτζ. τσαγιού γάλα
- ½ ποτήρι κρασιού κονιάκ (~50 μλ.)
- 2 βανίλιες
- ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού
- ζάχαρη άχνη

Χτυπάμε τους κρόκους, τον χυμό, τη ζάχαρη και το βούτυρο. Διαλύουμε το κρεμόριο στο γάλα, και τη σόδα στο κονιάκ και τα προσθέτουμε και αυτά μαζί με τις βανίλιες και το ξύσμα. Τέλος προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι και χτυπάμε να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη. Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα, τα προσθέτουμε και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις.
Βουτυρώνουμε το ταψί και προσθέτουμε τη ζύμη. Διακοσμούμε με αμύγδαλα (συνήθως σχηματίζουμε σταυρό και το έτος που έρχεται).
Ψήνουμε στους 160 βαθμούς, για περίπου 1 ½ ώρα.
Πασπαλίζουμε τέλος με ζάχαρη άχνη.

**Hozzávalók**
- 1 kg liszt
- 1 pohár rostos narancslé
- 4 teáscsésze cukor
- 7 tojás
- 1 dkg borkősav
- 1 dkg szódabikarbóna
- 35 dkg vaj
- 1 teáscsésze tej
- ½ borospohár konyak (kb. ½ dl)
- 2 zacskó vanília
- reszelt citrom- és narancshéj
- porcukor

Felverjük a tojássárgáját, a narancslét, a cukrot és a vajat. A borkősavat feloldjuk a tejben, a szódabikarbónát pedig a konyakban, majd a vaníliával és a reszelékkel együtt az előzőekhez öntjük. Végül fokozatosan hozzáadjuk a lisztet, s az egészet sima tésztává dolgozzuk össze.
A felvert tojásfehérjét finom mozdulatokkal hozzákeverjük a tésztához.
A kivajazott tepsibe beletesszük a tésztát. Mandulával díszítjük (általában keresztet és az új évet szokták kirakni belőlük).
160 fokon kb. másfél órán át sütjük.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | 1<br>Vasziliosz / Vaszilisz<br>Vasziliki<br>Tilemahosz<br>*Újév* | 2<br>Szerafim<br>Szerafima<br>Szilvesztrosz<br>Szilvesztra | 3<br>Genovefa | 4 | 5<br>Theoni<br>Theopemptosz | 6<br>Fotini<br>Urania<br>Iordanisz<br>Perisztera<br>*Vízkereszt* |
| 7<br>Ioannisz / Jannisz<br>Ioanna | 8<br>Vaszilissza<br>Dominiki<br>Parthena | 9 | 10 | 11<br>Theodosziosz | 12<br>Mertiosz<br>Tatiani | 13<br>Ermillosz |
| 14 | 15 | 16 | 17<br>Andoniosz / Andonisz<br>Andonia | 18<br>Athanasziosz / Thanaszisz<br>Athanaszia | 19<br>Makariosz<br>Makaria | 20<br>Efthimiosz<br>Efthimia |
| 21<br>Agni<br>Evgeniosz<br>Patroklosz | 22<br>Anasztasziosz / Anasztaszisz<br>Anasztaszia | 23<br>Dionisziosz / Dioniszisz<br>Dioniszia | 24<br>Filonasz<br>Xeni | 25<br>Grigoriosz / Grigorisz<br>Margarita | 26<br>Xenofon(dasz) | 27 |
| 28<br>Harisz<br>Palladiosz | 29<br>Valszamisz<br>Valszamia | 30<br>Hriszi | 31<br>Evdoxia<br>Kirosz | 1 | 2 | 3 |

# ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΦΕΛΙΑ
# HIRINO AFELIA
## VÖRÖSBOROS SERTÉS

# ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ FEBRUÁR

**Υλικά**
- 1 κιλό χοιρινό (μπούτι), σε κομμάτια στο μέγεθος καρυδιού
- 2 φλιτζάνια κρασί μαύρο, ξηρό
- ½ φλιτζάνι φυτικό λάδι
- 1 κουτ. τσαγιού αλάτι
- 1 κουτ. τσαγιού πιπέρι μαύρο, καλοκοπανισμένο
- 2 κουτ. σούπας κόλιαντρος (σπόροι), καλοκοπανισμένος
- νερό χλιαρό όσο χρειαστεί

Από το βράδυ βάζουμε το κρέας σε γυάλινη λεκάνη, ρίχνουμε το κρασί, ανακατεύουμε να καλυφθεί το κρέας, το σκεπάζουμε με πλαστικό και το βάζουμε στο ψυγείο.
Την επόμενη μέρα, αδειάζουμε τη λεκάνη στο τρυπητό να στραγγίσει το κρέας και ταυτόχρονα κρατάμε το κρασί.
Σε κατσαρόλα βράζουμε το λάδι και ρίχνουμε το στραγγισμένο κρέας. Το γυρίζουμε στο λάδι να κοκκινίσει από όλες τις πλευρές και σκορπούμε στο κρέας το αλατοπίπερο και τον κόλιαντρο. Το ανακατεύουμε και μετά σβήνουμε με το κρασί. Το αφήνουμε έτσι για 10 λεπτά να πάρει βράση και τότε ρίχνουμε νερό όσο χρειάζεται να μισοσκεπάσει το κρέας.
Χαμηλώνουμε τη φωτιά και με σκεπασμένη κατσαρόλα σιγοβράζουμε το κρέας για 1 ώρα περίπου μέχρι το κρέας να μαλακώσει.

**Hozzávalók**
- 1 kg sertés(comb) diónyi nagyságúra kockázva
- 2 csésze száraz, testes vörösbor
- ½ csésze olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál őrölt bors
- 2 evőkanál őrölt koriander
- langyos víz szükség szerint

A húst éjszakára üvegtálba tesszük, leöntjük és összekeverjük a borral, lefedjük műanyag fedővel, és hűtőbe helyezzük.
A következő napon szűrővel leszűrjük a húst, de a bort megtartjuk.
Lábosban felforraljuk az olajat, belehelyezzük a leszűrt húst. Megforgatjuk, hogy minden oldaláról megpiruljon, meghintjük sóval és borssal, valamint a korianderrel. Összekeverjük és leöntjük a borral. Tíz percig így hagyjuk, egészen addig, amíg a lé meg nem rotytyan, majd hozzáöntünk annyi vizet, hogy a húst félig ellepje.
Levesszük takarékra a lángot, és a fedett lábosban kb. egy órán át hagyjuk a húst puhára főni.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28 | 29 | 30 | 31 | 1<br>Trifon(asz) | 2<br>Ipapandi | 3<br>Sztamatiosz / Sztamatisz<br>Sztamatia<br>Szimeon |
| 4<br>Iaszimosz | 5<br>Agathi | 6<br>Fotiosz / Fotisz | 7<br>Partheniosz | 8<br>Zahariasz | 9<br>Nikiforosz<br>Niki | 10<br>Haralambosz / Harisz<br>Harilaosz / Harisz<br>Hariklia |
| 11<br>Theodora / Dora | 12<br>Meletiosz | 13<br>Priszkilla | 14<br>Valentinosz<br>Valentini | 15<br>Efszeviosz<br>Efszevia | 16<br>Pamfilosz<br>Pamfili | 17<br>Theodorosz / Thodorisz<br>Theodora / Dora |
| 18<br>Leon(dasz)<br>Agapitosz | 19<br>Filotheosz<br>Filothei | 20 | 21 | 22<br>Thalasszíosz<br>Thalassza<br>Anthusza | 23<br>Polikarposz | 24 |
| 25<br>Rigasz<br>Rigini | 26<br>Szevasztianosz<br>Fotini<br>Anatoli | 27<br>Aszklipiosz | 28<br>Kira<br>Marianna | 1 | 2 | 3 |

# ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΛΙΟΥ
# TIROPITA ME SZALTSZA MELIU
## MÉZÖNTETES SAJTOS PITE

# ΜΑΡΤΙΟΣ

**Υλικά**
- 4 κομμάτια φέτα (πάχους ½ εκ.)
- 4 μακρόστενα φύλλα κρούστας
- 100 γρ. βούτυρο λιωμένο
- λάδι για τηγάνισμα
- λίγο καβουρδισμένο σουσάμι

**Σάλτσα μελιού**
- 1 κουτ. σούπας νερό
- 4 κουτ. σούπας μέλι
- 1 κουτ. σούπας ξύδι

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τα υλικά για τη σάλτσα μέχρι να διαλυθούνε και να γίνει ένα σιρόπι όχι πολύ πηχτό.
Τη φέτα την τυλίγουμε στο φύλλο έχοντάς το αλείψει με το βούτυρο. Σε μισό δάχτυλο λάδι τηγανίζουμε την τυρόπιτα και τη βάζουμε στο χαρτί κουζίνας να απορροφηθεί το λάδι.
Την τυρόπιτα την προσφέρουμε περιχυμένη με τη σάλτσα και με λίγο σουσάμι.

**Hozzávalók**
- 4 szelet fetasajt (½ cm vastagságú)
- 4 hosszúkás leveles tésztalap
- 10 dkg olvasztott vaj
- olaj a sütéshez
- kevés pirított szezámmag

**Mézöntet**
1 evőkanál víz
4 evőkanál méz
1 evőkanál ecet

Az öntet alapanyagait edénybe tegyük, s hagyjuk, hogy azokból egy nem túlságosan sűrű szirup legyen.
Miután megkentük a rétest vajjal, belecsomagoljuk a fetát. Fél ujjnyi olajban megsütjük a sajtospitét, majd zsírpapírra tesszük, hogy az felszívja az olajat. A sajtospitét leöntjük a sziruppal, és enyhén meghintjük szezámmaggal.

# MÁRCIUS

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | 26 | 27 | 28 | 1<br>Paraszkevasz<br>Paraszkevi<br>Evdokia | 2<br>Efthalia / Thalia | 3<br>Kleonikosz<br>Kleoniki |
| 4<br>Geraszimosz | 5<br>Arhelaosz<br>Evlogia | 6<br>Iszihiosz<br>Iszihia | 7<br>Evgeniosz | 8<br>Ermisz<br>Theofilaktosz | 9<br>Szarandosz / Szarandisz<br>Xanthosz<br>Xanthi<br>Iliana | 10 |
| 11<br>Szofroniosz<br>Szavina | 12<br>Theofanisz<br>Fani | 13<br>Leandrosz<br>Mariosz | 14<br>Venediktosz | 15<br>Agapiosz<br>*Nemzeti ünnep* | 16<br>Hrisztodulosz<br>Iulianosz | 17<br>Alexiosz / Alexisz<br>Alexia / Alexa |
| 18<br>Eduardosz<br>*Tiszta hétfő* | 19<br>Hriszanthosz<br>Hriszanthi | 20<br>Rodi | 21 | 22<br>Droszula | 23<br>Theodorosz / Thodorisz<br>Theodora / Dora | 24<br>Roxani |
| 25<br>Evangelosz / Vangelisz<br>Evangelia<br>*Nemzeti ünnep* | 26<br>Puliosz<br>Szilasz | 27<br>Lidia | 28 | 29 | 30 | 31<br>Grigoriosz / Grigorisz<br>*Húsvét* |

# ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
# PASZTITSZIO
## TÉSZTAFELFÚJT

# ΑΠΡΙΛΙΟΣ

**Υλικά**
- 1 πακέτο μακαρόνια για παστίτσιο (500 γρ.)

**για τον κιμά:**
- 50 μλ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια
- 500 γρ. κιμά χοιρινό
- 500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 100 μλ. κρασί
- 400 γρ. ντομάτα ψιλοκομμένη
- 1 μασούρι κανέλα
- αλάτι, πιπέρι

**μπεσαμελ:**
- 8 κουτ. σούπας αλεύρι
- 16 κουτ. σούπας καλαμποκέλαιο
- 600 μλ. γάλα ζεστό
- 900 μλ. ζωμός κρέατος ζεστός

Βάζουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το τσιγαρίζουμε. Προσθέτουμε τον κιμά, το αλάτι το πιπέρι και τη κανέλα, έπειτα σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τη ντομάτα. Σιγοβράζουμε το κιμά για μισή ώρα και μετά αφήνουμε να κρυώσει. Έν το μεταξύ βράζουμε τα μακαρόνια.
Σε ένα ταψί ή πυρέξ στρώνουμε τα μισά μακαρόνια, προσθέτουμε τον κιμά και από πάνω στρώνουμε τα υπόλοιπα μακαρόνια.
Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το λάδι να κάψει, προσθέτουμε το αλεύρι σιγά-σιγά και ανακατεύουμε συνέχεια, έπειτα λίγο-λίγο προσθέτουμε το ζωμό ανακατεύοντας για να μην σβολιάσει, και έπειτα το γάλα, μέχρι να πήξει.
Προσθέτουμε τη μπεσαμέλ πάνω από τα μακαρόνια, πασπαλίζουμε με το τυρί και ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

**Hozzávalók**
- 1 csomag (500 g) makaróni

**A darált húshoz:**
- ½ dl olívaolaj
- 2 hagyma
- ½ kg darált sertéshús
- ½ kg darált marhahús
- 1 dl bor
- 40 dkg apróra kockázott paradicsom
- 1 rúd fahéj
- só, bors

**A besamelhez:**
- 8 evőkanál liszt
- 16 evőkanál kukoricaolaj
- 6 dl meleg tej
- 9 dl meleg húslé

A hagymát megpirítjuk az olívaolajon. Hozzáadjuk a darált húst, a sót, a borsot és a fahéjat, majd felöntjük borral, beletesszük a paradicsomot. Fél órán át takaréklángon főzzük. Elzárjuk a tüzet, és hagyjuk kihűlni. Közben megfőzzük a makarónit.
Egy tepsibe vagy tűzálló edénybe szétterítjük a tészta felét, ráöntjük a darált húst, majd jöhet a második réteg makaróni.
Egy másik edényben olajat forralunk, amelyhez fokozatosan hozzáadjuk a lisztet. Folyamatos kevergetés mellett beleöntjük a húslét és a tejet. Ügyelve arra, nehogy becsomósodjon, addig kevergetjük, amíg be nem sűrűsödik.
A besamelt a makarónira öntjük. Sajtot reszelünk rá, majd a 180 fokos sütőben addig sütjük, amíg meg nem pirul a teteje.

# ÁPRILIS

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1<br>*Húsvét* | 2<br>Titosz | 3<br>Illiriosz<br>Illiria | 4 | 5 | 6<br>Eftihiosz<br>Eftihia | 7<br>Lazarosz |
| 8 | 9<br>Ioszif<br>Ioszifina | 10<br>Dioniszíosz / Dioniszisz<br>Miltiadisz<br>Periklisz<br>Szokratisz<br>Themisztoklisz | 11<br>Andipasz | 12<br>Akakiosz | 13<br>Gerondiosz | 14<br>Thomaisz<br>Thomai<br>Arisztarhosz |
| 15<br>Leonidasz | 16<br>Niki<br>Galini | 17<br>Nikolaosz / Nikosz<br>Rafail | 18<br>Theoharisz | 19 | 20<br>Ziszisz<br>Zoi<br>Panagiotisz / Panosz | 21<br>Alexandra / Aleka<br>Ianos |
| 22<br>Thomasz<br>Nearhosz | 23<br>Georgiosz / Jorgosz<br>Georgia | 24<br>Ahilleasz<br>Eliszavet | 25<br>Niki<br>Markosz | 26<br>Glafira | 27<br>Lazarosz | 28<br>Vaiosz<br>Vaia<br>Dafni |
| 29<br>Kerkira<br>Iaszon<br>Pangalosz | 30<br>Argiro<br>Aszimakisz | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

# ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ
# LUKUMADESZ
## MÉZES FÁNK

**Υλικά**
- 3 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 κουτ. σούπας μαγιά
- 1 κουτ. τσαγιού κοφτό αλάτι
- 1 φλιτζάνι χλιαρό γάλα
- χλιαρό νερό όσο πάρει
- λάδι για τηγάνισμα

**Σιρόπι**
- 1 φλιτζάνι μέλι
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι νερό χλιαρό
- κανέλα σκόνη

Ανακατεύουμε στο αλεύρι, το αλάτι, και ανοίγουμε στη μέση ένα μικρό λάκκο.
Διαλύουμε τη μαγιά μπύρας στο χλιαρό γάλα, το ρίχνουμε στο λάκκο που κάναμε στο αλεύρι και τα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το νερό και ταυτόχρονα ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένας μισόπηκτος, λείος και ελαστικός χυλός. Ο χυλός είναι έτοιμος όταν βυθίζοντας σε αυτόν ένα ξύλινο κουτάλι σχηματίζεται λεπτή, μακριά λουρίδα. Τον χτυπάμε ακόμη 3 λεπτά.
Σκεπάζουμε τη λεκάνη με το χυλό και τον αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 2 ώρες).
Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε ένα κατσαρολάκι διαλύουμε τη ζάχαρη και το μέλι στο νερό και το βράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει ένα αραιό σιρόπι.
Με τη βοήθεια 2 κουταλιών τσαγιού σχηματίζουμε μια μπαλίτσα και τη ρίχνουμε σε μπόλικο καυτό λάδι. Έτσι κόβουμε κάθε φορά 10 λουκουμάδες και τους τηγανίζουμε για 1-2 λεπτά, γυρίζοντας τους στο καυτό λάδι να ροδίσουν παντού και τους βγάζουμε σε τρυπητό να στραγγίσουν.
Περιχύνουμε τους λουκουμάδες με το αραιό σιρόπι, και τους πασπαλίζουμε με κανέλα.

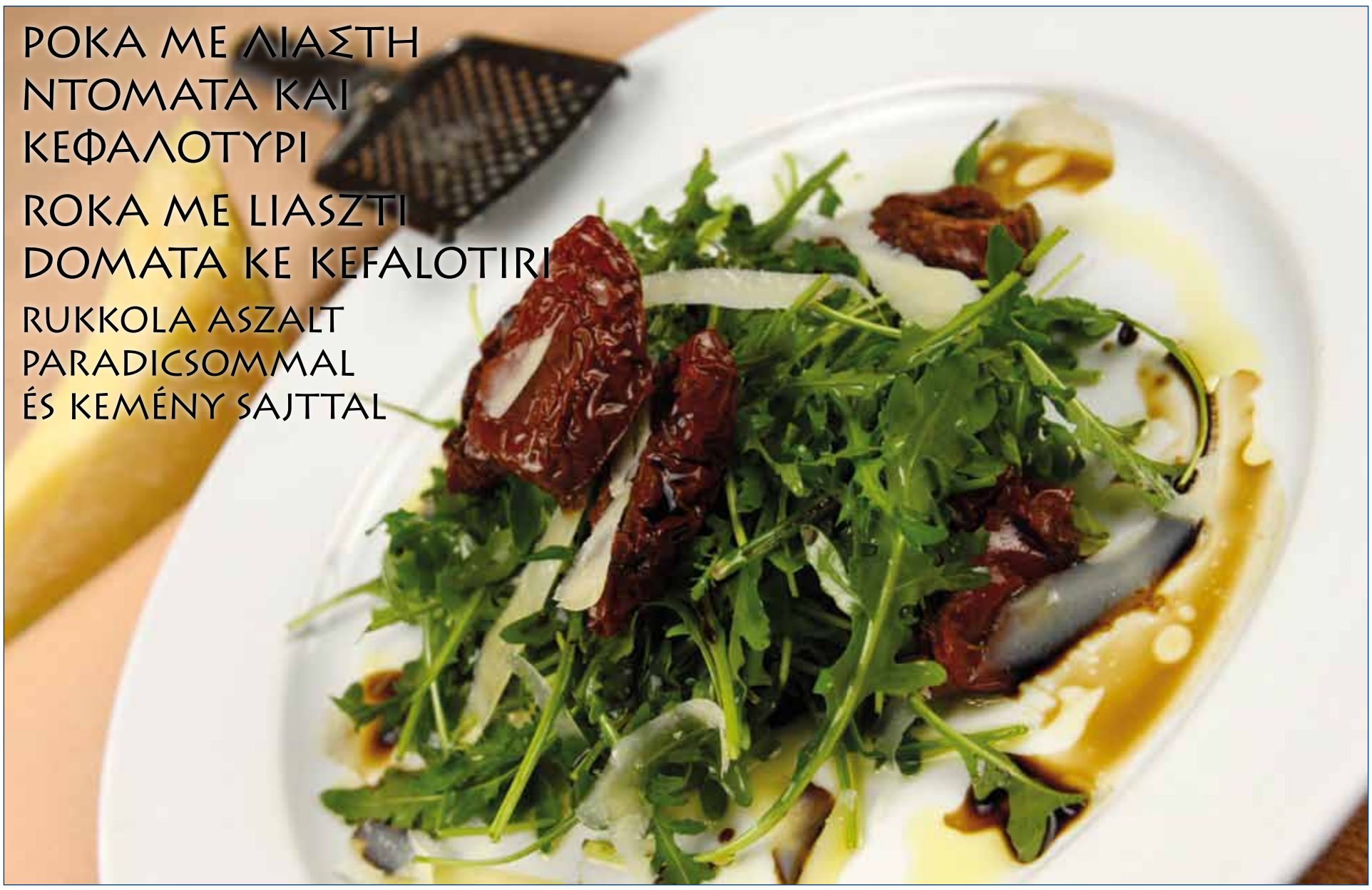
**Hozzávalók**
- 3 csésze liszt
- 1 evőkanál élesztő
- 1 csapott teáskanál só
- 1 csésze langyos tej
- langyos víz, amennyit felvesz
- olaj a sütéshez

**Szirup**
- 1 csésze méz
- 1 csésze cukor
- 1 csésze langyos víz
- őrölt fahéj

Összekeverjük a lisztet és a sót, majd lyukat csinálunk a közepébe.
Feloldjuk a sörélesztőt a langyos tejben, és beleöntjük a lisztben formázott gödröcskébe, amit ezt követően összekeverünk. Fokozatosan hozzáadjuk a vizet, és addig keverjük, amíg félig besűrűsödött, sima, nyúlós pépet nem kapunk. Akkor lesz a pép ideális állagú, ha egy fakanalat belemerítve vékony, hosszúkás csík keletkezik. Ezután még 3 percig verjük.
Lefedjük a tésztával teli tálat, és meleg helyen pihentetjük addig, amíg a térfogata duplájára nem duzzad (kb. 2 óra).
Ez idő alatt elkészítjük a szirupot. Egy kis edényben cukrot és mézet oldunk fel vízben, amelyet lassú tűzön addig főzünk, amíg híg szirupot nem nyerünk.
Két teáskanál segítségével a tésztából gombócokat formázunk, amelyeket bőséges, forró olajba teszünk. Tízesével szaggassuk a gombócokat, azokat 1-2 percig süssük folyamatos forgatás mellett. Miután kivesszük őket, csöpögtessük le az olajat szűrőn.
Az elkészült fánkot leöntjük a híg siruppal, és megszórjuk a fahéjjal.

# ΜΑΪΟΣ MÁJUS

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 30 | 1<br>Szofia<br>*Május 1.* | 2<br>Avgerinosz | 3<br>Rodopi<br>*Nagypéntek* | 4<br>Meliosz<br>Melia<br>*Nagyszombat* | 5<br>Anasztasziosz<br>Anasztaszia<br>Lambrosz<br>Paszhalisz<br>*Húsvét* |
| 6<br>Szerafim<br>*Húsvét* | 7<br>Nikolaosz / Nikosz<br>Rafail<br>Irini | 8<br>Theoharisz | 9<br>Hrisztoforosz | 10<br>Panagiotisz / Panosz<br>Panagiota<br>Ziszisz<br>Zoi | 11<br>Argiriosz / Argirisz<br>Olimbia | 12<br>Theodorosz / Thodorisz<br>Theodora / Dora<br>Thomasz<br>Thomai |
| 13<br>Glikeria | 14<br>Arisztotelisz | 15<br>Ahilliosz<br>Kali | 16 | 17<br>Andronikosz<br>Androniki<br>Szolon(asz) | 18<br>Iulia | 19<br>Magdalini<br>Menandrosz<br>*Pünkösd* |
| 20<br>Lidia<br>*Pünkösd* | 21<br>Eleni<br>Konsztandinosz / Kosztasz<br>Konsztandina | 22<br>Emiliosz<br>Emilia | 23 | 24<br>Fotini<br>Nefeli | 25 | 26<br>Alfeosz |
| 27<br>Ioannisz / Jannisz | 28<br>Dimitriosz / Dimitrisz | 29<br>Theodoszia | 30<br>Emmelia | 31<br>Magosz<br>Magia | 1 | 2 |



# ΡΟΚΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

## ROKA ME LIASZTI DOMATA KE KEFALOTIRI

## RUKKOLA ASZALT PARADICSOMMAL ÉS KEMÉNY SAJTTAL

# ΙΟΥΝΙΟΣ

# JÚNIUS

**Υλικά**

- 100 γρ. ρόκα
- 100 γρ. λιαστή ντομάτα
- κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 50 γρ. κεφαλοτύρι (παρμεζάνα) τριμμένο
- ελαιόλαδο (50 μλ.)
- αλάτι
- ξύδι βαλσάμικο (3 κουτ. σουπ.)

Βάζουμε σε μια πιατέλα την πλυμένη ρόκα, την ντομάτα και τα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το τυρί, το λάδι και το ξύδι.

Στολίζουμε τη σαλάτα με ολόκληρες ντομάτες λιαστές και με ξύσματα τυριού.

**Hozzávalók**

- 10 dkg rukkola
- 10 dkg apróra szelt aszalt paradicsom
- 5 dkg reszelt kemény sajt (parmezán)
- ½ dl olívaolaj
- só
- 3 evőkanál balzsamecet

A megmosott rukkolát és a paradicsomot egy tálra tesszük, ahol összekeverjük őket. Hozzáadjuk a sajtot, az olajat és az ecetet.

A tálat egész aszaltparadicsom-darabokkal és reszelt sajttal díszítjük.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1<br>Gerakasz<br>Gerakina<br>Pirrosz | 2<br>Nikiforosz<br>Nikifora / Niki<br>Marinosz |
| 3<br>Ipatia | 4<br>Martha | 5<br>Dorotheosz<br>Dorothea / Dora<br>Plutarhosz | 6<br>Ilarion<br>Ilaria | 7<br>Szevasztiani | 8<br>Kalliopi | 9<br>Rodanthi |
| 10 | 11<br>Lukasz<br>Lukia<br>Vartholomeosz | 12<br>Onufriosz | 13<br>Nefeli<br>Trifilliosz | 14<br>Elisszeosz | 15<br>Avgusztinosz<br>Avgusztosz<br>Monika | 16<br>Tihon |
| 17<br>Iszmail | 18<br>Erazmosz | 19<br>Zoszimosz<br>Ziszisz | 20<br>Methodiosz | 21<br>Afrodisziosz<br>Afrodiszia | 22<br>Efszeviosz<br>Efszevia | 23<br>Agrippina |
| 24<br>Korinosz<br>Korina<br>*Pünkösd* | 25<br>Erosz / Erotasz | 26<br>Makariosz | 27<br>Pieriosz | 28<br>Anargirosz<br>Germanosz | 29<br>Petrosz<br>Pavlosz | 30<br>Aposztolosz /<br>Aposztolisz |

# ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
# KOLOKITHOKEFTEDESZ
## CUKKÍNIFASÍRT

# ΙΟΥΛΙΟΣ

# JÚLIUS

**Υλικά**
- 1 κιλό κολοκύθια
- 2 αυγά
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 100 γρ τυρί (κεφαλοτύρι/παρμεζάνα)
- γαλέτα
- ελαιόλαδο
- λάδι για τηγάνισμα
- αλάτι, πιπέρι
- μαϊντανός ψιλοκομμένος
- δυόσμος ψιλοκομμένος (προαιρετικά)

Πλένουμε τα κολοκύθια και τα βράζουμε σε νερό αλατισμένο. Τα στραγγίζουμε και τα λιώνουμε. Εφόσον κρυώσουν προσθέτουμε τα αυγά, τη γαλέτα, το τυρί, τα κρεμμύδια, αφού τα σοτάρουμε στο ελαιόλαδο, λίγο πιπέρι, μαϊντανό και δυόσμο ψιλοκομμένο.
Πλάθουμε το μίγμα σε κεφτέδες, τους αλευρώνουμε και τους τηγανίζουμε σε αρκετό καυτό λάδι.

**Hozzávalók**
- 1 kg cukkíni
- 2 tojás
- 2 apróra vágott hagyma
- 10 dkg keménysajt (parmezán típusú)
- zsemlemorzsa
- olívaolaj
- olaj a sütéshez
- só, bors
- apróra szelt petrezselyem
- apróra szelt menta (nem kötelező)

Meghámozzuk, felkockázzuk és sós vízben megfőzzük a cukkínit. Leszűrjük és szétnyomkodjuk. Miután kihűlt, hozzáadjuk a tojást, a zsemlemorzsát, a sajtot és a hagymát, majd miután megpároltuk az olívaolajon, a borsot, a petrezselymet és az apróra vágott mentát is. A pépből gombócokat gyúrunk, megforgatjuk lisztben, és bőséges forró olajban megsütjük.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1<br>Anargirosz<br>Kozmasz | 2 | 3<br>Iakinthosz | 4 | 5<br>Lambadi | 6<br>Likia<br>Szatirosz | 7<br>Kiriakosz<br>Kiriaki |
| 8<br>Prokopiosz /<br>Prokopisz<br>Theofilosz | 9<br>Pangratiosz<br>Pangratia | 10<br>Amalia | 11<br>Olga<br>Effimia | 12<br>Veriniki<br>Veroniki | 13<br>Szara | 14<br>Nikodimosz /<br>Dimosz |
| 15<br>Vladimirosz | 16 | 17<br>Alexandra / Aleka<br>Aliki | 18<br>Emilianosz<br>Emiliani | 19<br>Garifallia | 20<br>Iliasz<br>Iliana | 21 |
| 22<br>Magdalini<br>Menelaosz | 23 | 24<br>Hrisztina<br>Athinagorasz | 25<br>Anna<br>Olimbia | 26<br>Paraszkevi<br>Parisz | 27<br>Pandelisz | 28<br>Irini<br>Akakiosz |
| 29<br>Theodoti | 30<br>Andronikosz<br>Androniki | 31<br>Ioszif | 1 | 2 | 3 | 4 |

# ΣΤΙΦΑΔΟ
# SZTIFADO
## HAGYMÁS MARHARAGU

# ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ AUGUSZTUS

**Υλικά**
- 1 κιλό κρέας μοσχαρίσιο (μπούτι)
- 100 γρ. βούτυρο
- 50 μλ. ελαιόλαδο
- 3 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας
- 2 κουτ. σούπας ξύδι
- 2 δόντια σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας (κοφτή) ζάχαρη
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κιλό κρεμμυδάκια (3 εκ.)

Κόβουμε το κρέας σε κομματάκια στο μέγεθος των κρεμμυδιών. Το σοτάρουμε με το μισό βούτυρο και το μισό λάδι. Αφού καθαρίσουμε τα κρεμμυδάκια με το υπόλοιπο βούτυρο και λάδι τα σοτάρουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσουνε και τα βάζουμε στην άκρη. Στο κρέας προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας αραιωμένο σε 1 φλιτζάνι τσαγιού νερό. Επίσης προσθέτουμε το ξύδι, το σκόρδο, αλάτι, πιπέρι, τη ζάχαρη και το φύλλο δάφνης. Σκεπάζουμε τη κατσαρόλα και αφήνουμε να σιγοβράσει για μισή ώρα. Προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια στο κρέας και ρίχνουμε αρκετό ζεστό νερό ώστε να τα σκεπάσει. Αφήνουμε το στιφάδο να ψηθεί σκεπασμένο σε σιγανή φωτιά περίπου για 1 ½ ώρα.

**Hozzávalók**
- 1 kg marhahús (comb)
- 10 dkg vaj
- ½ dl olívaolaj
- 3 evőkanál paradicsompüré
- 2 evőkanál ecet
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál kristálycukor
- 1 babérlevél
- 1 kg apró fejű hagyma (3 cm)

A hagymák nagyságával egyező méretűre szeljük a húst, majd a vaj és olaj felén megpároljuk. A megtisztított egész hagymafejeket a vaj és olaj másik felén pároljuk egészen addig, amíg meg nem pirulnak. Ezután félrerakjuk őket. A paradicsompürét 1 teáscsészényi vízzel felhígítva a húshoz öntjük. Hozzáadjuk az ecetet, fokhagymát, a sót, borsot, cukrot és a babérlevelet. Lefedjük a lábost, és lassú lángon hagyjuk főni. Fél óra elteltével a húshoz adjuk a hagymát annyi meleg vízzel, hogy az ellepje az ételt. Körülbelül másfél óráig főzzük takaréklángon, végig lefedve a ragut.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 30 | 31 | 1<br>Elesza | 2<br>Iusztinianosz | 3<br>Olimbiosz | 4<br>Maximilianosz |
| 5<br>Nonna | 6<br>Szotiriosz / Szotirisz<br>Szotiria | 7<br>Aszteriosz<br>Aszterini<br>Aszteria | 8<br>Triandafillosz<br>Triandafillia | 9 | 10<br>Evlambia | 11<br>Efplusz |
| 12<br>Fotiosz / Fotisz | 13 | 14 | 15<br>Maria<br>Panagiotisz / Panosz<br>Panagiota<br>Deszpina<br>*Szűz Mária* | 16<br>Aposztolosz / Aposztolisz<br>Sztamatiosz / Sztamatisz<br>Geraszimosz | 17<br>Lefkothea | 18<br>Arszeniosz<br>Florosz<br>Flora |
| 19 | 20<br>Theoharisz<br>Theoharula<br>*Állami ünnep* | 21 | 22<br>Agathonikosz | 23 | 24<br>Eftihiosz<br>Eftihia | 25<br>Vartholomeosz |
| 26<br>Adrianosz<br>Adriani<br>Natalia | 27<br>Fani | 28<br>Damon(asz) | 29<br>Arkadiosz<br>Arkadia | 30<br>Alexandrosz / Alekosz / Alexisz | 31 | 1 |

# IMAM MITAÏANTI
# IMAM BAILDI
## PADLIZSÁNOS EGYTÁLÉTEL

# ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ SZEPTEMBER

**Υλικά**
- 2 μελιτζάνες μετρίου μεγέθους
- 4 κρεμμύδια μέτρια
- 700 γρ. ντομάτες
- 4-5 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη
- 100 μλ. λάδι
- 1 φλιτζάνι τσαγιού νερό
- μαϊντανός και δυόσμος ψιλοκομμένος
- φέτα

Κάνουμε δύο βαθιές σχισμές στις μελιτζάνες, ώστε να δημιουργηθεί άνοιγμα, χωρίς όμως να τις κόψουμε. Αλατίζουμε και τις βάζουμε στην άκρη, να ξεπικρίσουνε.
Τις τηγανίζουμε σε λίγο λάδι ώστε να ροδοκοκκινίσουν και να μαλακώσουν.
Κόβουμε τα κρεμμύδια σε λεπτές φέτες και τα τσιγαρίζουμε. Έπειτα προσθέτουμε το σκόρδο ψιλοκομμένο, τη ντομάτα, τον μαϊντανό, τον δυόσμο και το αλατοπίπερο με τη ζάχαρη και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για ½ ώρα.
Γεμίζουμε τις μελιτζάνες με τη σάλτσα και τις βάζουμε σε πυρίμαχο σκεύος. Ρίχνουμε πάνω την υπόλοιπη σάλτσα προσθέτουμε το νερό και βάζουμε τις μελιτζάνες στο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 1 ώρα. 10 λεπτά πριν το τέλος προσθέτουμε λίγη φέτα τριμμένη και ξαναβάζουμε στο φούρνο για λίγα λεπτά να ροδοκοκκινίσει.

**Hozzávalók**
- 2 közepes méretű padlizsán
- 4 közepes hagyma
- 70 dkg paradicsom
- 4-5 gerezd fokhagyma
- só, bors, cukor
- 1 dl olaj
- 1 teáscsésze víz
- apróra szelt petrezselyem és menta
- fetasajt

Két csíkban mélyen belevágunk a padlizsánba, hogy megnyíljon, anélkül, hogy a belsejét kivágnánk. Besózzuk és félrerakjuk, hogy a kesernyés íze elmenjen.
Ezt követően olajban addig sütjük, amíg meg nem pirul és meg nem puhul.
Apróra szeljük és megpirítjuk a hagymát. Hozzáadjuk a szintén apróra szelt fokhagymát, a paradicsomot, a petrezselymet, a mentát, a sót, borsot, cukrot, majd a szószt fél órán át kis lángon főzzük.
Megtöltjük a padlizsánt, és tűzálló edénybe helyezzük. A maradék szószt ráöntjük, vizet adunk hozzá, és beteszszük kb. egy órára a 180 fokos sütőbe. 10 perccel a sütés befejezése előtt szórunk rá egy kis reszelt fetasajtot, és visszateszszük a sütőbe, hogy szépen megsüljön.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1<br>Athina<br>Hariklia<br>Marianthi<br>Pinelopi<br>Theano |
| 2<br>Mamandasz | 3<br>Fivosz | 4<br>Ermioni<br>Rozalia | 5<br>Zahariasz | 6<br>Evdoxiosz | 7<br>Kassziani | 8<br>Deszpina |
| 9<br>Ioakim | 10<br>Klimisz<br>Klimentini | 11<br>Theodora / Dora | 12 | 13<br>Arisztidisz<br>Korniliosz<br>Kornilia | 14<br>Sztavrosz<br>Sztavrula | 15<br>Visszarion(asz)<br>Nikitasz |
| 16<br>Melina<br>Effimia | 17<br>Szofia<br>Agapi<br>Elpida | 18<br>Adriani<br>Kasztor(asz) | 19<br>Szavvatisz<br>Szavvatia | 20<br>Efsztathiosz /<br>Sztathisz<br>Efsztathia<br>Theopiszti | 21<br>Ion(asz)<br>Ionia | 22<br>Luzia<br>Fokasz |
| 23<br>Polixeni | 24<br>Mirszini<br>Mirto<br>Perszefoni<br>Perszisz | 25<br>Effroszini / Froszo | 26 | 27<br>Zinon | 28<br>Hariton(asz) | 29<br>Kiriakosz |
| 30<br>Sztratonikosz | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

# ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ
# HALVASZ ME SZIMIGDALI
## HALVA BÚZADARÁBÓL

# ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

**Υλικά**
- 2 φλιτζάνια τσαγιού σιμιγδάλι
- 1 φλιτζ. λάδι εκλεκτό
- 2 ½ φλιτζ. ζάχαρη
- ½ φλιτζ. μέλι
- 5 φλιτζ. νερό
- ¼ φλιτζ. καρυδόψιχα χονδροκομμένη
- ¼ φλιτζ. κουκουνάρι-
- ¼ φλιτζ. σταφίδες ξανθές
- 2 κομμάτια κανέλα
- 3 γαρύφαλλα
- 1 φλούδα λεμονιού

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι και τα μυρωδικά για 2-3 λεπτά. Αφαιρούμε τα μυρωδικά και διατηρούμε το σιρόπι καυτό. Βάζουμε σε φαρδιά κατσαρόλα το λάδι να κάψει. Ρίχνουμε λίγο-λίγο το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινη κουτάλα. Το καβουρδίζουμε να ξανθύνει. Ρίχνουμε τα καρύδια και τα κουκουνάρια. Εξακολουθούμε το καβούρδισμα, σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς γιατί καίγεται εύκολα. Όταν το σιμιγδάλι ξανθύνει, τραβάμε τη κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε τις σταφίδες, που έχουμε πλύνει και σκουπίσει καλά και προσθέτουμε το σιρόπι.
Βάζουμε τη κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά μέχρι να απορροφήσει το σιμιγδάλι το υγρό του.
Έπειτα κατεβάζουμε από τη φωτιά, και για 5 λεπτά το σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα. Βάζουμε το χαλβά σε μεγάλη φόρμα η σε ατομικά φορμάκια.
Όταν κρυώσει, ξεφορμάρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με κανέλα και σερβίρουμε.

**Hozzávalók**
- 2 teáscsésze búzadara
- 1 csésze minőségi olaj
- 2 ½ csésze cukor
- ½ csésze méz
- 5 csésze víz
- ¼ csésze darabos dióbél
- ¼ csésze fenyőmag
- ¼ csésze világos mazsola
- 2 db fahéj
- 3 szegfűszeg
- 1 citromhéj

A vizet, a cukrot, a mézet és a fűszereket 2-3 percig forraljuk. Kivesszük a fűszereket, a szirupot pedig forrón tartjuk. Széles lábosban felforraljuk az olajat, lassan hozzáadjuk a búzadarát, amelyet fakanállal folyamatosan kevergetünk. Tesszük ezt addig, amíg a dara egyenletesen meg nem pirul. Ezt követően hozzáadjuk a diót és a fenyőmagot. A kevergetést nem hagyjuk abba, mivel a dara könnyen odakap. Levesszük a lábost a lángról, beleszórjuk az alaposan megmosott és megtisztított mazsolát, majd a szirupot a darához öntjük.
A lábost visszarakjuk a gyenge lángra, és egészen addig rajta hagyjuk, amíg a búzadara fel nem szívja a levét.
Ezt követően levesszük a lábost a tűzről, és mintegy 5 percre tiszta kendővel leterítjük. A halvát egy nagy, esetleg több kisebb formába töltjük.
Miután kihűlt, a formából egy nagyobb tálra borítjuk, és meghintjük a fahéjjal.

# OKTÓBER

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 1<br>Thireszia | 2<br>Kiprianosz | 3<br>Dionisziosz /<br>Dionisziszisz<br>Dioniszia | 4<br>Kalliszthenisz | 5<br>Haritini / Hara | 6<br>Erotiisz<br>Erotiida |
| 7<br>Szergiosz<br>Szergiani | 8<br>Pelagia | 9<br>Lot | 10<br>Evlambiosz | 11 | 12<br>Andromahosz<br>Andromahi | 13<br>Hriszi<br>Florendiosz<br>Florendia |
| 14<br>Ignatiosz | 15<br>Lukianosz<br>Lukiani | 16 | 17<br>Antigonosz | 18<br>Lukasz<br>Lukia | 19<br>Kleopatra<br>Klio | 20<br>Geraszimosz<br>Artemisz |
| 21<br>Hrisztodulosz<br>Szokratisz | 22<br>Averkiosz | 23<br>Iakovosz<br>*Nemzeti ünnep* | 24<br>Szevasztiani | 25<br>Hriszanthi | 26<br>Dimitriosz /<br>Dimitrisz<br>Dimitra | 27<br>Nesztor(asz) |
| 28<br>Evniki<br>*Nemzeti ünnep* | 29<br>Melina<br>Avraam | 30<br>Aszteriosz | 31<br>Sztratoniki | 1 | 2 | 3 |

# ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ
# KOKORASZ KOKKINISZTOSZ
## PARADICSOMOS KAKAS

# ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

**Υλικά**
- 1 κόκορας τεμαχισμένος (κότα/κοτόπουλο)
- 3 κρεμμύδια μέτρια
- 100 γρ. βούτυρο
- 100 μλ. κρασί άσπρο
- 800 γρ. ντομάτα
- 6 κομμάτια μπαχάρι
- 1 μασούρι κανέλλα
- ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Καθαρίζουμε και πλένουμε τον κόκορα. Τον κοκκινίζουμε με το βούτυρο. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και όταν αρχίσει να ξανθαίνει ρίχνουμε το κρασί. Αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά και έπειτα ρίχνουμε τη ντομάτα και τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε 1 κούπα νερό και αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι το κρέας να μαλακώσει.

**Hozzávalók**
- 1 feldarabolt kakas (tyúk/csirke)
- 3 közepes hagyma
- 10 dkg vaj
- 1 dl fehérbor
- 80 dkg paradicsom
- 6 szem bors
- 1 rúd fahéj
- olívaolaj
- só, bors

Megtisztítjuk és megmossuk a tyúkot. Pirosra sütjük a vajon, majd hozzáadjuk a hagymát. Amikor a hagyma elkezd üvegesedni, felöntjük borral. Tíz percig főzzük benne. Ezt követően beleöntjük a paradicsomot és a fűszereket. 1 bögre vízzel hígítjuk a lét, s a húst addig főzzük, amíg meg nem puhul.

# NOVEMBER

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28 | 29 | 30 | 31 | 1<br>Anargirosz<br>Anargiri<br>Kozmasz<br>*Mindenszentek* | 2<br>Afthoniosz<br>Afthonia | 3 |
| 4<br>Ermeosz | 5<br>Linosz<br>Szilvanosz | 6<br>Leonardosz | 7<br>Themeliosz<br>Themeli | 8<br>Angelosz<br>Angeliki<br>Gavriil<br>Mihail / Mihalisz | 9<br>Nektariosz<br>Nektaria | 10<br>Oresztisz<br>Rozalia |
| 11<br>Viktor(asz)<br>Viktoria<br>Minasz | 12 | 13<br>Hriszosztomosz<br>Damaszkinosz<br>Damaszkini | 14<br>Grigoriosz /<br>Grigorisz<br>Filipposz /<br>Filippasz | 15 | 16<br>Ifigenia<br>Mattheosz | 17<br>Gennadiosz |
| 18<br>Platon(asz) | 19 | 20<br>Denahida | 21<br>Maria<br>Deszpina<br>Szultana<br>Virginia | 22<br>Filimonasz | 23<br>Amfilohiosz | 24 |
| 25<br>Ekaterini /<br>Katerina | 26<br>Sztergiosz<br>Sztilianosz<br>Sztiliani | 27 | 28<br>Irinarhosz | 29<br>Fedra<br>Filonei | 30<br>Andreasz | 1 |

# ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΣΜΥΡΝΕΪΚΗ
# BUGATSZA SZMIRNEIKI
## VANÍLIAKRÉMES PITE

# ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ DECEMBER

**Υλικά**
- 5 αυγά
- ½ ποτήρι του νερού γάλα
- φύλλο κρούστας
- 1 ποτήρι του νερού ζάχαρη
- βανίλια
- 200 γρ. βούτυρο
- λίγο λάδι
- κανέλα, ζάχαρη άχνη

Λαδώνουμε το ταψάκι με το λάδι, και σουρώνουμε το φύλλο σαν κουβάρι το ένα δίπλα στο άλλο μέχρι να γεμίσει το ταψί. Έχοντας λιώσει το βούτυρο, το ρίχνουμε στο φύλλο και το βάζουμε στο φούρνο για 10-12 λεπτά να κοκκινίσει. Έν το μεταξύ ανακατεύουμε τα αυγά, το γάλα, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Ρίχνουμε τη κρέμα στο μισοψημένο φύλλο και βάζουμε τη μπουγάτσα στο φούρνο στους 160 βαθμούς για περίπου 30-45 λεπτά.
Όταν κρυώσει πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

**Hozzávalók**
- 5 tojás
- ½ pohár tej
- leveles tésztalap
- 1 pohár cukor
- vanília
- 20 dkg vaj
- kevés olaj
- fahéj, porcukor

Olajjal kikenjük a tepsit, majd enyhén gyűrve kiterítjük benne a tésztalapot. Ráöntjük a felolvasztott vajat, és 10-12 percre betesszük a sütőbe pirulni.
Közben összekeverjük a tojást, a tejet, a cukrot és a vaníliát. Az így nyert krémet szétkenjük a félig átsült tésztán, amit a 160 fokos sütőbe helyezünk mintegy 30-45 percre.
Miután az édesség kihűlt, porcukrot és fahéjat hintünk rá.

| HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1<br>Areti<br>Iakov<br>Naum |
| 2<br>Meropi | 3<br>Glikeriosz | 4<br>Varvara<br>Szerafim<br>Szerafima | 5<br>Szavvasz<br>Diogenisz | 6<br>Nikolaosz / Nikosz<br>Nikoleta | 7<br>Amvrosziosz | 8<br>Patapiosz |
| 9<br>Anna | 10 | 11 | 12<br>Szpiridon(asz) /<br>Szpirosz | 13<br>Efsztratiosz /<br>Sztratosz<br>Efsztratia<br>Arisz | 14<br>Arrianosz<br>Arriani<br>Lefki | 15<br>Eleftheriosz /<br>Lefterisz<br>Eleftheria<br>Szilvia |
| 16<br>David<br>Adam<br>Danai<br>Avraam<br>Eva | 17<br>Daniil<br>Dioniszíosz /<br>Dionisz<br>Dioniszia<br>Daniela | 18<br>Szevasztianosz<br>Florosz<br>Flora | 19<br>Arisz<br>Aglaia | 20<br>Ignatiosz | 21<br>Iulia<br>Themisztoklisz /<br>Themisz | 22<br>Anasztaszia<br>Natasza |
| 23<br>Nifon | 24<br>Evgenia | 25<br>Hrisztosz<br>Hrisztina<br>Hriszula<br>*Karácsony* | 26<br>Panagiotisz /<br>Panosz<br>Panagiota<br>Konsztandinosz /<br>Kosztasz<br>Konsztandina<br>*Karácsony* | 27<br>Sztefanosz<br>Sztefani<br>Mavrikiosz | 28<br>Domna<br>Theofili | 29<br>Veniamin |
| 30 Ioszif | 31 Melani | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |