

Παραδοσιακές Φλαούνες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Οι φλαούνες είναι το κύριο

παραδοσιακό παρασκεύασμα των ημερών του Πάσχα και παλιά τουλάχιστον τις έφτιαχναν σε όλα σχεδόν τα νοικοκυριά.

Για να φτιάξουμε τις φλαούνες ετοιμά-ζουμε από το προηγούμενο βράδυ το φωκό (γέμιση) ή 4-5 ώρες πιο μπροστά. Ο φωκός ζυμώνεται με αυγά, τυρί φλαούνας, χαλούμι και προζύμι. Στη συνέχεια προ-σθέτουμε το φρέσκο δυόσμο, μέχλεπι, μαστίχα, κανέλα και σταφίδες (προαιρετικά) και το πρωί προσθέτουμε το Baking Powder.

Υλικά για το φωκό:

2 κιλά τυρί φλαούνας και χαλούμι 1 κομμάτι προζύμι στο μέγεθος 2-3 αυγών
12 αυγά
1 ποτήρι αιμιγδάλι ή αλεύρι
1 ποτήρι σταφιδάκια (προαιρετικά)
1έ κουταλάκι του γλυκού μέχλεπι Υü κουταλάκι του γλυκού μαστίχα
δυόσμο φρέσκο ψιλοκομμένο
2 κουταλάκια Baking Powder ([περισσότερα...](#))