

16 Αυγούστου 2013

Κάνε το φύλλο της πίτας τραγανό!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Θύμιος Βούλγαρης

Για να είναι η πίτα σας κριτσανιστή και νόστιμη

Για να είναι τα (έτοιμα) φύλλα από τις πίτες σας τραγανά, και όχι πλαδαρά και

“πετσιασμένα”, το αλείφετε με νερό και λάδι, σε ένα μείγμα που ετοιμάζετε με ίσες ποσότητες από τα δυο υλικά.

Αν θέλετε να κάνετε με τα φύλλα αυτά πιτάκια, και όχι μεγάλες πίτες, κόψτε τα τετράγωνα κομμάτια, αλείψτε τα με το μείγμα, γεμίστε τα, διπλώστε τα να κλείσουν και ξανα-αλείψτε τα και στην εξωτερική τους επιφάνεια.

Πηγή: queen.gr