

Ώρα για μαγειρική... Συνταγή για Ελιόπιτα

Η ελιόπιτα είναι ιδιαίτερα γνωστή και αγαπητή σε όλους. Μπορεί να καταναλωθεί κάθε στιγμή και ώρα τη μέρας: για πρόγευμα, με μια σαλάτα για μεσημεριανό, σαν ενδιάμεσο σνακ με μια πορτοκαλάδα ή μαζί με σούπα το βράδυ.

Υλικά:

- 2 φλυτζάνια ελιές μαύρες ψιλοκομμένες
- 1 φλυτζάνι φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 δέσμη κόλιανδρο φρέσκο ψιλοκομμένο
- ½ φλυτζάνι δυόσμο φρέσκο ψιλοκομμένο
- ½ φλυτζάνι ελαιόλαδο & ½ ποτήρι ηλιέλαιο
- 4 ½ φλυτζάνια αλεύρι φαρίνα '00'
- 3 κουταλάκια Μπέικιν Πάουτερ
- 2 φλυτζάνια φρέσκο χυμό πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι ξηρό δυόσμο αλεσμένο
- 1 κουταλιά σουσάμι κατά προτίμηση αναποφλοίωτο



Εκτέλεση:

1. Βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη και το ανακατεύουμε με το Μπέικιν Πάουτερ. Κάνουμε μια λακουβίτσα στο κέντρο και ρίχνουμε το λάδι.
2. Τρίβουμε με τα χέρια στους το αλεύρι με το λάδι και προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού. Ζυμώνουμε καλά, προσθέτουμε τον φρέσκο και ξηρό δυόσμο, τον κόλιαντρο, το κρεμμύδι και στους ελιές ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά.
3. Παίρνουμε μια στενόμακρη φόρμα, απλώνουμε τη ζύμη και πασπαλίζουμε με το σουσάμι. (Μπορεί να γίνει και σε μικρά ατομικά φορμάκια)



4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175-180 βαθμούς για 50-60 λεπτά περίπου. (Η ελιόπιτα είναι έτοιμη μόλις τρυπήσουμε με ένα μαχαίρι και βγαίνει καθαρό).

Η ελιόπιτα είναι έτοιμη για σερβίρισμα!!!

ΕΡΓΑΣΙΑ: Διαβάστε προσεκτικά τη συνταγή για την ελιόπιτα. Στη συνέχεια, πριν την κάνετε, πείτε την ξανά προφορικά στους γονείς σας χρησιμοποιώντας όμως την προστακτική έγκλιση.

Π.χ. Για να κάνετε τη συνταγή **βάλτε πρώτα** το αλεύρι...

Οι πιο κάτω φωτογραφίες θα σας βοηθήσουν να κάνετε τη συνταγή...

A.



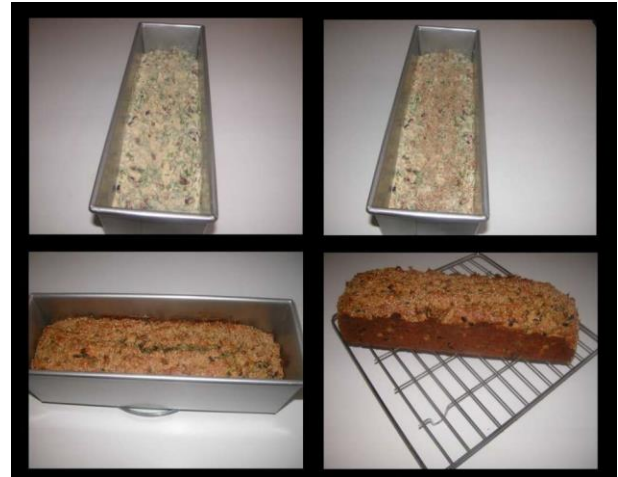
B.



Γ.



Δ.



ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!!!

Μπορείτε να μας στείλετε φωτογραφίες με τις δικές σας ελιόπιτες μόλις τελειώσετε.