

## Γιορτή !

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 18/05/2009 21:55

---

Θα ήθελα να μου δώσετε ιδέες για μπουφέ .

Κάποια συνοδευτικά κρύα για ούισκι και κρασί .

Επίσης κάποια επιδόρπια .

Οι καλεσμένοι μου αγαπούν τις ελαφριές λιτές γεύσεις .

Αν βοηθα να πω οτι η γιορτη θα γίνει στον κήπο, θα είναι παρειστικό πολύ το ολο θέμα και σύντομο, γιατί η επόμενη μέρα είναι εργάσιμη .Οπότε θα φτιάξω λίγα και καλά

=====

## Απ:Γιορτή !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 18/05/2009 22:01

---

Ντίνα για κοίτα λιγάκι αυτά !!

Διάφορα Ορεκτικά

Και εδώ επίσης

=====

## Απ:Γιορτή !

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/05/2009 23:11

---

Με τα κριτήριά αυτά πού έθεσες, θα πρότεινα

Για προκαταρκτικά= μπρουσκέτες με ντομάτες κυβάκια σοταρισμένα με λάδι και φρεσκο βασιλικό (το έγγραφο στα περισσεύματα ψωμιού)

ντιπ πιπεριάς φλωρίνης με φέτα κριτσίνια ή μέλμπα ή λαχανικά

ζεστά = κολοκυθοανθοί γεμιστοί με τυρί, κάποια από τις πίτες, πιπερόπιτα, μανιταρόπιτα ή πίτα Καισαρείας

Κυρίως= κοτόπουλο με πορτοκάλι και ελιές, χταποδάκι κρασάτο, κατσικάκι ρολό ή πουγγιά με κρέας

σαλάτες= ντακοσαλάτα, χωριάτικη με φρέσκα μυρωδικά απο τη γλάστρα σου και μπολικη κάπαρη

Γλυκά= κάποιο γλυκό με φράουλες της εποχής τώρα ή παγωτό φράουλα ή μιλφέιγ με φράουλες, κερασόπιτα.....

Οι συνταγές αυτές υπάρχουν σχεδόν όλες στο σάιτ, ρίξε μια ματιά.

Καλά να περάσετε και πολύχρονη!!!Για διευκρινίσεις εδώ είμαστε....

Υπάρχουν και άλλες πολλές συνταγές στο σάιτ που πιστεύω ότι θα σε βοηθήσουν, αν θελήσεις να αναζητήσεις προτάσεις ανα κατηγορία!!!

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από mara - 19/05/2009 07:21

---

Δεν ξερω ντινα μου τι θα επιλεξεις τελικα απο τα πιατα παντως αν θες να κανεις προετοιμασια 1-2 μερες πριν θα σου πω 2 πραγματα.μπορεις να παρεις φυλλο φρεσκο να κανεις τις πιτες σου και να τις ετοιμασεις να τις βαλεις καταξυψη (ο χωρος του ψυγειου πολλες φορες δεν φτανει τετοιες μερες)και να τις βγαλεις και να τις ψησεις απευθειας. καποια κρυα πιατα μπορεις να τα ετοιμασεις νωρις το πρωι η απο το βραδυ και τα γλυκα επισης.αν σκεφτω και κατι αλλο θα το γραψω ειναι πρωι ακομη!:laugh: :cheer:

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 19/05/2009 09:35

---

Κυρίες μου σας ακούω προσεχτικά .Ευχαριστώ .

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από mara - 19/05/2009 19:37

---

NTINA έγραψε:

Κυρίες μου σας ακούω προσεχτικά .Ευχαριστώ .

Σε λιγο θα ανεβασω μια κιμαδοπιτα !συνηθως την κανω σε γιορτες και τραπεζια.παιρνω τα καλυτερα σχολια.επισης ο τροπος παρουσιασης αξιζει..βλεπεζαμπονοτυροπιτα πλεκτη

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 25/05/2009 17:06

---

Σας ευχαριστώ όλες για τις προτάσεις σας .

Να πω ομως και τι έφτιαξα απο το σαιτ .Το κοτόπουλο της Ροδανθης ,την πλεκτή ζαμπονοτυροπιτα της Μαρας και την τούρτα με φράουλες της Ηλιαννας .

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 26/05/2009 10:12

---

ΝΤΙΝΑ έγραψε:

Σας ευχαριστώ όλες για τις προτάσεις σας .

Να πω όμως και τι έφτιαξα απο το σαιτ .Το κοτόπουλο της Ροδανθης ,την πλεκτή ζαμπονοτυροπιτα της Μαρας και την τούρτα με φράουλες της Ηλιαννας .

Πάντα χαρές στο σπίτι σου και γιορτές πολλές νάχεις!!!!

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 15/02/2019 10:50

---

Αυτη η ζαμπονοτυροπιτα με εχει βγαλει αστροπροσωπη απειρες φορες σε ολους τους μπουφεδες που εχω κανει!

=====

**Απ:Γιορτή !**

Δημοσιεύθηκε από M\_nis27 - 26/03/2020 00:44

---

Κεκάκια σοκολάτας για παιδικό πάρτυ

Τα έκανα για τα πρώτα γενέθλια του παιδιού μου κ τα στόλισα με ματάκια! Έκαναν πάταγο! Είναι πεντανόστιμα , γίνονται εύκολα κ γρήγορα !

Υλικά

8 μερίδες

1 κουβερτούρα 65% καкао (200 γραμμάρια)

100 γραμμάρια βούτυρο

4 αυγα

100 γραμμάρια ζαχαρη

50 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για το γλασο

Σταγόνες σοκολάτας γαλακτος

Εκτέλεση

20 λεπτά

Λιώνουμε την κουβερτούρα με το βούτυρο σε ένα μικρό κατσαρολάκι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Προσθέτουμε τα αυγά, την ζάχαρη και το αλεύρι στο μείγμα και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Μοιράζουμε το μείγμα σε οχτώ ατομικά φορμάκια για μαφιν.

Ψήνουμε στην μεσαία σχάρα, σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά.

Βγάζουμε από το φουρνο και αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς. Στη συνεχεια στολίσουμε με το

γλάσο κ προσθέτουμε ότι θελουμε από πάνω!

Το τέλειο πάρτι. Και φυσικά δεν αρκεί η γαστρονομία. Τους είχα μπαλονια, πινατα, τα πάντα. Ζηλεύω η ίδια.

=====