

# orlando

Wednesday, March 22, 2006

## ΦΟΥΡΦΟΥΡΙΑΣΤΕΙΤΕ

Το ρήμα φουρφουρίζω ήταν ανύπαρκτο μέχρι που εφευρέθηκε σε κάποια κουζίνα. Ετυμολογικά μιλώντας προέρχεται εκ του "φουρ φουρ" μετά την πρόσθεση της γνωστής επιθετικής κατάληξης -ιστός. Φουρφουριστός, φουρφουρίζω, φουρφουριάζομαι κλπ

Τι είναι όμως το "φουρ φουρ"; Άγνωστο... Μπορεί να είναι ακόμη και γούνα εις διπλούν!

Πάντως σίγουρα είναι αφράτο, απαλό, φουσκωτό και φουρφουρένιο.

## ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο φύλλο κρούστας

6 αυγά

1 μπουκάλι σόδα

1 /4 (250 γραμμ.) γραβιέρα τριμμένη στον χοντρό τρίφτη στο χέρι

1/4 (250 γραμμ.) **μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»** τριμμένο ομοίως

1/4 (250 γραμμ.) έμενταλ τριμμένο ομοίως

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 C με αέρα.

( Το γράφω πρώτο διότι όλοι και όλες εκεί την πατάνε)

Παίρνετε ένα ταψάκι μέτριο, όχι το μεγάλο μέγεθος, το αλείφετε με το πινέλο και σπορέλαιο και στρώνετε το πρώτο φύλλο κανονικά. Το δεύτερο, τρίτο, τέταρτο, πέμπτο τα στρώνετε **...φουρφουλιαστά** κοινώς με πολλές πτυχές και αέρα ανάμεσα .

Ρίχνετε όλα μαζί στα τυριά ανακατεμένα και προσέξτε μην τα πατάτε γενικώς και στουμπώσουν .

Αφράτα, αφράτα όλα τα υλικά.

Μετά βάζετε τα υπόλοιπα φύλλα **φουρφουρ** με σπορέλαιο πάντα και το τελευταίο ίσιο. Κόβετε με μαχαίρι μέχρι κάτω κάτω την πίτα σε τετράγωνα κομμάτια. Χτυπάτε τα 6 αυγά. ( **Αν σας φαίνεται βαριά αφαιρέστε κρόκους αλλά όχι ασπράδια**)

Τους ρίχνετε και λίγη σόδα αφού ανακατευτούν καλά. Ρίχνετε το μείγμα στο ταψί και κουνάτε γρήγορα να πάει παντού ενώ βάζετε αμέσως και την υπόλοιπη σόδα από πάνω.

Εδώ θα έχετε ένα αφρισμένο πια ταψί που θα το χώσετε στον φούρνο στους 200 C για να φουσκώσει και μετά στους 150 C για 40 λεπτά.

Πριν την κόψετε πρέπει να κρυώσει κανά 15λεπτο διότι θα σας βγουν τα τυριά από τα πλαϊνά ( την έχω πατήσει, την έχω πατήσει)

Είναι κούκλα αλλά τρώγεται μόνο την ίδια μέρα άντε **μέχρι πρωί της επόμενης!**