

Όνομα: _____

1. Συμπληρώστε τα κενά με το κατάλληλο ρήμα .

Συνταγή : «Μια πατατοσαλάτα μούρλια»



Βράζετε

Πλένετε

Αφήνετε

κόβετε

ρίζετε

Προσθέστε

- ◆ τις πατάτες με άφθονο νερό .
 - ◆ τις πατάτες σε αλατισμένο νερό για 20 λεπτά .
 - ◆ τις πατάτες να κρυώσουν και τιςσε μικρούς κύβους.
 - ◆ Σε ένα μικρό μπολ τις πατάτες , μαϊντανό, πιπέρι και αλάτι.λάδι όσο χρειαστεί και καλή σας όρεξη.
2. Στην παρακάτω συνταγή γράψτε τα ρήματα της παρένθεσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να δώσετε οδηγίες, όπως τα παραδείγματα.

Συνταγή για «Λαζαράκια»

Υλικά

2 φλιτζάνια χλιαρό νερό
1 φακελάκι ξερή μαγιά
1 κιλό αλεύρι
1 φλιτζάνι γάλα ζεστό
περίπου 150 γρ. ζάχαρη
1 κουταλιά κανέλα
1 κουταλάκι αλάτι
λίγο γλυκάνισο
περίπου 3 κουταλιές λάδι
καρύδια ολόκληρα

Ετοιμάστε (ετοιμάζω) το προζύμι από το προηγούμενο βράδυ ως εξής:

Διαλύστε (Διαλύω) τη μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό και(ανακατεύω) με ενάμισι φλιτζάνι αλεύρι.

..... (κοσκινίζω) το αλεύρι και το

.....(βάζω) σε μία λεκάνη.

.....(κάνω) μία λακκούβα στη μέση και

.....(ρίχνω) όλα τα υλικά (μαζί και το προζύμι).

.....(ζυμώνω) μέχρι να γίνει η ζύμη μαλακή χωρίς να κολλάει.

.....(παίρνω) μικρά κομμάτια ζύμης και τα πλάθετε τα σε σχήμα κορδονιού.

.....(βάζω) ένα καρύδι στο κέντρο και

διπλώνετε τα δύο άκρα του κορδονιού, στρίβοντας τα μεταξύ τους.

.....(παίρνω) λίγη ζύμη, πλάθετε μικρά κορδόνια και τα βάζετε ανά δύο σε σχήμα σταυρού πάνω σε κάθε καρύδι.

.....(ψήνω) στους 200 βαθμούς Κελσίου για 20 λεπτά περίπου. (καλή επιτυχία)