

3/3/2024 “ΣΤΕΓΗ ΚΡΑΨΙΤΩΝ”  
Εργαστήρι «Παραδοσιακής Κουζίνας»  
*Master class by chef Konstantinos Tasis*

---

**ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  
ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ**

Υλικά συνταγής για ένα ταψί

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- 2 κιλά πατάτες φρέσκιες
- 2 κιλά Μελιτζάνες
- 800 gr κολοκυθάκια
- 400 gr Πιπεριά Φλωρίνης
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 1kg Μανιτάρια φρέσκα
- Μαϊντανός

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

- 400 gr Γραβιέρα Ηπείρου
- 400 gr Κατσικίσιο Τυρί
- 2 κουταλιές σούπας πελτέ ντομάτας
- 1κουταλιά γλυκού ζάχαρη
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι, Πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

- 500gr Αλεύρι
- 500gr Ηλιέλαιο ή Μαργαρίνη ( ή μισή ποσότητα από το καθένα)
- 2L φρέσκο γάλα
- 1 αυγό ολόκληρο
- Γραβιέρα τριμμένη
- Αλάτι, Πιπέρι, Μοσχοκάρυδο

Η εκτέλεση της συνταγής σε video στο site μας [www.krapsites.com](http://www.krapsites.com)

3/3/2024 “ΣΤΕΓΗ ΚΡΑΨΙΤΩΝ”  
Εργαστήρι «Παραδοσιακής Κουζίνας»  
*Master class by chef Konstantinos Tasis*

---

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ

Υλικά συνταγής για ένα ταψί

### Κύρια Υλικά

- 1,5 L Φρέσκο γάλα
- 200 gr Ζάχαρη
- 150 gr Σιμιγδάλι ψιλό
- 30 gr Corn Flour (κορν φλαουρ)
- 50 gr Βούτυρο (σε κυβάκια)
- 4 αυγά
- 2 φυσίγγια βανίλια
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

### Για την Επικάλυψη

- 1 αυγό
- 2 κουταλιές σούπας ζάχαρη
- 2 κουταλιές σούπας νερό

### Για το Γαρνίρισμα

Άχνη Ζάχαρη και κανέλλα

Η εκτέλεση της συνταγής σε video στο site μας [www.krapsites.com](http://www.krapsites.com)