Τίτλος συνταγής

**Τα Υλικά που θα χρειαστούμε**

 500 γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις

150 γρ.ελαιόλαδο

150 ml φρέσκο γάλα πλήρες

200 ml νερό

1αυγό

250 γρ. τυρί φέτα

1 κ.γ.αλάτι

**Παρασκευή**

 **Λ**αδώνουμε το μεγάλο ταψί του φούρνου (30 Χ 38εκ), προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και βάζουμε το ταψί να ζεσταθεί.

 Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε.

Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση και προσθέτουμε το αυγό, το γάλα και σταδιακά το νερό (200 ml).

 **Α**νακατεύουμε κυκλικά προσπαθώντας σταδιακά να ενσωματώσουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά και να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός

 **Ε**άν δεν ανακατεύεται εύκολα επειδή είναι πολύ πηχτός προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 50 ml νερό

 **Π**ροσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και 200 γρ. φέτα θρυμματισμένη.

 Αδειάζουμε το χυλό στο ζεσταμένο ταψί, θρυμματίζουμε επάνω στην επιφάνεια την υπόλοιπη φέτα (50 γρ.) και ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

 **Ψ**ήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να ροδίσει ελαφρώς η επιφάνεια.



**Τοπική Διοίκηση που στέλνει τη συνταγή**

**Συνταγή : ονοματεπώνυμο μέλους**

Τίτλος συνταγής

**Τα Υλικά που θα χρειαστούμε**

 500 γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις

150 γρ.ελαιόλαδο

150 ml φρέσκο γάλα πλήρες

200 ml νερό

1αυγό

250 γρ. τυρί φέτα

1 κ.γ.αλάτι

**Παρασκευή**

 **Λ**αδώνουμε το μεγάλο ταψί του φούρνου (30 Χ 38εκ), προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και βάζουμε το ταψί να ζεσταθεί.

 Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε.

Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση και προσθέτουμε το αυγό, το γάλα και σταδιακά το νερό (200 ml).

 **Α**νακατεύουμε κυκλικά προσπαθώντας σταδιακά να ενσωματώσουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά και να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός

 **Ε**άν δεν ανακατεύεται εύκολα επειδή είναι πολύ πηχτός προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 50 ml νερό

 **Π**ροσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και 200 γρ. φέτα θρυμματισμένη.

 Αδειάζουμε το χυλό στο ζεσταμένο ταψί, θρυμματίζουμε επάνω στην επιφάνεια την υπόλοιπη φέτα (50 γρ.) και ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

 **Ψ**ήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να ροδίσει ελαφρώς η επιφάνεια.



**Τοπική Διοίκηση που στέλνει τη συνταγή**

**Συνταγή : ονοματεπώνυμο μέλους**

Τίτλος συνταγής

**Τα Υλικά που θα χρειαστούμε**

 500 γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις

150 γρ.ελαιόλαδο

150 ml φρέσκο γάλα πλήρες

200 ml νερό

1αυγό

250 γρ. τυρί φέτα

1 κ.γ.αλάτι

**Παρασκευή**

 **Λ**αδώνουμε το μεγάλο ταψί του φούρνου (30 Χ 38εκ), προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και βάζουμε το ταψί να ζεσταθεί.

 Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε.

Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση και προσθέτουμε το αυγό, το γάλα και σταδιακά το νερό (200 ml).

 **Α**νακατεύουμε κυκλικά προσπαθώντας σταδιακά να ενσωματώσουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά και να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός

 **Ε**άν δεν ανακατεύεται εύκολα επειδή είναι πολύ πηχτός προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 50 ml νερό

 **Π**ροσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και 200 γρ. φέτα θρυμματισμένη.

 Αδειάζουμε το χυλό στο ζεσταμένο ταψί, θρυμματίζουμε επάνω στην επιφάνεια την υπόλοιπη φέτα (50 γρ.) και ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

 **Ψ**ήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να ροδίσει ελαφρώς η επιφάνεια.



**Τοπική Διοίκηση που στέλνει τη συνταγή**

**Συνταγή : ονοματεπώνυμο μέλους**

Τίτλος συνταγής

**Τα Υλικά που θα χρειαστούμε**

 500 γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις

150 γρ.ελαιόλαδο

150 ml φρέσκο γάλα πλήρες

200 ml νερό

1αυγό

250 γρ. τυρί φέτα

1 κ.γ.αλάτι

**Παρασκευή**

 **Λ**αδώνουμε το μεγάλο ταψί του φούρνου (30 Χ 38εκ), προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και βάζουμε το ταψί να ζεσταθεί.

 Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε.

Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση και προσθέτουμε το αυγό, το γάλα και σταδιακά το νερό (200 ml).

 **Α**νακατεύουμε κυκλικά προσπαθώντας σταδιακά να ενσωματώσουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά και να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός

 **Ε**άν δεν ανακατεύεται εύκολα επειδή είναι πολύ πηχτός προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 50 ml νερό

 **Π**ροσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και 200 γρ. φέτα θρυμματισμένη.

 Αδειάζουμε το χυλό στο ζεσταμένο ταψί, θρυμματίζουμε επάνω στην επιφάνεια την υπόλοιπη φέτα (50 γρ.) και ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

 **Ψ**ήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να ροδίσει ελαφρώς η επιφάνεια.



**Τοπική Διοίκηση που στέλνει τη συνταγή**

**Συνταγή : ονοματεπώνυμο μέλους**