

# Παραδοσιακές Φλαούνες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



Οι φλαούνες είναι το κύριο

παραδοσιακό παρασκεύασμα των ημερών του Πάσχα και παλιά τουλάχιστον τις έφτιαχναν σε όλα σχεδόν τα νοικοκυριά.

Για να φτιάξουμε τις φλαούνες ετοιμά-ζουμε από το προηγούμενο βράδυ το φωκό (γέμιση) ή 4-5 ώρες πιο μπροστά. Ο φωκός ζυμώνεται με αυγά, τυρί φλαούνας, χαλούμι και προζύμι. Στη συνέχεια προ-σθέτουμε το φρέσκο δυόσμο, μέχλεπι, μαστίχα, κανέλα και σταφίδες (προαιρετικά) και το πρωί προσθέτουμε το Baking Powder.

## **Υλικά για το φωκό:**

2 κιλά τυρί φλαούνας και χαλούμι 1 κομμάτι προζύμι στο μέγεθος 2-3 αυγών

12 αυγά

1 ποτήρι αιμιγδάλι ή αλεύρι

1 ποτήρι σταφιδάκια (προαιρετικά)

1έ κουταλάκι του γλυκού μέχλεπι ½ κουταλάκι του γλυκού μαστίχα

δυόσμο φρέσκο ψιλοκομμένο

2 κουταλάκια Baking Powder ([περισσότερα...](#))