

Φτιάχνω μουσταλευριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μουσταλευριά - Σπεσιαλιτέ Κισάμου Χανίων Κρήτης

- 5 ποτήρια του νερού μούστος
- 1 ποτήρι νερού αλεύρι
- 1 ποτήρι νερού αμύγδαλα χοντροκομμένα
- 1 ποτήρι νερού καρύδια μισοκομμένα
- 1 κουταλιά σούπας στάχτη
- 1 ποτήρι κρασιού σουσάμι
- λίγη κανέλα και γαρίφαλα κοπανισμένα ψιλά

Βράζουμε το μούστο με τη στάχτη. Αφού κρυώσει, τον σουρώνουμε 3-4 φορές ώσπου να καθαρίσει, προσθέτουμε το αλεύρι και βράζουμε 1 ώρα περίπου ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε τα αμύγδαλα, τα καρύδια την κανέλα, τα γαρίφαλα και τα ανακατεύουμε καλά. Σερβίρουμε σε μπώλ, αφού πρώτα πασπαλίσουμε τον πάτο με σουσάμι και κατόπιν την επιφάνεια της μουσταλευριάς.

Αλεξία Παπουτσάκη-Δελιανά Κισάμου Χανίων Κρήτης

Μουσταλευριά-Σπεσιαλιτέ Λιδωρικού Δωρίδας

- 5 κιλά μούστος
- μισό κιλό στάχτη
- 3 φλιτζάνια του τσαγιού σιμιγδάλι
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού αλεύρι
- καρύδια
- κανέλα

Κοσκινίζουμε τη στάχτη και τη ρίχνουμε στο μούστο. Ανακατεύουμε καλά το μούστο και τον βάζουμε στη φωτιά, να πάρει βράση. Τον αφήνουμε να σταθεί μια νύχτα, για να κατασταλάξει. Την άλλη μέρα τον στραγγίζουμε και τον περνάμε από διπλό τουλουπάνι. Ανακατεύουμε το σιμιγδάλι και το αλεύρι και προσθέτουμε λίγο μούστο. Ανακατεύουμε το χυλό. Βράζουμε τον υπόλοιπο μούστο 15 λεπτά της ώρας και προσθέτουμε λίγο-λίγο το χυλό, ενώ ανακατεύουμε συνέχεια. Βράζουμε τη μουσταλευριά μέχρι να «δέσει» και τη σερβίρουμε αμέσως σε πιάτα ή πιατέλες. Την πασπαλίζουμε με καρύδια κοπανισμένα, με κανέλα και εάν θέλουμε και με σουσάμι. Τη αφήνουμε μερικές ώρες να κρυώσει, την κόβουμε κομμάτια και την προσφέρουμε.

Ηλίας-Αθανάσιος Χορέβας – Αθήνα

Μουσταλευριά - Σπεσιαλιτέ Βόλου

- 1 1/2 κιλό μούστος
- 250 γραμ. νισεστές
- 50 γραμ. σουσάμι

- 200 γραμ. καρυδόψιχα χοντροκοπανισμένη
- λίγη κανέλα

Βάζουμε το μούστο στην κατσαρόλα, ρίχνουμε μέσα το νισεστέ και τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα ώσπου ν' αρχίσει να δένει. Δύο-τρία λεπτά πριν τον κατεβάσουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε κοπανισμένο το σουσάμι, ανακατεύουμε λίγο ακόμα και σβήνουμε τη φωτιά. Μόλις κατεβάσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά σερβίρουμε τη μουσταλευριά σε μπώλ ή σε πιάτα ρηχά και πριν ακόμα κρυώσει, την πασπαλίζουμε με καρύδια και κανέλα. Αφήνουμε να κρυώσει τελείως και σερβίρουμε.

Πολυτίμη Τριανταφυλλοπούλου - Ν. Άγκιαλος Βόλου

Μουσταλευριά και σουτζούκι-Σπεσιαλιτέ Αττικής

- 2 κιλά μούστος βρασμένος
- μισό κιλό σιμιγδάλι
- μία τσαγιέρα καρύδια
- μία τσαγιέρα αμύγδαλα
- μισό κιλό καρύδια (για το σουτζούκι)

Βάζουμε το μούστο με το σιμιγδάλι στη φωτιά κι ανακατεύουμε συνέχεια. Αφήνουμε να βράσει μέχρι να γίνει μία κρέμα. Πασπαλίζουμε πιατάκια με χοντροκοπανισμένα καρύδια, σερβίρουμε την κρέμα, ξαναπασπαλίζουμε από πάνω με χοντροκοπανισμένα αμύγδαλα και κανελογαρίφαλα σκόνη και τα βάζουμε στο ψυγείο. Για το σουτζούκι: Ξεφλουδίζουμε τα αμύγδαλα και τα περνάμε σε μία κλωστή (χοντρή). Κάνουμε όσες θέλουμε τέτοιες αρμαθιές. Την ώρα πού βράζει ο μούστος με το σιμιγδάλι, τις βουτάμε μέσα 2-3 φορές και τις κρεμάμε να ξεραθούν. Κόβονται κομματάκια και τρώγονται σαν καραμέλα.

Ευτυχία Κουτρούμπα - Μ. Πεύκο Αττικής

Πηγές: Πατροπαράδοτες Ελληνικές συνταγές- ftiaxno.gr