

Γαλακτομπούρεκο, πολύ αφράτο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Αμαλία Λογαρά

της Αμαλίας Λογαρά.

Πώς πετυχαίνεις καλό γαλακτομπούρεκο; Όλα παίζουν τον ρόλο τους, ακόμα και το μέγεθος του ταψιού, τα υλικά, το βουτύρωμα, το ψήσιμο, το σιρόπιασμα τόσο όσο είναι εξίσου σημαντικά για την επιτυχία του γλυκού. Η δική μου εκδοχή είναι “κρύο σιρόπι με καυτό γλυκό”. Ακολουθήστε, παρακαλώ, τις οδηγίες μου.

Γαλακτομπούρεκο

(σε ταψί 37 x 27)

Υλικά:

- **½ κιλό φύλλο κρούστας**
- **¾ της κούπας ζάχαρη**
- **6 μέτρια αυγά**

- **1 λίτρο γάλα** (ελαφρύ)
- **μισή κούπα σιμιγδάλι ψιλό**
- **2 βανίλιες**
- **1 κουταλιά της σούπας φρέσκο αγελαδινό βούτυρο**

Για το άλειμμα των φύλλων:

- **μισή κούπα φρέσκο βούτυρο λιωμένο** (ίσως και λίγο ακόμα)

Χτυπήστε πολύ καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια, μέχρι να ασπρίσουν, και αφήστε τα στην άκρη. Βάλτε το γάλα να κάψει σε μια κατσαρόλα. Μόλις κάψει, χιονίστε από πάνω το σιμιγδάλι ανακατεύοντας συνεχώς με έναν αυγογδάρτη, για περίπου ένα λεπτό, ώσπου να κοχλάσει λίγο. Ενώστε τα δύο μίγματα (χτυπημένα αυγά και γάλα-σιμιγδάλι), ανακατέψτε τα καλά και προσθέστε τη μία κουταλιά βούτυρο.

Το στρώσιμο των φύλλων: Βουτυρώστε το ταψί πολύ καλά. Στρώστε 7 φύλλα βουτυρώνοντας ένα-ένα φύλλο χωριστά, καλύπτοντας και τα πλαϊνά του ταψιού. Αδειάστε την κρέμα, αφού την ανακατέψετε μία φορά ακόμα, και αναδιπλώστε προς τα μέσα τα εξέχοντα φύλλα. Βουτυρώστε τα ξανά. Απλώστε από πάνω τα υπόλοιπα 7 (περίπου) φύλλα βουτυρώνοντας το καθένα ξεχωριστά.

Χαράξτε μπακλαβαδωτά τα φύλλα. Μόνον επιφανειακά, χωρίς να φτάσετε στην κρέμα – θέλει λίγη υπομονή. Βουτυρώστε και τη χαρακωμένη ήδη επιφάνεια του τελευταίου φύλλου. Ραντίστε την με λίγο νερό, με τα δάχτυλά σας. Ψήστε σε μέτριο φούρνο να ροδίσουν τα φύλλα πολύ καλά – περίπου 40 λεπτά. Όσο ψήνεται το γλυκό, ετοιμάστε το σιρόπι.

Για το σιρόπι θα χρειαστείτε:

- **3 ½ κούπες ζάχαρη**
- **2 ½ κούπες νερό**
- **χυμό από μισό λεμόνι και**
- **την εξωτερική φλούδα του λεμονιού** (βιολογικού)



photo: Αμαλία Λογαρά

Βράστε σε μέτρια φωτιά, για 8 λεπτά. Αφήστε το στην άκρη να κρυώσει λίγο και σιροπιάστε το γλυκό αμέσως μόλις βγει από τον φούρνο, ρίχνοντας το σιρόπι σιγά-σιγά (να ακούγεται η απορρόφησή του). Έτσι μελώνει το γαλακτομπούρεκο τέλεια.

της Βαγγελιώς Κασσαπάκη

Πηγή: bostanistas.gr