



Βαρένικα

1 1/2 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

120

Μερίδες



Συστατικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- 1,5 κουταλάκι κοφτό αλάτι
- 800 γραμμάρια ανθότυρο θρυμματισμένο
- 1/2 κιλό αγελαδινό βούτυρο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τα βαρένικα τα έφεραν στην Ελλάδα οι εκ Ρωσίας προερχόμενοι Πόντιοι το 1922-23.

- Σε μια ευρύχωρη λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι, το λάδι και το αλάτι και προσθέτοντας λίγο λίγο χλιαρό νερό, ετοιμάζουμε μια ζύμη τόσο σφιχτή ώστε να ανοίγεται σε φύλλο.
- Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μια ώρα.
- Ανάλογα με το χώρο που έχουμε για το άνοιγμα του φύλλου, παίρνουμε 1/4 ή 1/3 της ζύμης και ανοίγουμε φύλλο, πάχους 2 περίπου χιλιοστών. Κόβουμε στρογγυλά τεμάχια ζύμης, χρησιμοποιώντας ένα ποτήρι νερού, πιέζοντας ανάποδα πάνω στο φύλλο. Από τη διάμετρο του ποτηριού, θα εξαρτηθεί ο αριθμός των τεμαχίων (Μεγάλη διάμετρος λιγότερα, μικρή περισσότερα).
- Τα ενδιάμεσα κομμάτια ζύμης τα ξαναπλάθουμε και τα αφήνουμε στην άκρη για να τα χρησιμοποιήσουμε στο τέλος.
- Τα κομμάτια ζύμης που έχουμε κόψει, τα γεμίζουμε με ανθότυρο και τα κλείνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρου. Τα τοποθετούμε σε μια βαμβακερή πετσέτα και τα σκεπάζουμε για να μη ξεραθούν, μέχρι να τελειώσουμε όλη την παρασκευή. Ανοίγουμε το επόμενο φύλλο κ.ο.κ.
- Όταν τελειώσει όλη η παρασκευή, ζεσταίνουμε νερό σε μια χύτρα κατά τα 3/4, προσθέτοντας και δύο κουταλάκια αλάτι.
- Όταν αρχίσει να βράζει το νερό, ρίχνουμε 25-30 τεμάχια βαρένικα.
- Επειδή είναι κρύα τα βαρένικα, σταματάει το νερό να βράζει. Όταν ξαναρχίσει να βράζει, αφήνουμε για 12-15 λεπτά να βράσουν και τα βγάζουμε με μια κουτάλα τρυπητή, στραγγίζοντάς τα καλά.
- Τα τοποθετούμε σε ένα δοχείο, κατά προτίμηση πυρίμαχο (για να μπορούν να ζεσταθούν σε φούρνο μικροκυμάτων αν χρειαστεί).
- Φροντίζουμε να έχουμε βραστό νερό, για να συμπληρώνουμε στη χύτρα όταν μειώνεται η στάθμη. Συνεχίζουμε μέχρι να ψηθούν όλα τα βαρένικα.
- Σε μια μικρή χύτρα ή σε τηγάνι, καίμε το αγελαδινό βούτυρο και περιχύνουμε τα βαρένικα.
- Είναι έτοιμα για σερβίρισμα.