

Τρόπος παρασκευής υβριστόν και σιρόν

ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΒΡΑΣΙΜΟ ΟΥΤΕ ΨΗΣΙΜΟ (ΕΙΝΑΙ ΣΑΝ ΤΑ ΝΟΥΝΤΛΣ)
ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ VEGAN ΚΑΙ ΝΗΣΤΕΙΕΣ

Υβριστόν

Ανοίγουμε την συσκευασία, παίρνουμε την ποσότητα που θέλουμε και την βάζουμε σε ένα μπολ ή βαθύ πιάτο. Ρίχνουμε βραστό νερό, καλύπτουμε το μπολ-πιάτο και αφήνουμε 5-10 λεπτά, ανάλογα πόσο μαλακό θέλουμε να βγει. Αφαιρούμε το περισσευούμενο νερό και μετά ρίχνουμε από πάνω λίγο λιωμένο βούτυρο, αγελαδινό ή φυτικό, για να πάρει γεύση και έπειτα έχουμε πολλές επιλογές είτε αλμυρές είτε γλυκές. Η παραδοσιακή αλμυρή είναι τριμμένο λευκό τυρί, αλλά μπορούμε να ρίξουμε και οτιδήποτε άλλο (πχ κιμάς, κρέμα γάλακτος, άσπρη σάλτσα, κόκκινη σάλτσα κλπ). Μπορεί όμως να γίνει και γλυκό ρίχνοντας πάνω καστανή ζάχαρη και κανέλα, είτε μέλι (με κανέλα), είτε σοκολάτα κλπ.

Σιρόν

Το σιρόν γίνεται με τον ίδιο τρόπο όπως το υβριστόν, αλλά υπάρχει μια παραδοσιακή συνταγή που είναι η εξής: Στρώνουμε τα σιρόν, με την μεγάλη επιφάνειά τους προς τα κάτω, σε ένα ταψί βάθους 5 εκατοστών, τα καλύπτουμε με βραστό νερό τα αφήνουμε 20 λεπτά, μέχρι να τραβήξουν το περισσότερο νερό. Αδειάζουμε το νερό που περισσεύει, αν υπάρχει, στην συνέχεια ρίχνουμε λίγο λιωμένο βούτυρο και μετά φτιάχνουμε μια πολύ εύκολη σως γιαουρτιού η οποία αποτελείται από περίπου 250 γραμμάρια στραγγιστό γιαούρτι, μπόλικο σκόρδο ψιλοκομμένο ή σκόνη και λίγο νερό μέχρι να γίνει μια πιο ρευστή σως γιαουρτιού. Το περιχύνουμε από πάνω και ανοίγουμε λίγο τα σιρόν για να μπει και πλάγια και τελειώνουμε με λίγο λιωμένο βούτυρο.