

# ΣΥΝΤΑΓΕΣ



## Μελομακάρονα:

### Υλικά:

1 ½ φλιτζάνι τσαγιού λάδι  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο γάλακτος  
1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού μπίρα  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού χυμό πορτοκαλιού  
2 κουταλάκια τσαγιού κοφτά σόδα  
2 κουταλιές σούπας κονιάκ  
Ξύσμα πορτοκαλιού  
1 κουταλάκι τσαγιού κοφτό αλάτι  
12 φλιτζάνια τσαγιού περίπου αλεύρι μαλακό

### Σιρόπι:

1 ½ φλιτζάνι τσαγιού μέλι  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού νερό  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη  
Καρύδια. Κανέλα.

### Εκτέλεση:

1. Δουλεύετε μαζί το λάδι, το βούτυρο, τη ζάχαρη, την μπίρα (χωρίς αφρό) και το χυμό πορτοκαλιού. Προσθέτετε τη σόδα αφού τη διαλύσετε με το κονιάκ, το ξύσμα πορτοκαλιού και το αλάτι.  
2. Βάζετε σε λεκάνη το μισό αλεύρι, ανοίγετε στο κέντρο ένα λακκάκι και ρίχνετε μέσα το μίγμα του λαδιού. Το ανακατεύετε με κουτάλι και παίρνετε μέσα λίγο-λίγο το αλεύρι. Κατόπιν ρίχνετε από το υπόλοιπο αλεύρι όσο χρειάζεται, για να γίνει η ζύμη κανονική. Ούτε πολύ μαλακή, αλλά ούτε και σφιχτή!  
3. Παίρνετε κομματάκια ζύμης και τα πλάθετε σε πιτούλες. Τις πατάτε στον τρίφτη του τυριού και τις τυλίγετε, για να πάρουν το σχήμα του μελομακάρονου.  
4. Βάζετε τα μελομακάρονα σε ταγί και τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο επί μισή ώρα. Πριν κρυώσουν τελείως και, όπως είναι στο ταγί, τα περιχύνετε με το ζεστό σιρόπι. Όταν το απορροφήσουν και κρυώσουν, τα βάζετε σε πιατέλες και τα πασπαλίζετε με καρύδια κομμένα και με κανέλα.

Ανθοπούλου Ξένια

## Ταγινοκουραμπιέδες:

### Υλικά:

4 έως 5 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του  
2 φλιτζάνια καφέ ταχίνι  
1 ½ φλιτζάνι τσαγιού νερό χλιαρό  
λίγο μαχλέπι σε σκόνη  
μαγιά όσο ένα αμύγδαλο  
3/4 φλιτζανιού ζάχαρη  
λίγο αλάτι  
1 κουταλάκι μπέικιν  
ανθόνερο  
ζάχαρη άχνη

### Για τη γέμιση:

1 φλιτζάνι τσαγιού χονδροκομμένο καρύδι  
1 κουταλάκι κοφτό κανέλλα  
1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη



### Εκτέλεση:

Στο χλιαρό νερό λιώνουμε τη μαγιά και το ταχίνι. Ρίχνουμε όλα τα υλικά και τελευταία το αλεύρι στο οποίο έχουμε ανακατέψει το μπέικιν. Γίνεται μια ζύμη μαλακή. Κάνουμε μπαλάκια, τα πλάθουμε και με το δάχτυλό μας πλαγίως κάνουμε λακουβίτσα και βάζουμε λίγη γέμιση. Κλείνουμε τη ζύμη σε σχήμα κουραμπιέ. Όταν ψηθούν τα ραντίζουμε με το ανθόνερο και τα τυλίγουμε στην άχνη.

Αθανασιάδου Ελένη