

ΔΙΠΛΩΣ

ΗΛΗΚΑ:



Για τη ζΙΜΙ:

2 ΜΕΣΟΛΙΑ Α Β Γ Α

200ΓΡ. ΑΛΕΒΡΙ για οφέστις χρωμ6

1 ΚΟΥΤΑΓΗ ΑΣΟΥΠΑΣ ΖΑΦΙ

1 ΚΟΥΤΑΓΗ ΣΟΡΠΑΣΑΛΑΤΙ

1 ΚΟΥΤΑΓΙΑ ΣΟΥΠΑΣ ΖΑΧΑΡΗ

Για το ΣΗΡΟΠΗ:

150 γραμ. ΖΑΧΑΡΗ

150 γραμ. ΝΕΡΟ

1 ΚΑΝΕΛΑ ΞΗΛΑΚΗ

30 γραμ. ΜΕΛΗ

ΛΕΜΟΝΗ ΧΙΜΟ

ΧΟΝΤΡΟΚΟΜΕΝΑ ΚΑΡΔΙΑ

Για το ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ:

500 γραμ. ΗΛΙΕΛΕΟ

Εκτέλεση :

1. Αιωπάμε τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη στο μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα.
2. Μετά ρίχνουμε το γάδι και το αλάτι.
3. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι και τα ζυμώνουμε όλα μαζί. Η ζύμη πρέπει να είναι βρεγτή.
4. Αφήνουμε τη ζύμη μια ώρα να ξεκουραστεί.
5. Στη συνέχεια, την πλάθουμε σε μπαγάκια, τα αλευρώνουμε και τα ανοίγουμε σε λεπτά φύλλα στη μηχανή ή με τον πλάστη και τις κόβουμε.
6. Τις τηγανίζουμε σε καυτό ηλιέλαιο (σε μέτρια φωτιά για να μην παρατηγανίζονται) και τις τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί.
7. Κατόπιν βτιάχνουμε το σιρόφι (πρώτα βράζουμε τη ζάχαρη και το νερό και μετά ρίχνουμε το μέλι, το χυμό λεμονιού και το ζυγάκι της κανέλας), χαμηλώνουμε τη φωτιά και τις μελώνουμε.
8. Τις παθεάζουμε με χοντροκομμένα κερύδισα και κανέλα.

Καλή Επιτυχία!!!

"Diples"

Ingredients:

• For the dough:

2 medium eggs

200 gr. flour (for all uses)

1 tablespoon oil

1 tablespoon salt

1 tablespoon sugar

• For the syrup:

150 gr. sugar

150 gr. water

1 cinnamon stick

30 gr honey

lemon juice

Walnuts chopped (into crumbs)

• For the frying:

500 gr oil

Procedure:

1. Whip the eggs with the sugar low speed with the mixer
2. Pour the oil and salt.
3. Put the flour and start kneading altogether. The dough has to be hard.
4. Leave the dough for one hour to rest.
5. Then we roll little balls of dough, put a bit of flour and make it thin layers with the rolling pin and then cut them.
6. We fry them in burning oil (medium fire) and put them on baking paper.
7. We make the syrup (boil the sugar with the water and then put the honey, then the lemon juice and cinnamon stick, low fire and start putting the dough in this syrup.
8. At last, we sprinkle the walnuts and cinnamon on top.

Good luck!!!