

## Μελομακάρονα Παρλιάρου

### Τι χρειαζόμαστε:

- 400 γρ. χυμός πορτοκαλιού
- 530 γρ. ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο
- 1.200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ. άχνη
- 1/4 κουτ. του γλυκού σόδα
- 1/4 κουτ. του γλυκού κανέλα ή και περισσότερο
- 1/6 κουτ. του γλυκού γαρύφαλλο
- 50 γρ. βούτυρο λιωμένο
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- καρύδια χοντροκομμένα

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ:

- 500 γρ. νερό
- 700 γρ. ζάχαρη
- 1 πορτοκάλι κομμένο στα δύο
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 100 γρ. μέλι για το μέλωμα

### Πως τα κάνουμε:

1. Πρώτα φτιάχνουμε το σιρόπι: σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το πορτοκάλι και τα ξυλάκια κανέλας.
2. Βάζουμε στη φωτιά, αφήνουμε να βράσει για 1 λεπτό και αποσύρουμε.
3. Ρίχνουμε το μέλι και το αφήνουμε να κρυώσει.
4. Μετά φτιάχνουμε τα μελομακάρονα. Σ' ένα βαθύ σκεύος ρίχνουμε όλα τα υγρά και το βούτυρο.
5. Προσθέτουμε την άχνη και όλα τα μυρωδικά μαζί.
6. Ανακατεύουμε με το χέρι και προσθέτουμε όλο το αλεύρι. Συνεχίζουμε απαλά το ανακάτεμα με το χέρι από το κέντρο προς τα έξω έτσι ώστε να μην «κορδώσει» η ζύμη (δεν χρειάζεται πολύ ανακάτεμα για να μη σφίξει).
7. Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε μικρά οβάλ σχήματα και περνάμε τη μια επιφάνειά τους σε τρίφτη ή σίτα ή κόσκινο προκειμένου να τους δώσουμε μια ωραία όψη.
8. Τα τοποθετούμε σε μία λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά περίπου έως ότου πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα.
9. Αμέσως μόλις βγουν από το φούρνο ζεστά τα ρίχνουμε στο κρύο σιρόπι. Με μια κουτάλα τα γυρίζουμε για 1 λεπτό περίπου. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε σε σίτα να στραγγίξουν.
10. Σε μια πιατέλα βάζουμε λίγο μέλι και χοντροκομμένο καρύδι. Τοποθετούμε σε μια σειρά τα μελομακάρονα και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία αρκετές φορές.

## Λίγα μυστικά ακόμα

Απαιτούμενος χρόνος: 1 ½-2 ώρες

Ο κ. Παρλιάρος στην εκπομπή τόνισε ότι: Τα υλικά τα ανακατεύουμε πάρα πολύ απαλά, διαφορετικά όταν τα πλάσουμε και μέχρι να ψηθούν θα βγάλουν όλο το λάδι τους και δε θα γίνουν αφράτα! Αμέσως μόλις βγούν απο το φούρνο τα βάζουμε στο κρύο σιρόπι! Καλή επιτυχία και χρόνια πολλά σε όλους σας!

Διαβάστε περισσότερα: [Μελομακάρονα Παρλιάρου](http://www.sintagespareas.gr/sintages/melomakarona-parliarou.html#ixzz2E1CggGUN)

<http://www.sintagespareas.gr/sintages/melomakarona-parliarou.html#ixzz2E1CggGUN>