

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΟΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ

ΥΛΙΚΑ

400 ΓΡ. ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ

500 ΓΡ. ΑΛΕΥΡΙ Γ.Ο.Χ.

180 ΓΡ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

160 ΓΡ. ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

60 ΓΡ. ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ

55 ΓΡ. ΚΟΝΙΑΚ 5 ΑΣΤΕΡΩΝ

7 ΓΡ. ΣΟΔΑ

4 ΓΡ. ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

2 ΓΡ. ΚΑΝΕΛΑ

1 ΓΡ. ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

800 ΓΡ. ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ

500 ΓΡ. ΝΕΡΟ

250 ΓΡ. ΜΕΛΙ

3 ΣΤΙΚ ΚΑΝΕΛΑ

3 ΓΑΡΙΦΑΛΑ

1 ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΤΑ 4

ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ

ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΚΑΡΥΔΙ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. ΧΤΥΠΑΜΕ ΣΤΟ ΜΙΞΕΡ, ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΤΗΝ ΑΧΝΗ ΚΑΙ ΤΟ ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΛΙΓΟ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΣΥΝΕΧΙΖΟΥΜΕ ΝΑ ΧΤΥΠΑΜΕ ΤΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΓΙΑ 5 ΛΕΠΤΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ.
2. ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΙ ΧΤΥΠΑΜΕ ΓΙΑ ΛΙΓΟ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ.
3. ΟΤΑΝ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΟΙΘΟΥΝ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΣΦΞΕΙ Η ΖΥΜΗ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΠΛΑΣΟΥΜΕ ΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΚΑΙ ΝΑ ΔΩΣΟΥΜΕ ΟΤΙ ΣΧΗΜΑ ΘΕΛΟΥΜΕ.
4. ΨΗΝΟΥΜΕ ΣΤΟΥΣ 180° ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ ΚΑΙ ΑΕΡΑ ΣΤΗ ΜΕΣΑΙΑ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 20 ΜΕ 25 ΛΕΠΤΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΓΟΥΣΤΑ ΜΑΣ.
5. ΑΦΟΥ ΤΑ ΒΑΛΟΥΜΕ ΝΑ ΨΗΘΟΥΝ ΞΕΚΙΝΑΜΕ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ.
6. ΒΡΑΖΟΥΜΕ ΤΗ ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΤΟ ΝΕΡΟ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΝ ΚΑΝΕΛΑ ΤΟ ΓΑΡΥΦΑΛΟ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΜΜΕΝΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΩΝΟΥΜΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΤΟ ΜΙΣΟ ΠΕΡΙΠΟΥ ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ ΝΑ ΒΡΑΣΕΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ 5 ΛΕΠΤΑ.
7. ΟΤΑΝ ΨΗΘΟΥΝ ΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΤΑ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΕ ΕΝΑ ΤΑΨΙ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΝΑΠΟΔΑ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΟΛΟ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ ΖΕΣΤΟ ΚΑΙ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΓΙΑ 1-2 ΩΡΕΣ.
8. ΤΑ ΓΥΡΙΖΟΥΜΕ ΝΑ ΦΑΙΝΕΤΑΙ Η ΠΑΝΩ ΜΕΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ ΤΟ ΣΥΡΟΠΙ. ΕΓΩ ΤΑ ΑΦΗΝΩ ΟΛΟ ΤΟ ΒΡΑΔΥ, ΔΕΝ ΧΑΛΑΝΕ ΔΕΝ ΛΙΩΝΟΥΝ.
9. ΤΑ ΒΓΑΖΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΓΡΑΜΕΣ ΜΕΛΙ ΓΙΑ ΝΑ ΚΟΛΛΑΕΙ ΤΟ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΚΑΡΥΔΙ.

