

Ξεροτήγανα (Παριανές δίπλες χωρίς αυγά)

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά Συνταγής

- 4 φλ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Χυμό και ξύσμα απο 2 μικρά ακέρωτα πορτοκάλια
- 1 /2 κ.γ κοφτό σόδα μαγειρικής
- 1/4 φλ. σπορέλαιο
- 3 κουταλιές κονιάκ
- 1/2 φλ. νερό (περίπου)

Σπορέλαιο ή απαλό ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Για το μέλωμα

500 γραμ. μέλι θυμαρίσιο Πάρου

250 γραμ. νερό

1/2 κ.σ κανέλα

1/2 κ.γ γαρύφαλλο

Μπόλικο χοντροκομμένο καρύδι για το πασπάλισμα ή σουσάμι καβουρδισμένο

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά για τα ξεροτήγανα και δουλεύουμε τα υλικά μέχρι να έχουμε μία ζύμη εύπλαστη. Αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγες σταγόνες νερό για να το πετύχουμε αυτό.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά. Παίρνουμε κομμάτια ζύμης και ανοίγουμε πολύ λεπτό φύλλο με τον πλάστη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Με το ροδάκι κόβουμε το φύλλο σε μακρόστενες λωρίδες- 2 εκατοστά φάρδος και 20 εκατοστά μήκος.

Ζεσταίνουμε σπορέλαιο ή απαλό ελαιόλαδο σε βαθιά και φαρδιά κατσαρόλα. Η φωτιά πρέπει να είναι μέτρια προς δυνατή. Με ένα μεγάλο πιρούνι παίρνουμε μία λωρίδα ζύμης από την άκρη, τη στρίβουμε και τη μπερδεύουμε στα δόντια του πιρουνιού. Έπειτα τη βουτάμε στο καυτό ελαιόλαδο. Ταυτόχρονα τυλίγουμε γρήγορα γύρω από το πιρούνι όπως τυλίγουμε τα μακαρόνια. Έτσι, το ξεροτήγανο παίρνει σχήμα τριαντάφυλλου και ξεκολλάει εύκολα από το πιρούνι. Με τον ίδιο τρόπο τηγανίζουμε όλες τις λωρίδες του φύλλου.

Αφήνουμε τα ξεροτήγανα σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν.

Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το μέλι με το νερό, όχι για να βράσει, απλά για να ζεσταθεί και προσθέτουμε την κανέλα και το γαρύφαλλο. Βουτάμε τα κρύα ξεροτήγανα ένα-ένα στην κατσαρόλα, τα μελώνουμε καλά απ' όλες τις πλευρές και τα βάζουμε σε πιατέλα, όπου τα πασπαλίζουμε με μπόλικο χοντροκομμένο καρύδι και σερβίρουμε.

Αν σας φαίνεται δύσκολη η διαδικασία με το πιρούνι, τότε μπορείτε απλά να κάνετε σχέδια είτε τσιμπώντας τις λωρίδες, είτε μπλέκοντας τις σε φιόγκο.

Πηγή: briefingnews.gr