27 Φεβρουαρίου 2026

Σιμιγδαλένιος χαλβάς με μαστίχα & πορτοκάλι – Το άρωμα της Καθαράς Δευτέρας στο σπίτι σας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Γενικά Θέματα



Ο σιμιγδαλένιος χαλβάς με λικέρ μαστίχας και πορτοκαλιού είναι ένας συνδυασμός που θα σε ξεσηκώσει με την πρώτη μπουκιά. Είναι ένα γλυκό που δεν απαιτεί κόπο, αλλά σε κερδίζει με την απλότητά του και την εξαιρετική γεύση του.

Υλικά για σιμιγδαλένιο χαλβά με με μαστίχα & πορτοκάλι

400 γρ. σιμιγδάλι χοντρό
180 γρ. ηλιέλαιο
1 σφηνάκι λικέρ μαστίχα
2 σταγόνες άρωμα μαστίχας
ξύσμα από ένα πορτοκάλι μικρό

500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
700 ml νερό
1 τεμ. ξυλάκι κανέλας
2 τεμ. αστεροειδή γλυκάνισο
φλούδες από 2 πορτοκάλια

Για την επικάλυψη:

Γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι σε ροδέλες

Συνταγή για για σιμιγδαλένιο χαλβά με με μαστίχα & πορτοκάλι

Ετοιμάζουμε το σιρόπι βάζοντας σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, το νερό, το ξυλάκι κανέλας, τον αστεροειδή γλυκάνισο, τις φλούδες πορτοκαλιού και βράζουμε για 5 λεπτά από την ώρα του βρασμού.
Όταν είναι έτοιμο το σιρόπι αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.
Ετοιμάζουμε τον χαλβά βάζουμε μια κατσαρόλα με χοντρό πάτο στη φωτιά ρίχνουμε το ηλιέλαιο και αφού ζεσταθεί προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε για 20 λεπτά με ξύλινη κουτάλα σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει χρώμα το σιμιγδάλι.
Στη συνέχεια αποσύρουμε για λίγο την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε σιγά σιγά το ζεστό σιρόπι με κουτάλα της σούπας (προσέχουμε ιδιαίτερα σε αυτό το σημείο για να μην καούμε από τον βρασμό).
Μόλις ρίξουμε όλο το σιρόπι επαναφέρουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να δέσει ο χαλβάς και να αρχίσει να κοχλάζει.
Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά προσθέτουμε το λικέρ μαστίχα, το άρωμα μαστίχα και το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Αδειάζουμε το μείγμα σε ατομικά φορμάκια ή σε μεγάλη φόρμα του κέικ και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
Όταν πρόκειται να σερβίρουμε αναποδογυρίζουμε και ξεφορμάρουμε τον χαλβά σε πιατέλα και αν θέλουμε στολίζουμε την επιφάνεια του χαλβά με γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι κομμένο σε ροδέλες.

parapolitika.gr