

ΨΑΘΟΥΡΙΑ

Μια παραδοσιακή μικρασιατική συνταγή του
Σταυρού

Από τον σεφ Θεοχάρη Καρακεχαγιά

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά αλεύρι

1 ποτήρι ζάχαρη

½ ποτήρι κρασί κόκκινο

½ ποτήρι κονιάκ



2 κουταλάκια γλυκού κανέλα

1 ποτήρι θολόσταχτη*

1 μπέικιν

1 κουταλάκι κοφτό σόδα

1 κιλό λάδι

6 ποτήρια ζάχαρη

7 ποτήρια νερό

½ λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί να γίνουν ένα μείγμα στο ταψί .

Το απλώνουμε μέσα στο ταψί και το χωρίζουμε σε τρίγωνα κομμάτια.

Το ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 2 ώρες.

Αφού ψηθούν, βράζουμε το σιρόπι και το ρίχνουμε στο κρύο γλυκό.

Καλή επιτυχία!

* Σ' ένα ποτήρι νερό ρίχνουμε μια κουταλιά της σούπας στάχτη. Βράζουμε και αφήνουμε να κάτσει μέχρι να κρυώσει. Με ένα κουτάλι παίρνουμε μόνο το νερό. Αυτή είναι η θολάσταχτη ή αλισίβα