

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΥΛΙΚΑ

2 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ

½ ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΖΑΧΑΡΗ

½ ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΜΠΥΡΑ

4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΚΟΝΙΑΚ

4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΚΑΝΕΛΟΓΑΡΥΦΑΛΛΟ

½ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΑΛΑΤΙ

1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΜΠΕΙΚΙΝ

1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΣΟΔΑ

ΛΙΓΟ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ

ΞΥΣΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

ΠΕΡΙΠΟΥ 1 ΚΙΛΟ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΙΡΟΠΙ

1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΕΛΙ

2 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΖΑΧΑΡΗ

2 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΝΕΡΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΓΡΑ ΜΑΖΙ ΓΙΑ ΛΙΓΟ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ.

ΟΧΙ ΠΟΛΥ ΖΥΜΩΜΑ. ΠΛΑΘΟΥΜΕ ΚΑΙ ΨΗΝΟΥΜΕ 30 ΛΕΠΤΑ ΣΕ ΜΕΤΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ.

ΣΙΡΟΠΙΑΖΟΥΜΕ ΓΥΡΝΩΝΤΑΣ ΑΡΚΕΤΕΣ ΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΤΑΨΙ ΚΑΙ ΑΠΟ ΠΑΝΩ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!