

Δίπλες

ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ

ΜΑΡΙΚΑ ΜΑΜΑΛΟΥΚΟΥ

Τρεμπεσίνας 18, Παλ. Ψυχικό, Αθήνα

Για τη ζύμη

7 φλιτζάνια αλεύρι

8 αυγά

½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

3 κουταλιές κονιάκ

1 κουταλάκι ξύσμα πορτοκαλιού

Για το σφόπι

2 φλιτζάνια μέλι

2 φλιτζάνια ζάχαρη

3 φλιτζάνια νερό

Για το τηγάνισμα και το πασπάλισμα

1½ φλιτζάνι καρυδόψιχα τριμμένη

½ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

1 κουταλάκι κανέλα

Λάδι

Χτυπάτε στο μπολ του μίξερ τα αυγά με το κονιάκ, ώσπου να ανακατευτούν καλά. Ρίχνετε το ξύσμα, το χυμό του πορτοκαλιού, λίγο λίγο το αλεύρι, νερό και τα ζυμώνετε πολύ καλά, ώσπου να γίνει μια ζύμη σφιχτή. Την αφήνετε σκεπασμένη για ½ ώρα.

Χωρίζετε τη ζύμη σε μπάλες μεγέθους πορτοκαλιού και ανοίγετε κάθε μπάλα με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο. Κόβετε τα φύλλα σε λωρίδες 15x6 εκ.

Βάζετε σε μια κατσαρόλα λάδι μέχρι τη μέση, το αφήνετε να κάψει, παίρνετε μία μία λωρίδα, πιάνετε την άκρη της σε πιρούνι, τη ρίχνετε στο ζεστό λάδι και σιγά σιγά την τυλίγετε στο πιρούνι, ώστε όταν ψηθεί να έχει πάρει σχήμα ρολού. Τηγανίζετε τις δίπλες, ώσπου να ροδίσουν. Τις βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και τις τοποθετείτε σε χαρτί κουζίνας, ώστε να απορροφηθεί το λάδι τους.

Βράζετε σε κατσαρόλα το μέλι, τη ζάχαρη και το νερό για 10 λεπτά. Αφαιρείτε τον αφρό και ρίχνετε τις δίπλες δυο δυο. Τις βγάζετε αμέσως με τρυπητή κουτάλα. Τις τοποθετείτε σε ένα ταψί να κρυώσουν και τις πασπαλίζετε με την καρυδόψιχα, τη ζάχαρη άχνη και την κανέλα.

Σημείωση: Οι δίπλες συνθηζονται την Πρωτοχρονιά στην Ελευσίνα.