

Αγιορείτικες συνταγές: Φοινίκια

[/ Αγιορείτικα](#)



Υλικά:

2 ποτήρια αραβοσιτέλαιο

1 ποτήρι ελαιόλαδο

1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι

1 ποτήρι ζάχαρη

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα

Κανέλλα

Ξύσμα λεμονιού

Αλεύρι όσο πάρει

Τριμμένα φιστίκια Αιγίνης ή τριμμένη καρυδόψιχα

Για το σιρόπι:

5 φλυτζάνια του τσαγιού ζάχαρη

1/2 φλυτζάνι μέλι

3 φλυτζάνια του τσαγιού νερό

Για την επικάλυψη: καρυδόψιχα ψιλοκομμένη, γαρύφαλλα.

Εκτέλεση:

Χτυπάμε τη ζάχαρη με το αραβοσιτέλαιο και το ελαιόλαδο. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό του πορτοκαλιού. Προσθέτουμε τα άλλα υλικά και αλεύρι, τόσο, ώστε να γίνει η ζύμη μας μαλακή. Πλάθουμε τη ζύμη σε μακρόστενα μπάστουνάκια, τα οποία κόβουμε λοξά με το μαχαίρι. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μισή ώρα περίπου. Τα σιροπιάζουμε στο καυτό σιρόπι. Τα αραδιάζουμε σε μια πιατέλα,

στερεώνουμε από ένα γαρύφαλλο στο κέντρο και πασπαλίζουμε με την καρυδόψιχα.

Πηγή: monastiriaka.gr