

## Συνταγές

### ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Υλικά: 1 φλιτζάνι τσαγιού πετιμέζι  
1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη  
1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι  
1\2 φλιτζάνια τσαγιού χυμό πορτοκαλιού  
Ξύσμα πορτοκαλιού  
4 κουταλιές σούπας κονιάκ ή ούζο  
8 φλιτζάνια τσαγιού περίπου αλεύρι  
3 κουτάλια τσαγιού κοφτά μπαίκιν πάουντερ  
1 κουτάλι τσαγιού κοφτό, σόδα  
1 κουτάλι τσαγιού κοφτό, κανέλα  
1 κουτάλι τσαγιού κοφτό , αλάτι

Εκτέλεση: Αναμειγνύετε το πετιμέζι , τη ζάχαρη, το λάδι, το χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού και το ποτό.  
Κοσκινίζετε μαζί το μισό αλεύρι, την μπαίκιν πάουντερ , τη σόδα , την κανέλα και το αλάτι.  
Ρίχνετε το μείγμα αυτό στο μείγμα από πετιμέζι και ανακατεύετε με κουτάλι .  
Κατόπιν προσθέτετε τμηματικά το υπόλοιπο αλεύρι ή όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη μάλλον σφιχτή.  
Την πλάθετε σε κουλούρια, τα βάζετε σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνετε , σε μέτριο φούρνο , επί 15-18.

### ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Υλικά : Για 1 φλιτζάνι  
1 κρόκο αυγού , σε θερμοκρασία δωματίου  
1 κ.τ.σ χυμό λεμονιού (ή παραπάνω όπως προτιμάτε)  
2 κ.τ.γ μουστάρδα ντιζόν  
1\2 κ.τ.γ αλάτι  
3\4 της κούπας ελαιόλαδο , φιστικέλαιο ή καλαμποκέλαιο  
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση: Χτυπάμε τον κρόκο , τον χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα και το αλάτι στο μπλέντερ , σε χαμηλή ταχύτητα.  
Καθώς γυρίζει το μπλέντερ προσθέτουμε το λάδι πολύ σιγά, σταγόνα σταγόνα , μέχρι να δέσει.  
Προσθέτουμε επιπλέον αλάτι ή λεμόνι , εάν θέλουμε.  
Πιπερώνουμε και σερβίρουμε.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ  
Δ2 ΤΑΞΗ