



Σαραγλί Θεσσαλονίκης

25'Χρόνος
Εκτέλεσης**40''**Χρόνος
Αναμονής**100'**Χρόνος
Ψησίματος**26-28**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό, το στικ κανέλας, τη γλυκόζη, τα γαρύφαλα και τη φλούδα από το λεμόνι.
- Μεταφέρουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
- Βράζουμε περίπου 5-7 λεπτά μέχρι να λιώσει τελείως η ζάχαρη και αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει.

Για το σαραγλί

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπλέντερ ή γουδί χτυπάμε την καρυδόπιχα, το φιστίκι, το αμύγδαλο, την κανέλα και το γαρύφαλο. Δεν τα διαλύουμε πολύ να γίνουν σκόνη αλλά δεν θέλουμε και πολύ μεγάλα κομμάτια γιατί θα σπάσουν στη συνέχεια το φύλλο μας.
- Βάζουμε σε ένα μπολ τη γέμιση και σε ένα άλλο το λιωμένο βούτυρο.
- Ανοίγουμε το φύλλο κρούστας στον πάγκο εργασίας μας.
- Παίρνουμε ένα φύλλο και το απλώνουμε στον πάγκο μας και το βουτυρώνουμε με τη βοήθεια ενός πινέλου χωρίς να ακουμπάει το πινέλο το φύλλο μας.
- Καλύπτουμε με ένα ακόμα φύλλο και το βουτυρώνουμε.
- Απλώνουμε λίγη από τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια του.
- Βάζουμε 2 ξυλάκια στη μέση των φύλλων και τα διπλώνουμε στη μέση αφήνοντας 2 δάχτυλα κενό στην άκρη του.
- Τυλίγουμε σε ρολό όχι όμως πολύ σφιχτό. "Σουρώνουμε" με τα χέρια μας τις άκρες, πιέζοντας τις άκρες προς το κέντρο, και αφαιρούμε τα ξυλάκια.
- Βουτυρώνουμε ένα ταψί 30x40 εκ. και βάζουμε μέσα το ένα σαραγλί.
- Βουτυρώνουμε με το πινέλο από πάνω αμέσως για να μην ξεραθούν τα φύλλα. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να γεμίσει το ταψί.
- Οτι βούτυρο μας περισσέψει το περιχύνουμε στο ταψί πάνω από το σαραγλί και το κόβουμε με ένα μαχαίρι σε 3 μέρη.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 70-90 λεπτά.
- Βγάζουμε από τον φούρνο και αμέσως ρίχνουμε το κρύο σιρόπι στα καυτά σαραγλί.
- Αφήνουμε 30-40 λεπτά να απορροφήσει το σιρόπι.
- Πασπαλίζουμε με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 300 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- 50 γρ. γλυκόζη
- 6 γαρύφαλα
- φλούδα, από 1 λεμόνι
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού

Για το σαραγλί

- 400 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. καρυδόπιχα
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 100 γρ. αμύγδαλα
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρύφαλο, τριμμένο
- 900 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- φιστίκια Αιγίνης, τριμμένα, για σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

344 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	8.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	39.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	26%	41%	15%
20.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.17 Αλάτι (γρ.)
22%	10%	7%	3%