

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Κουρκουμπίνια

ΥΛΙΚΑ

για 100-120 τεμάχια

- 500 γρ. φύλλα κρούστας
- Παρθένο Σησαμέλαιο

Για το σιρόπι

- 2 ποτήρια νερό
- 2 ποτήρια ζάχαρη
- 1 ποτήρι γλυκόζ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λαδώστε με σησαμέλαιο δύο φύλλα κρούστας, τοποθετείστε τα το ένα πάνω στο άλλο, ρολάρετε σφιχτά τα φύλλα γύρω από ένα καλαμάκι και αλείψτε πάλι με σησαμέλαιο. Βγάλτε το καλαμάκι και κόψτε τα ρολά σε κομματάκια, πλάτους 1,5 εκατοστού. Συνεχίστε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα.

Αφού τηγανίσετε τα κουρκουμπίνια σε καυτό σησαμέλαιο, βγάλτε τα με τρυπητή κουτάλα και στραγγίστε τα σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Σερβίρετε τα κουρκουμπίνια προσθέτοντάς τα είτε σε σαλάτες, είτε συνοδεύοντας σούπες, σαν κρουτόν.

Τα κουρκουμπίνια μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο διάστημα κλεισμένα σε μεταλλικό κουτί, μακριά από οσμές και υγρασία.

Εναλλακτικά, και όταν τα κουρκουμπίνια είναι ακόμη ζεστά, βουτήξτε τα σε σιρόπι και σερβίρετέ τα σαν γλυκό.

Για το σιρόπι

Βράστε όλα τα υλικά μαζί, ξαφρίστε το μείγμα και το σιρόπι είναι έτοιμο.