

## Σαραγλί της Αίνου

Συνταγή αειμνήστου Στρατούλας Τζούρη



### Υλικά:

Για το φύλλο

- 1 ποτήρι νερού χλιαρό νερό
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- ½ κουταλάκι του γλυκού ξύδι
- λίγο αλάτι
- αλεύρι όσο σηκώσει

Γίνεται ζύμη απαλή ( να μην κολλάει) ώστε να ανοιχτεί φύλλο. Χωρίζουμε την ζύμη σε 10 μπαλάκια και ανοίγουμε 10 φύλλα πολύ λεπτά.

Για τη γέμιση

- 1 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο
- 2 φλιτζάνια τσαγιού σιμιγδάλι
- 3 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 4 φλιτζάνια τσαγιού νερό
- 2 κουταλάκια κανέλα
- ψιλοκομμένα καρύδια

### Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε τον σιμιγδαλένιο χαλβά. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει ο χαλβάς και ανακατεύουμε ψιλοκομμένα καρύδια και τη κανέλα. Γεμίζουμε το κάθε φύλλο αφού προηγουμένως το κόψουμε στη μέση, με γέμιση και το τυλίγουμε σε σαλιγκάρι.

Το ψήνουμε στους 180°, το βγάζουμε από το φούρνο όταν ροδίσει. Όταν κρυώσει το σιροπιάζουμε με σιρόπι όχι πολύ πηχτό.