

«ΔΑΚΤΥΛΑ ΚΥΡΙΩΝ»  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ



[http://sigatakastana.blogspot.com/2013/02/blog-post\\_1.html](http://sigatakastana.blogspot.com/2013/02/blog-post_1.html)

**Υλικά:** (για 30 άτομα)

Για τη ζύμη-φύλλο

8 φλιτζάνια αλεύρι (4 χωριάτικο και 4 φαρίνα)

1 φλιτζάνι λάδι

λίγο αλάτι

2½ φλιτζάνια νερό (περίπου)

Για τη γέμιση

400 γραμμάρια αμυγδαλόψιχα κοπανισμένη

κανέλα

λίγη ζάχαρη

3-4 κουταλιές ανθόνερο

Για το σιρόπι

4 φλιτζάνια ζάχαρη

3 φλιτζάνια νερό

λίγο χυμό λεμονιού

1 κομμάτι κανέλα

3-4 γαρίφαλα

ανθόνερο

-----  
λάδι για τηγάνισμα

### **Εκτέλεση:**

1. Ρυζιάζουμε (τρίβουμε με τα δάχτυλα) το αλεύρι με το λάδι.
2. Προσθέτουμε το αλάτι, το νερό και ζυμώνουμε καλά τη ζύμη.
3. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε για μισή-μία ώρα περίπου.
4. Ανοίγουμε φύλλο λεπτό και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια 8 x 12 εκ. περίπου.
5. Βάζουμε λίγη γέμιση στην άκρη και τα τυλίγουμε. Με ένα πιρούνι πιέζουμε τις άκρες.
6. Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι ελαφρά και στη συνέχεια τα ρίχνουμε σε κρύο σιρόπι για λίγο και τα βάζουμε σε τρυπητό για να στραγγίσουν.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)

### **Σημειώσεις:**

Έχουν σχήμα λεπτό και μακρύ όπως τα δάχτυλα των χεριών και γι' αυτό ονομάζονται «δάκτυλα κυριών». Επίσης σεβίρονταν στα σπίτια των κυριών. Παλαιότερα υπήρχε ως έθιμο αρραβώνα οι οικογένειες του ζευγαριού να ετοιμάζουν δάκτυλα και χαλούμι και να τα πηγαίνουν στην εκκλησία με πανέρια για να προσφέρουν στον κόσμο.