

**Συνταγή 1: Μαχαλεπί**

Μια καλοκαιρινή δροσερή συνταγή που μοσχομυρίζει ροδόσταγμα και τριαντάφυλλο από την Κύπρο!!!

**Υλικά:**

- 6 ποτήρια νερό
- 6 κουταλιές νησιαστέ (Κορν φλάουερ)
- ζάχαρη
- ροδόσταγμα
- σιρόπι τριαντάφυλλο

**Εκτέλεση:**

1. Διαλύουμε το νησιαστέ στο νερό και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα.
2. Βάζουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και με ξύλινο κουτάλι, ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι που να κοχλάσει και να βγάξει φουσκάλες.
3. Χαμηλώνουμε τότε τη φωτιά στο ελάχιστο, συνεχίζουμε το γερό ανακάτεμα για ακόμα 5-6 λεπτά, μέχρι να ψηθεί και να γίνει μια πηκτή και ρευστή κρέμα.
4. Παίρνουμε ένα ταψί ή πυρέξ, το βρέχουμε και ρίχνουμε μέσα την κρέμα. (Πρέπει να είναι περίπου 1 με 1.5 εκ το πάχος της κρέμας, οπότε υπολογίζουμε αν θα θέλουμε κι άλλο ταψί).
5. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά, το κόβουμε σε μερίδες (τετράγωνα μεγάλα κομμάτια) αφήνοντας τα στο ταψί, το καλύπτουμε με παγωμένο νερό και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα να παγώσει καλά.
6. Για να σερβίρουμε το μαχαλεπί παίρνουμε ένα βαθύ πιάτο, βάζουμε ένα κομμάτι μαχαλεπί, το ραντίζουμε με ροδόσταγμα και μια κουταλιά σιρόπι τριαντάφυλλο, το καλύπτουμε με παγωμένο νερό το κόβουμε μικρά κομματάκια και στο τέλος πασπαλίζουμε με όση ζάχαρη θέλουμε!

**Συνταγή 2: Παραδοσιακός κυπριακός χαλβάς****Υλικά:**

- 5 φλιτζάνια νερό
- 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
- ξυλάκι κανέλας
- 1 φλιτζάνι σιμιγδάλι
- 1 πακέτο αμύγδαλα ασπρισμένα
- 3 κουταλιές ροδόσταγμα

**Εκτέλεση:**

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη να βράσουν. Όταν διαλυθεί η ζάχαρη προσθέτουμε το ξυλάκι κανέλας, το ροδόσταγμα και το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε μέχρι το μίγμα μας πήξει.

Όταν το μίγμα μας πήξει το βάζουμε σε μια φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει. Βγάζουμε το χαλβά μας από τη φόρμα και τον τοποθετούμε σε μια ωραία πιατέλα. Αν θέλουμε διακοσμούμε το χαλβά μας με τα ασπρισμένα αμύγδαλα. Απολαύστε!