

# Islis

Pour la pâte :

30cl d'huile (moitié olive - moitié tournesol)

10cl de jus d'orange

100gr de sucre

2 cuillérées à café rases de levure chimique

150 gr de semoule de blé fine (σιμιγδάλι ψιλό)

500gr de farine blanche environ

le zeste d'une orange

Pour la farce :

250gr de cerneaux de noix concassées

1 bonne pincée de cannelle, 1 bonne pincée de clou de girofle moulu

2 cuillérées à soupe de sucre

Pour le sirop :

35cl d'eau

4 cuillérées à soupe de miel

500 gr de sucre, quelques gouttes de citron



Mettre les ingrédients du sirop dans une casserole, porter à ébullition, laisser cuire pendant 10mn à petits bouillons. Laisser refroidir.

Mélanger ensuite farine, semoule, sucre, levure. Verser l'huile, le jus et le zeste d'orange. Pétrir pour avoir une pâte homogène. La quantité de farine peut varier de 50-100gr. Former ensuite une boulette de 4-5cm de diamètre, l'aplatir et la fourrer avec 1 cuillérée à café de farce.

Souder les bords, de sorte que le gâteau forme un triangle de 5-6cm de côté. Marquer la surface avec une fourchette. Enfourner pendant 20mn à 180°. Les plonger dans le sirop pour bien les enrober.