

## ריבת תפוח בדבש לראש השנה



### רכיבים

- תפוח עץ ללא ליבה, קלופים וחתוכים לקוביות
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- מיליליטר דבש
- 2/1 1/2 כפית תמצית וניל
- הל טחון
- פלפל שחור
- אניס טחון

### הכנה

1. כותשים במכתש ועלי את ההל עם האניס והפלפל השחור בצורה גסה.
2. מכניסים את התערובת יחד עם שאר החומרים לסיר, מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש לבישול של כ-25 דקות לקבלת מרקם סמיך וריבתי.
3. מעבירים לצנצנות מעוקרות.

60 דקות

7 servings 7