

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