



רכיבים

- כוסות סוכר לבן
- $2/3$ $3/2$ כוס מים
- טיפות מי ורדים
- כוסות אגוזי מלך
- $1/2$ $2/1$ כוס בוטנים אמריקאים
- $1/2$ $2/1$ כוס שומשום
- כוס פיסטוק קלוי, קצוץ גס

הכנה

1. מבשלים סוכר, מים ומי ורדים על אש קטנה בסיר, ליצירת סירופ סמיך ועכור.
2. טוחנים במעבד מזון עם להב פלדה את האגוזים, הבוטנים והשומשום למרקם של פירורי לחם.
3. מוסיפים לסיר עם סירופ הסוכר ומבשלים אגב ערבוב מתמיד עשר דקות. בסוף הבישול תהיה בסיר עיסה סמיכה מאוד.
4. מרטיבים תבנית אפייה ומרפדים בנייר אפייה (הרטיבות תעזור לו להידבק לדפנות). יוצקים לתבנית המרופדת את תערובת האגוזים.
5. התערובת צריכה להגיע לגובה של 2-3 ס"מ. מפזרים את הפיסטוקים הקצוצים מעל ומהדקים, כדי שהם ישקעו מעט בתערובת.
6. מצננים רבע שעה וחותכים למעוינים.
7. מצננים לטמפרטורת החדר, מפרקים למעוינים בודדים ושומרים בכלי אטום (זהירות, אין דבר בעולם שנמלים אוהבות יותר).

45 דקות

8 servings 8