

קוגל תימני של פסח



רכיבים

- מצה שבורות גס בקערה גדולה
- כף מלח שטוחה
- כוסות מים
- חבילה מרגרינה רכה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפות קינמון טחון
- שקית אבקת אפייה

הכנה

1. מערבבים עם המצות השבורות כף מלח שטוחה.
2. לצקת על המצות 4 כוסות מים ולערבב עד ספיגה.
3. להוסיף לעיסת המצות, המלח והמים לפי הסדר ולערבב: מחמאה רכה, סוכר, קינמון, סוכר ווניל ושקית אבקת אפייה. ללוש היטב לעיסה אחידה.
4. לשמן סיר ג'חנון גדול או סיר בישול רחב (שמתאים לשהייה בתנור).
5. להכניס לסיר את תוכן העיסה, ולאפות 5 שעות ב- 180 מעלות.

120 דקות

8 servings 8