



רכיבים

- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- כפות דבש
- כוסות שומשום

הכנה

1. להכניס לסיר בישול את הסוכר והדבש ולחמם עד שהסוכר נמס, 2 דק' בערך. להוסיף את השומשום לסיר ולבשל על אש נמוכה כעשר דקות תוך כדי בחישה מתמדת.
2. כשהסוכר מקבל צבע זהבהב והשומשום נעשה קצת יותר כהה, לשפוך את התערובת הרוותחת על משטח יבש ולשטח בצורה אחידה לעובי 1 ס"מ.
3. לשמן את המערוך ולעבור על שכבת השומשום כדי להדק.
4. עם סכין חדה לחתוך למעויינים.
5. לקרר ולשמור בכלי סגור.

30 דקות ⌚

20 servings 20 ⊕