

עוגיות פיסטוק, תמרים ואגוזי  
לוז



## רכיבים

- 1/4 1/4 קילוגרם פיסטוק קלוף
- 1/4 1/4 קילוגרם אגוזי לוז קלופים
- כוס שיבולת שועל
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן
- כפות טחינה
- ביצה
- תמר מזן מג'הול

## הכנה

1. קולים את הפיסטוקים במחבת חמה עד שהם מתחילים להשחים. מעבירים לקערה ומצננים.
2. קולים את אגוזי הלוז באותה דרך, מעבירים לקערה ומצננים.
3. שמים את הפיסטוקים במעבד מזון עם להב פלדה. מוסיפים חצי כוס שיבולת שועל ורבע כוס סוכר. מרסקים מעט לרסק גס.
4. מוסיפים שתי כפות טחינה גולמית וביצה אחת. מרסקים למחית אחידה.
5. מרפדים תבנית אפייה מרובעת בגודל 30X30 ס"מ בנייר אפייה. משטחים בה את תערובת הפיסטוקים ומהדקים היטב בגב כף.
6. חוצים ומגלענים את התמרים. מסדרים על התערובת שבתבנית.
7. מכינים תערובת מאגוזי הלוז, שיבולת שועל, סוכר, טחינה וביצה בדיוק כפי שהכנו מהפיסטוקים. משטחים מעל התמרים ומהדקים.
8. אופים חצי שעה בחום של 180 מעלות. מוציאים וחותכים בסכין לצורת מעוינים. אפשר לקשט על מעוין בפיסטוק או באגוז לוז.
9. מחזירים לאפייה של עוד רבע שעה. מוציאים, מצננים ואז מפרקים לעוגיות.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴