

## אוזני המן של עפרה



### רכיבים

- חבילה מרגרינה
- 1/4 4/1 כוס מיץ
- לפי הטעם תמר
- ביצה
- כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס יין אדום
- כף גרידת לימון

### הכנה

1. מעבדים את הבצק ומניחים אותו לשעה.
2. מקמחים משטח ומרדדים את הבצק.
3. לוקחים כוס וחותכים עיגולים.
4. באמצע כל עיגול מניחים כחצי כפית ממרח תמרים.
5. מקפלים את הקצוות ויוצרים משולש.
6. אופים בתנור בחום 180 מעלות, עד להזהבה.

120 דקות

6 servings 6