



## רכיבים

- כוסות גריסי פנינה
- 2/1 1/2 כוס סוכר חום
- גרם משמש מיובש
- גרם צימוקים בהירים
- גרם צימוקים בהירים כהים
- גרם חמוציות
- גרם דבלים (תאנים מיובשות)
- גרם שקדים לבחירה: מלך, פקאן או שקדים
- לפי הטעם קינמון טחון

## הכנה

1. משרים את הגריסים לילה במים עד כיווי. למחרת לסנן ולשטוף.
2. מבשלים את הגריסים בהרבה מים (כמו פסטה) עד שמתרכך ותופח.
3. לסנן את הגריסים, לא לשפוך את המים.
4. לחתוך את כל הפירות היבשים, מלבד החמוציות, לקוביות קטנטנות.
5. לערבב את הגריסים המסוננים מנוזלים ולהוסיף, סוכר ומצקת אחת או שתיים ממי בישול.
6. לבשל על אש קטנה כ-10 דקות עד שהפירות מתרככים וכל החומרים מתמזגים.
7. לקשט בקינמון.

30 דקות

6 servings 6