

רכיבים:

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר (ניתן להשתמש כתחליף ב $\frac{3}{4}$ כוס סוכר חום)

200 גרם מרגרינה/חמאה

1 ביצה טרופה

1 כוס אגוזי מלך, קלופים וקצוצים

350 גרם עיסת תמרים (מומלץ להשתמש בתמרי מג'הול)

250 גרם עוגיות יין (עוגיות של פסח), מרוסקות

אופן ההכנה:

1. לסיר קטן מכניסים את המרגריה/חמאה וממיסים על להבה נמוכה. מוסיפים את הסוכר ומערבבים. משהים בצד שיתקרר.

2. כשהסיר קר, מוסיפים את הביצה הטרופה ומערבבים היטב. מדליקים שוב את הלהבה לדרגה נמוכה, מחממים את הסיר ומוסיפים את עיסת התמרים.

3. מבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד, עד שמתקבלת עיסה אחידה ומשחתית.

4. מסירים את הסיר מהאש, מוסיפים את שברי האגוזים והעוגיות ומערבבים.

5. יוצקים את התערובת לתבנית הגשה מרובעת ומכניסים למקרר למשך 7 שעות לפחות.