רכיבים:

400 גרם קמח

150 גרם סוכר

¾ חבילה חמאה, חתוכה לקוביות קטנות

3 ביצים + ביצה אחת מופרדת

קורט מלח

המילוי:

300 גרם תאנים מיובשות

150 גרם אגוזי מלך טחונים

150 גרם שקדים קלויים וטחונים

100 גרם צימוקים ללא גרעינים

200 גרם ריבה כלשהי קליפות דקות מ-3 תפוזים

½ כפית ציפורן טחונה

כפית אחת קינמון

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הקמח הסוכר. מוסיפים את החמאה חתוכה לקוביות קטנות, 2 ביצים + עוד חלמון אחד של ביצה ומלח ומערבבים בידיים עד שהחמאה נמסה לגמרי ונוצר בצק חלק.

2. יוצרים מהבצק כדור ומניחים לעמוד במקום קריר כשעה.

3. מבשלים את התאנים במים רותחים במשך 10 דקות, מסננים את המים וחותכים. מערבבים את התאנים עם שאר חומרי המילוי.

4. יוצרים מן הבצק עלה בעובי של כ-חצי סנטימטר, קורצים עיגולים בקוטר 10 ס"מ.

5. מניחים כמות קטנה של המילוי במרכז העלה ומקפלים קיפול אחד, ליצירת חצי ירח.

6. מרטיבים מעט את השוליים בחלבון של הביצה הנותרת ומהדקים בחוזקה.

7. חורצים חריצים על הבצקיות ומניחים בתבנית אפייה משומנת.

8. מורחים על הבצקיות את חלבון הביצה ואופים בחום של 200 מעלות במשך 25-30 דקות, עד שהבצקיות מזהיבות.