רכיבים:

1 כוס דבש

1 כוס שקדים מקולפים וקצוצים

מרגרינה למריחת התבנית

500 גרם אטריות דקות

אופן ההכנה:

1. מבשלים את האטריות במים עם מלח, ומסננים. ממלאים את האטריות בתבנית מלבנית ודוחסים היטב.

2. כשהאטריות מתקררות אפשר להוציא אותן מהתבנית והן תשארנה צמודות. חותכים לריבועים בגודל 5X

5 ס׳מ בערך.

3. משמנים תבנית אפיה גדולה יותר מהתבנית הקודמת, ומסדרים עליה את הריבועים. מכסים בשקדים, ומורחים בהרבה דבש.

4. שמים בתנור חם למשך 20-30 דקות. מוציאים ושוב מפזרים שקדים ודבש.