



רכיבים:

1 ק"ג גזרים יפים, (לא ענקיים)

1 כפית מלח גס

4 כפות שמן או 40 גרם חמאה

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר או ריבת תפוזים

מיץ מ- $\frac{1}{2}$ לימון (אפשרות)

א. 1 כוס צימוקים

ב. 1 כוס שזיפים מיובשים ומגולענים

ג. 1 כוס חמוציות (ניתן להשתמש בכל אחת מהאפשרויות בנפרד או בכולן יחד)

1 כפית תמצית וניל

$\frac{1}{2}$ כוס ליקר תפוזים

קורט פלפל אנגלי טחון

$\frac{1}{4}$ כפית קינמון טחון

1 כפית ג'ינג'ר טרי, מגורר

כמה טיפות תמצית שקדים

$\frac{1}{2}$ כוס דבש

מויץ וקליפה מגוררת מתפוז אחד

אופן ההכנה:

1. קולפים את הגזרים וחותכים אותם לעיגולים בעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ.
2. שמים את כל החומרים כולל הגזר בסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים 10 דקות.
- בודקים אם הגזר רך אך לא מתפורר, ואם המזלג ננעץ בו בקלות. אם לא, מכסים ומבשלים 4-5 דקות נוספות.
3. מסירים את המכסה, מגבירים הלהבה.
4. בוחשים בעזרת כף עץ עד שרוב הנוזלים מתאדים והגזר בוקק ומזוגג.