



## רכיבים:

400 גרם איטריות ביצים רחבות

1 כף מלח

1½ כוסות סוכר

4 ביצים, טרופות

1 כפית פלפל שחור

1 כפית קינמון

מעט שמן

### אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את תנור האפיה לחום של  $150^{\circ}$ .
2. בסיר עם מים רותחים ומעט מלח מבשלים את האיטריות לפי הגדרות היצרן.
3. בסיר גדול מחממים מעט שמן, מוסיפים כוס סוכר ומערבבים עד שנוצר מעין קרמל.
4. מוסיפים לסיר את האיטריות ומערבבים היטב.
5. בקערה נפרדת מערבבים את הביצים,  $\frac{1}{2}$  כוס סוכר, פלפל שחור, מלח וקינמון. יוצקים על האיטריות ומערבבים היטב אך בעדינות.

6. משטחים בסיר את האיטריות, מנמיכים את הלהבה ומטגנים כרבע שעה, עד להשחמת השוליים.

7. מעבירים את הסיר לתנור האפייה ואופים במשך כשעתיים - שלוש.