רכיבים:

1 חבילת מרגרינה ללא מלח

250 גרם תמרים מגולענית, מעוכים

¾ כוס דבש

170 גרם פיצפוצי אורז

חבילת קוקוס טחון

אופן ההכנה:

1. מחממים סיר בינוני וממיסים בו את המרגרינה. מוסיפים את הדבש ואת התמרים המעוכים ומבשלים על להבה בינונית, עד שהעיסה נהיית חלקה.

2. מסירים את הסיר מהלהבה ומוסיפים לתערובת את פצפוצי האורז. מערבבים היטב עד שפצפוצי האור נטמעים בתערובת.

3. מפרדים בנייר אפייה תבנית מרובעת ומפזרים מעלי מחצית מכמות הקוקוס הטחון.

4. יוצקים מעיסת התמרים והדבש ובעזרת הידיים מהדקים אותה לתבנית.

5. מפזרים את שארית הקוקוס, חותכים לריבועים ומכניסים למקרר על מנת שיתקשו.