רכיבים:

150 גרם גרגירי פרג טרי טחונים (כ-1½ כוסות)

¼ כוס דבש

קליפת תפוז מגוררת

1¾ כוסות קמח

כפית מחוקה סודה לשתייה

225 גרם חמאה

כפית מלח

1¾ כוסות סוכר

4 ביצים

2 חלבונים

גביע יוגורט

1 כפית תמצית וניל

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור לטמפרטורה בינונית של 180 מעלות. מורחים בחמאה תבנית עגולה גבוהה עם חור באמצע. מפזרים סוכר ומנערים.

2. מערבבים בקערה את הפרג עם הדבש וקליפת התפוז המגוררת עד שמתקבלת תערובת פירורית לחה ושמים בצד.

3. בקערה נפרדת מערבבים את הקמח, הסודה לשתייה והמלח ושמים בצד.

4. במעבד מזון או בקערה גדולה מערבלים את החמאה בסוכר עד שמתקבלת תערובת אחידה ורכה. בוחשים לתוכה את תערובת הפרג עד שמתקבלת תערובת אחידה. בהדרגה מוסיפים את החלמונים ולאחר מכן את היוגורט ואת הוניל. עכשיו, בבת אחת בוחשים לתערובת הזו את תערובת הקמח ומערבלים לתערובת אחידה.

5. בקערה יבשה נוספת או במיקסר מקציפים את החלבונים. בוחשים את הקצף בתערובת הפרג ויוצקים לתבנית. אופים במשך 55-60 דקות או עד שנועצים בעוגה קיסם או שיפוד והוא יוצא יבש. מוציאים בזהירות ומאפשרים ל עוגה להתקרר בתבנית 15 דקות לפני שהופכים אותה על צלחת להמשך ההתקררות. זורים אבקת סוכר ומגישים.