

רכיבים:

1 קג' סולת

2 ביצים

1½ כוסות שמן עץ הזית

1½ כוסות סוכר

1½ כוסות מים

1 אבקת אפיה

חופן צימוקים

½ כוס תמרים קצוצים

1 כוס קוקוס

לדבש:

3½ כוסות סוכר

1 כוס מים

מיץ מלימון

אופן ההכנה:

1. בתוך קערה רחבה מערבבים את כל חומרי העוגה היבשים (הקוקוס, הסולת, הסוכר, ואבקת האפיה), מוסיפים את התמרים והצימוקים ומערבבים קלות.
2. מוסיפים את הביצים, המים והשמן ומערבבים עד קבלת תערובת אחידה.
3. מניחים בתבנית האפיה ומכניסים לתנור חם. אופים בטמפרטורה של 160 מעלות, במשך 45 דקות.
4. במקביל יוצקים את כל חומרי "הדבש" לסיר ומבשלים עד שהסוכר נמס.
5. לאחר שהעוגה מוכנה, מצננים ויוצקים את "הדבש".