

רכיבים:

רימונים 3-4 כפות סוכר $\frac{1}{2}$ קליפת לימון מגורר דק

אופן ההכנה:

1. חותכים את הרימונים לרבעים ומוסיפים את הגרעינים (ללא הקליפה הלבנה שעוטפת את גרגירי הרימון).

2. מכינים את הגרעינים לשיר בינו ומחממים. מוסיפים את קליפת הלימון המגוררת דק, ומעל מוסיפים 3-2 כפות סוכר. מבאים לרטיחה וממיכים את הלהבה לקטנה ביותר. 3. מוסיפים 2 כפות סוכר וմבשלים עד שעה או עד שהמרקם מתקרב למרקם של ריבת. (רק מתקרב למרקם ריבת ולא מגע למצב בו המרקם הוא ריבתי).
4. מורידים מהאש, מצננים וטוחנים במעבד. את מה שנקלב נעביר דרך מסנת לא צרה מיד, אך גם לא רחבה כדי שהגרעינים לא יצאו.
דרך מסנתה הוא עבודה מעט מאמצת, אך המאמץ ישתלם. אם העיטה סמיכה מיד, נגרד את מה שיוצא מהצד השני של המסנת ונכנס לצנצנת קטנה).

5. על כל כפית רcz סמיר נוסיף מעט מים, עד שנקלב משחה ממש דומה לאופן הכנת טחינה גולמית ביתית.