

רכיבים:

1 ק"ג גזרים יפים, (לא ענקיים)

1 כפית מלח גס

4 כפות שמן או 40 גרם חמאה

½ כוס סוכר או ריבת תפוזים

מיץ מ-½ לימון (אפשרות)

א. 1 כוס צימוקים

ב. 1 כוס שזיפים מיובשים ומגולענים

ג. 1 כוס חמוציות (ניתן להשתמש בכל אחת מהאפשרויות בנפרד או בכולן יחד(

1 כפית תמצית וניל

½ כוס ליקר תפוזים

קורט פלפל אנגלי טחון

¼ כפית קינמון טחון

1 כפית ג'ינג'ר טרי, מגורר

כמה טיפות תמצית שקדים

½ כוס דבש

מויץ וקליפה מגוררת מתפוז אחד

אופן ההכנה:

1. קולפים את הגזרים וחותכים אותם לעיגולים בעובי של ½ ס"מ.

2. שמים את כל החומרים כולל הגזר בסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים 10 דקות.

בודקים אם הגזר רך אך לא מתפורר, ואם המזלג ננעץ בו בקלות. אם לא, מכסים ומבשלים 4-5 דקות נוספות.

3. מסירים את המכסה, מגבירים הלהבה.

4. בוחשים בעזרת כף עץ עד שרוב הנוזלים מתאדים והגזר בוהק ומזוגג.