



## רכיבים:

1 כוס של פיסטוקים קלופים, לא קלויים ולא מומלחים 1 כוס סוכר  $\frac{1}{2}$  כוס מים  $\frac{3}{4}$  כוס חמאה מומסת

## אופן ההכנה:

1. חולטים את הפיסטוקים במים רותחים למשך 5 דקות. קולפים את הקליפה, משטחים אותם בתבנית ומכניסים לתנור בטמפי של 100 מעלות, כדי לייבש אותם ולעשותם קצת פריכים למשך  $\frac{1}{4}$  שעה. אח"כ מכבים את התנור אבל משאירים להתקרר בתבנית בתוך התנור לעוד 10 דקות נוספות. 2. טוחנים את הפיסטוקים לאבקה דקה.

3. בסיר מערבבים את המים והסוכר, ומבשלים יחד עד שהסוכר נמס ומתקבל מרקם קצת צמיגי. מוסיפים את הפיסטוקים הטחונים ומערבבים היטב.

כשזה מתחיל להדבק לתחתית – מוסיפים בהדרגה את החמאה המומסת, תוך בחישה מתמדת. מערבבים עד שהעיסה נפרדת בקלות מהדפנות.

4. משמנים צלחת גדולה שטוחה, שוטחים את העיסה על הצלחת, חותכים כשהבארפי עדיין חם למעויינים, מקשטים כל מעוין בחצי פיסטוק.