



רכיבים:

½ ק"ג צימוקים שחורים

½ ק"ג צימוקים לבנים

1 + ½ כוסות סוכר

½ כוס שמן

2 כפות מיץ לימון

100 גרם אגוזי פקאן

100 גרם אגוזי מלך

100 גרם שקדים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את שני סוגי הצימוקים בקערה, מכסים אותם במים ומשרים לכמה שעות. מסננים את הצימוקים במסננת. מנגבים את הצימוקים עם מגבות נייר.

2. מחממים במחבת גדולה או בסיר את כל השמן, מכניסים פנימה את הצימוקים. כשהצימוקים מתחילים

להתנפח, מוסיפים למחבת את הסוכר וממשיכים לערבב כל הזמן. מנמיכים את האש, ומבשלים עד שכל הסוכר נמס והעיסה הופכת קצת צמיגית.

3. בינתיים קולים בתנור את תערובת האגוזים והשקדים (זהירות לא לשרוף).

4. בעזרת פטיש עץ או מערוך מרסקים את השקדים והאגוזים לשברים גדולים מאד. (לא מומלץ לרסק במעבד מזון).

5. מוסיפים את שברי השקדים והאגוזים למחבת, וכן את מיץ הלימון, ומבשלים על אש קטנה עוד כ-10 דקות מצננים ומגישים.