



רכיבים:

350-300 גרם תערובת שקדים, פסטוקים, בוטנים ואגוזים

2 כפות דבש (להוסיף לתערובת הנ"ל)

קינמון

בצק פילאס

½ כוס דבש

סירופ:

1½ סוכר
1 מים
מיץ מלימון אחד

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את האגוזים, הסוכר והקינמון.
2. מביאים לרתיחה את חומרי הסירופ תוך כדי ערבוב, מנמיכים את האש, מבשלים 20 דקות ומצננים.
3. מחממים תנור ל-180 מעלות. מניחים עלה פילו על תבנית מרופדת בנייר אפייה. חוזרים על הפעולה עם שישה עלים נוספים.
4. חותכים למעוינים, ריבועים או מה שרוצים, ואופים כחצי שעה.
5. שופכים מלמעלה את הסירופ הקר, ומגישים.

