

רכיבים:

2 ק"ג חבושים

$\frac{1}{2}$ ק"ג סוכר

$2\frac{1}{2}$ כוסות מים

200 גר' אגוזים טחונים

אופן ההכנה:

1. מקלפים את החבושים ומוציאים את הגרעינים והחלק הקשה מסביבם.
2. חותכים לחתיכות קטנות, ומבשלים עם מים עד שהפרי מתרכך. מסננים.

3. בסיר נפרד שמים את הסוכר עם החבושים ומבשלים תוך ערבוב עד שהמים מתאדים והחבושים הופכים לעיסה ומתקשים.

4. משטחים את החבושים על מגש על גבי נייר אפייה.

5. מפזרים מעל החבושים את האגוזים, חותכים למשולשים ומכניסים למקרר.