

רכיבים:

רימונים 4-3 כפות סוכר $\frac{1}{2}$ קליפת לימון מגורר דק

אופן ההכנה:

1. חותכים את הרימונים לרבעים ומוציאים את הגרעינים (ללא הקליפה הלבנה שעוטפת את גרגירי הרימון).
2. מכניסים את הגרעינים לסיר בינוני ומחממים. מוסיפים את קליפת הלימון המגוררת דק, ומעל מוסיפים 2-3 כפות סוכר. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה לקטנה ביותר. 3. מוסיפים 2 כפות סוכר ומבשלים עד שעה או עד שהמרקם מתקרר למרקם של ריבה. (רק מתקרר למרקם ריבה ולא מגיע למצב בו המרקם הוא ריבתי). 4. מורידים מהאש, מצננים וטוחנים במעבד. את מה שנקבל נעביר דרך מסננת לא צרה מידי, אך גם לא רחבה כדי שהגרעינים לא ייצאו. (העברת הרכז דרך מסננת הוא עבודה מעט מאמצת, אך המאמץ ישתלם. אם העיסה סמיכה מידי, נגרד את מה שיוצא מהצד השני של המסננת ונכניס לצנצנת קטנה).
5. על כל כפית רכז סמך נוסיף מעט מים, עד שנקבל משחה ממש דומה לאופן הכנת טחינה גולמית ביתית.