

המתכון הבא מומלץ בחום.

ערבוב רכיבים ויצירת חלבה סולת.

רכיבים:

כוס סולת
 $\frac{3}{4}$ כוס גהי (או חמאה)
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $2\frac{1}{2}$ כוסות מים
טיפה זעפרן
שקדים ואגוזי קשיו קלויים

אופן ההכנה:

1. מרתיחים את המים והסוכר עד לקבלת סירופ אחיד. מוסיפים זעפרן ומורידים מהאש.

2. במחבת אחרת ממיסים את הגהי או החמאה. מוסיפים את הסולת. מערבבים על אש בינונית עד שהסולת מתחילה לקבל גוון חום וורדרד.
3. מוסיפים את הסירופ למחבת וממשיכים לבחוש עד שהגהי/חמאה נפרדת מהתערובת.
4. מעברים לכלי אחר ומקשטים באגוזים ושקדים.