

# אזני האו !

והנשים הלקטניות אזני המן מכינות... ובכך עשו זאת בעצמכן:

לבצק:

4 ספלים קמח

1 אפיון

$\frac{3}{4}$  כפית מלח

1 קליפה מגוררת מלימון  
או תפוז

4 ביצים

$\frac{1}{3}$  ספל שמן

למילוי:

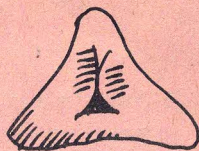
100 גר' פרג טחון

$\frac{1}{2}$  ספל סוכר

1 ביצה

$\frac{1}{4}$  כפית קנמון

1 כף קליפת תפוז או לימון  
(מגוררת)



מכניסים את כל החומרים היבשים לקערה. עושים באמצע גומה, מכניסים לתוכה את הביצים, עליהן מוסיפים את השמן, בוחשים היטב עד שמתקבל בצק חלק.

לבשל את הפרג עם המים (אפשר גם חלב) עד שהפרג תופח. להוסיף מים לפי הצורך. אח"כ להוסיף שאר החומרים ולערבב יחד והמילוי מוכן.

עכשו מרדדים מהבצק עלה בעובי של 4 מ"מ, עושים עם כוס צורת עיגול, ממלאים ומחברים בצורת משולש - והרי לפניכם אוזן המן כמעט מוכנה. משמנים תבנית ועליה עורכים את אזני - ההמן ומכניסים לתנור עד שהן משחמות.

למילוי אפשר להשתמש גם מכל הבא ליד: פירורי עוגות שנותרו מהשבוע שעבר, ריבה וקנמון, שומשום, בוטנים, קוקוס ועוד דברים טובים.