

## כְּרֵמְזָלִישׁ

לביבות מצה עם צימוקים וקינמון. טעים וגם קל מאוד להכנה.

משרים את הצימוקים בין. מרטיבים את המצות מתחת לברז ומניחים במסננת עד שהמים יפסיקו לנזול. מרסקים את המצות בידיים לתוך קערה גדולה. קוצצים את השקדים דק בסכין לקיצוץ. מרסקים את התפוח בפומפיה. טורפים את החלמונים. מכינים עיסה מהמצות, הסוכר, המלח, הקינמון, גרד הלימון, היין עם הצימוקים, החלמונים, השקדים, התפוח והזנגויל (למי שאוהב). מקציפים את החלבונים ומקפלים בזהירות לתוך העיסה. אם העיסה דלילה מדי, אפשר להוסיף קצת קמח-מצה. יוצרים לביבות בגודל של כף גדולה ומטגנים אותן בשמן על אש בינונית, משני הצדדים. שימו לב: הצימוקים נשרפים מהר.

מה צריך?

125 גרם צימוקים  
כף או שתיים יין  
7 מצות  
4 ביצים (חלמונים וחלבונים מופרדים. מי שקשה לו להפריד אותם, יכול לבקש עזרה)  
80 גרם שקדים קלופים  
1 תפוח  
125 גרם סוכר  
קמצוץ מלח  
2 כפיות קינמון  
קליפת לימון מגוררת  
חתיכות זנגויל (ג'ינג'ר) ממותק - רק למי שאוהב  
מעט קמח מצה (רק אם יש צורך)  
שמן לטיגון

את הכרמזליש  
הכי טעים לאכול  
כשהם חמים.

