

## אזני המן

הבצק המיוחד הזה מתאים לא רק לאפיית אזני המן במילויים שונים אלא גם לגלילות נפלאות במילוי פרג או אגוזים. אפשר למלא גם במליות מוכנות.

מצרכים	הכנה
<b>בצק:</b>	
500 גר' קמח	מערבלים במיקסר את המרגרינה עם הקמח, הסוכר והמלח.
300 גר' מרגרינה	מוסיפים את השמרים והשמנת וממשיכים לערבול עד למרקם של בצק אחיד וחלק.
2-3 חלמונים	צוררים לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לכשעה.
10 גר' שמרים מומסים במעט חלב פושר	
150 מ"ל שמנת חמוצה	
3 כפות סוכר	
קורט מלח	מרדדים עלה בעובי של בחצי ס"מ.
חלמון ביצה מדולל במעט מים או חלב – למריחה לפני האפיה	קורצים עיגולים ומניחים בכל עיגול כפית מלית. סוגרים כל עיגול למשולש, מהדקים ומדביקים היטב את הקצוות (אפשר ללחלח במעט מים) תוך השארת פתח במרכז.
	מסדרים את המשולשים על גבי ניר אפיה בתבנית, מושחים בחלמון מדולל ואופים כ-30 דקות עד להשחמה קלה.
<b>מלית פרג:</b>	
100 גר' פרג טחון	מביאים את הפרג עם המים והסוכר לרתיחה בסיר קטן תוך בחישה.
0.5 כוס סוכר	
0.5 כוס מים	מכבים את הלהבה ומוסיפים תוך בחישה את שאר החומרים. מצננים.
קליפה מגוררת + מיץ מ-1 לימון בינוני	
1 שקית סוכר וניל	
2 כפות צימוקים	