



Morsiamen vanukas

Aineet: 500 g kuivattuja aprikooseja
3/4 dl rusinoita
1 1/4 dl sokeria
riipaus jauhettua neilikkaa
1 1/4 dl keitettyä riisiä
3/4 dl murskattuja saksanpähkinöitä
1 raastettu porkkana
2,5 dl vettä

Valmistus: Keitä aprikooseja vedessä viisi minuuttia. Sekoita keskenään riisi, rusinat, porkkana, neilikka ja pari ruokalusikallista sokeria. Lisää saksanpähkinät. Pyörittele seoksesta saksanpähkinän kokoisia palloja ja aseta aina yksi aprikoosin sisään. Laita aprikoosit uunipellille. Sekoita loppu sokeri veteen ja kaada aprikoosien päälle. Paista kunnes sokeriliemi on jähmettynyt, noin 10 minuuttia. Tarjotaan kylmänä.