

250 g siirupit  
170 g suhkrut  
1 sl jahvatatud kaneeli  
2 tl jahvatatud nelki  
1 sl jahvatatud kardemoni  
1 tl ingveripulbrit  
250 g võid  
2 muna  
600 g nisujahu  
2 tl (triikis) söögisoodat

Kuumuta potis siirup koos suhkruga ja jahvatatud maitseainetega keemiseni. Tõsta pott tulelt ning sega juurde tükeldatud või. Sega, kuni või on sulanud, siis lase veidi jahtuda.

Lisa kloppides ükshaaval munad. Sega söögisooda jahuga ja lisa vähehaaval siirupi-või-munasegule. Sega ja sõtku tainas hoolega läbi ja paki kilesse. Hoia vähemalt järgmise päevani külmikus.

Nami-Nami retseptikogu