



# 泥 醬 (Paster)

(15-20人份量)

象徵在猶太人被法老奴役時，用來造磚的灰泥。

## 材 料

蘋果.....	4-5個
原味雜果仁.....	500g
玉桂粉.....	1-2茶匙
蜜糖.....	1-2湯匙
水.....	1/2杯

## 做 法

1. 將果仁放入攪拌機中，打成碎粒，備用。
2. 蘋果去皮、核，切成小粒或放入攪拌機中打碎。
3. 將蘋果粒放入鍋中加水，煮成泥狀。
4. 將果仁碎加入蘋果泥中，再加入玉桂粉(使蘋果泥顏色呈淺啡色)，加入蜜糖調味，即可。

## 烹調心得

1. 蘋果切小粒或打碎才煮，可減省烹調時間。
2. 蘋果泥可按喜好調整材料之份量。