

## Pistasch- och russinhalwa

1 kopp	sesamfrö (1 kopp är lite mer än 1 dl)
2 msk	råsocker
2 msk	osaltade pistaschnötter (finhackade)
1 msk	russin
2 msk	honung (flytande)

- Rosta sesamfrö i en torr stekpanna, låt kallna och stöt dem sedan i mortel med råsockret till ett pulver.
- Lägg i en skål, tillsätt resten av ingredienserna och knåda till en fast deg.
- Forma degen till en rektangulär limpa.
- Sätt degen i kylskåp en halvtimme innan den skivas och serveras.
- Som omväxling kan man pröva andra nötter istället för pistaschnötter.

