

**„BABY”
SZAKÁCSKÖNYVE**

≡ **ÖSSZEÁLLITOTTA:** ≡
NOVÁK MÁRIA



LEI.

**„PATRIA”-NYOMDA R.-T.
SFT.-GHEORGHE ≡ 1931.**

ük. Egy tálban eldörzsöljük a sót, vaját, cukrot, tojást. Hozzáadjuk a lisztet és annyi langyos tejet, amennyiből engedékeny, jó tészta válik; beletesszük a jól megkelt kovászt és kézzel jó finomra eldolgozzuk. Jól betakarva kelni hagyjuk. Ha megkelt, leverjük kétszer-háromszor s ha újból megkelt, lisztezett deszkára borítjuk, kézzel hüvelykujjnyi vékonyra elnyomogatjuk és pohárral vagy fánksgaggal kivágva még 5 percig pihenni hagyjuk. Bő forrózsirba tesszük olyanformán, hogy a közepétől egy kissé megnyújtjuk, míg egyik fele megpirul fődő alatt, de ha már megforgattuk, fődő nélkül sütjük szép pirosra. Fánksgaggal kiszedjük és oldalra állogatva berakjuk a már előkészített sütőpléhbe. Tálaláskor meleg tálra rakjuk s cukorporral lehintjük.

495. Kézzelvetett fánk (Able-Mama) örmény

Tésztája úgy készül, mint a fánk tésztája (494 sz.), csak jóval puhábbra kell hagyni. Mikor megkelt, zsirt forrósitunk 3 ujjnyi magasságban egy lábasban. A tésztából balkezünkbe veszünk egy darabot a hüvelyk és mutatóujjunk között kiengedünk egy-egy diónagyságot belőle a forrózsirba egymás mellé, míg a zsir tetejét belepi, jobbkezünkkel pedig szedőkanál segítségével forgatjuk, halványpirosra sütjük. Tálra rakjuk, cukorral lehintjük vagy pörköltmézbe forgatjuk.

496. Tarkedli (Csehpimasz)

$\frac{1}{2}$ liter tej, 3 tojás, 2 dkg. élesztő, egy evőkanál cukor, kevés só és annyi liszt, hogy sűrű, de kissé folyékony massa legyen. Jól keverjük. Megkelesztjük. A tükörtojássütőben egy-egy kávéskanál zsirt forrósitunk és egy-egy evőkanálnyit beleengedünk a tésztából. Mérsékelt tűznél mindkét felén szép pirosra sütjük.

497. Egyszerű kürtőskalács

Elkészítjük a 494 sz. fánk masszáját, csak kissé keményebbre keverjük s csak 2 dkg. élesztőt teszünk bele. Mikor szépen megkelt, a deszkát meglisztezzük, reáborítjuk a tésztát, felosztjuk kistányér nagyságu cipókra, könnyedén fölszedjük gömbölyűre és letakarva a kenyha hűvösebb részébe tesszük pihenni. Azalatt a hozzávaló csirongot (egy kályhacső vastagságu tömör fa, mely kb. 30 cm. hosszú és botra van erősítve, aminek segítségével a főző kályhánál a parázs fölött két vasállványon forgatjuk, mint a nyársat, míg a tészta megpirul), vajjal megkenjük s kissé melegítjük. Az először felszedett kalácscipót most elővesszük, a lisztes nyújtódeszkára helyezük s körülvágjuk késsel hosszú kolbász alakra (egy hosszú csikban maradjon az egész tészta), azután kezünkkel vékonyítjuk és göm-

bölyüre sodorjuk. Hullámvonalba helyezzük a deszkán, hogy kevés helyen álljon. Most a dorong kis kiálló végét reáhelyezzük a deszkára, a tészta egyik végét reányomjuk; egy segítőtárs forgatja a tésztát és kezünk között engedve a tésztacsíkot, egymásmellé szépen felcsavarjuk, végét becsiptetjük. Lisztezett kézzel a tésztát reálapogatjuk, hogy finom késfok vékony legyen és a tészta egymást szorosan érje. A már előkészített parázs fölé helyezzük, tollseprű segítségével olvasztott vajjal vagy meleg zsirral vékonyan bekenjük és állandó lassu forgatás mellett egyenletesen szép pirosra sütjük. Sütés közben még egyszer-kétszer átkenjük vajjal s a parazsat úgy huzgáljuk alatta, hogy egyenletesen piruljon. Kosárba helyezett abroszra lehúzzuk a fáról. Ha cukorporral fényesre akarjuk, úgy mikor már szép pirosra megsült, bekenjük vékonyan zsirral és tüztől elvéve tálcára fölött tartva szűrőn keresztül sűrűn behintjük cukorral az egészet. Most friss parázst huzunk, a dorongot föléje helyezzük s csak olyan lassan fordítjuk, hogy a cukor parázstól elfordulva már reá legyen fényesre olvadva. Így kész. Ha cukrosmandulával akarjuk, úgy egy egész tojásfehér villával hígira, folyósra verünk, a már fölcsavart nyers tésztát bekenjük mindenütt vele és deszkán — szétterített — cukorapróra vágott-hámozott mandulába könnyedén beleforgatjuk vagy reáhintjük. A parázs fölé helyezzük és nyomban olvasztott zsirral engedünk reá tollseprűvel csepegtetve, hogy mindenfelé eloszoljon. Így *lassan* forgatva pirosra sütjük. A tésztát fölcsavarás előtt néhány perccel mindig előre kisodorjuk, hogy kissé pihenjen, így könnyebben lehet vele dolgozni. Melegen adjuk asztalhoz. Felvágjuk hosszába majd keresztbe nagy szeletekbe.

498. Finom gyurt kürtőskalács

6 deci langyos tejbe egy kockacukrot teszünk, 4 dkg. élesztőt benne feloldunk és meleg helyen habzásig tartjuk. 14 dkg. vajjal $\frac{1}{2}$ kg. lisztbe elmorzsálunk, hozzáadunk $\frac{1}{2}$ kávéskanál sót, 2 kanál cukrot, hozzáadjuk az élesztős tejet, 2 egész tojást, 2 sárgát és még annyi lisztet, hogy jó gyurható tészta váljon belőle. Finomra eldolgozzuk, négy cipóba osztjuk és letakarva kelni hagyjuk. Továbbá úgy járunk el vele, mint az egyszerű kürtőskaláccsal.

499. Dióskalács I.

$\frac{1}{2}$ kg. vaj, 1 kg. liszt, 2 egész tojás, 2 tojássárga, 1 deci tej, 3 dk. élesztő, 2 kanál cukor, $\frac{1}{2}$ kávéskanál só. Az élesztőből és 1 deci tejből 1 kockacukorral habzós kovászt kapunk, ha betakarva langymeleg helyen tartjuk. A vajat liszttel elmorzsáljuk, hozzáadjuk a cukrot, sót, tojást, kovászt, összevegyítjük s ha nem elég puha