

Magyar Nemzeti  
Szakácskönyv



A Magyar  
Gazdaasszonyok  
Számára



kiadta

Czifray István  
Szakácsmester

Pesten.

tedd azután tizenkét lat tört cukorral, egy egész tojással s egy tojássárgájával együtt rézlábasba vagy befőző medencébe, azután gyenge pártűzre, s keverd mindaddig, míg le nem válik a kanálról; vedd el a tűz mellől, s hagyd meghűlni; csorogtasd azután az evégre használt csorogtatóból forró zsírba, süsd meg sárgára, tedd szitára, innét pedig szép csinosan tálra igazítván és cukorral meghintvén add fel az asztalra.

### 336. Csöves fánk

Tégy fertály font lisztet deszkára; adj hozzá nyolc lat tört cukrot, három lat tört mandolát, nyolc lat vékony szeletekre metélt vaját, egy kis tört fahéjat, szegfüvet s egy citromnak összeaprított héját; vegyítsd mind jól öszve; üss bele egy tojássárgáját; adj hozzá egy evőkanál fejr bort; csináld meg a tésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, metélj belőle egyujjnyi szélességű és négyujjnyi hosszúságú darabokat; köss egy darabot a csöves fánkvasra, és süsd meg szépen egymás után forró zsírban; tedd azután tálra csinosan, és hintsd be cukorral.

### 337. Hólapta

Sózz meg fél font lisztet egy kevéssé, s vegyítsd jól öszve egy kis kanál tört cukorral; szelj fertály font vaját a liszt alá, s dolgozd ki jól a sodrófával. Végy két tojássárgáját s annyi téjfelt, hogy a tésztát jól megnedvesítse; csináld meg a tésztát széles késsel, nyújtsd ki, s hajtsd öszve háromszor, mint a vajas tésztát; oszd el több apró részekre, nyújts ki belőle kerek lapokat, melyeket fánkkerekecskével bemetszvéen süsd meg, mint a közönséges hólaptaikat, s behintvén cukorral, add fel az asztalra. De ha tésztás étel gyanánt akarod használni, akkor halmozd fel egy tálon, hintsd be aprított mandolával, mely végre négy lat elegendő; azután habarj el jól egy meszely jó téjsűrűt öt tojássárgájával, cukorral s egy kis vaníliával, s öntsd a halom felibe; rakj alul-felül pártüzet, s fél fertály óra múlva add fel az asztalra.

