

D 46  
SZEGEDI

ÚJ

SZAKÁCSKÖNYV.

IRTA

SZEKULA TERÉZ.

MÁSODIK BŐVÍTETT ÉS JAVÍTOTT KIADÁS.

SZEGED.

ENDRÉNYI LAJOS.

1892.

a tésztát liszttel hintett deszkára s vastagra kinyujtva szűrjük ki fánkszakgatóval, rakjuk jól kikent tepszibe, öntsünk rá félujjnyira tejet s tegyük a sütőbe. Ha fél-óraig sült, tejjhabbal leöntve adjuk föl. (A tejjhab leírását lásd hátrább a «Kocsonyák, krémek és tejjhabok» rovatában.)

#### 724. Aranyhaluska tejjhabbal.

4 tojás sárgáját kavargatjuk el egy kanál írósvajjal, adjunk hozzá egy kanál tört cukrot, picziny sót, 4 kr. áru tejben áztatott élesztőt,  $\frac{1}{4}$  kiló lisztet, 3 deczi tejet s jól összekeverve tegyük félre kelni. Ezalatt tört mandula, cukor, fahéj s magjától megtisztított mazsolából készítsünk töltelékot, egy formát kenjük ki zsirral s hintsük be tört mandulával. A megkelt tésztát szűrjük ki 4 kr. nagyságúra, s olvasztott zsirba mártva rakjuk úgy a formába, hogy egyik a másikat félig beborítsa, hintsük be jól a töltelékkel, s aztán ezt ismét-eljük vagy 3-4-szer. Ha ismét megkelt, kenjük meg felül s a sütőbe egy óráig süssük. Tálra fordítva, önt-  
sük le tejjhabbal.

725. *Ugyanaz ízzel.* 6 tojás sárgáját  $1\frac{1}{2}$  deczi tejfölt, ugyanannyi írósvajjat, egy kanál tört cukrot, csipet sót s 4 kr. áru tejben áztatott élesztőt kever-  
jünk jól össze; annyi liszttel vegyítsük el, hogy abból híg tésztát nyerjünk, s tegyük el kelni. Ezalatt ken-  
jünk ki egy formát vajjal, a megkelt tésztából olvasz-  
tott vajba vagy zsirba mártott kanállal szakgassunk  
vékony hosszú haluskákat, s rakjuk a formába egy-  
más mellé, míg egy sor megtelik. Most kenjük meg  
málna- vagy egyéb ízzel s ha ezt háromszor ismétel-  
tuk, tegyük a sütőbe. Ha kisült, kifordítjuk s meg-  
cukrozva töladjük.

#### 726. Dorong-fánk.

2 deczi tejet, 4 tojás sárgáját, egy kanál vajjat, csipet sót és 4 kr. áru tejben áztatott élesztőt kavargat-

junk el jól s vegyítsünk hozzá annyi lisztet, hogy hi-  
g tésztája legyen. Ha megkelt, tegyük liszttel hintett  
deszkára s elszakgatva nyujtsuk ujjnyi vastag ru-  
dacsákra. Most a dorongfát kenjük be jól zsirral, s a  
tésztát tekerjük rá szorosan egymás mellé. Azután  
kenjük be forró vajjal, szórjuk meg durvára tört czu-  
kor s mandulával, szabad tűznél süssük meg sárgára.  
Ha megsült, a fáról leszedve, vaniliás cukorral meg-  
hintve adjuk föl. Sütőbe is megsüthetjük e tésztát oly-  
formán, ha azt bádogg-félgömb megkelt tetejére rakjuk  
s meghintve a sütőben pirosra sütjük.

#### 727. Magyar torta.

Kavargatjuk le négy tojás sárgájával 15 deka írósvaj-  
jat, adjunk hozzá 3 kr. áru tejben áztatott élesztőt,  
négy evőkanál tört cukrot, egy csipet sót, ugyanannyi  
tört vaniliát, fél kiló lisztet és annyi tejet, hogy közép  
keménységű tésztája legyen, jól elkavargatva, takarjuk be  
és tegyük meleg helyre, hogy megkeljen; azután nyujt-  
suk ujjnyi vastagra, tegyük lapos formába, szilva- vagy  
barack-ízzel kenjük meg. Ugyanazon tésztából sodor-  
junk kis ujjnyi rudakat, rakjuk rá hosszában, azután  
keresztben, s ha még kissé kelt, fölvert tojással meg-  
kenve, tegyük a sütőbe és süssük pirosra. Vaniliás  
cukorral meghintve adjuk föl.

#### 728. Töpörtös pogácsa.

Morzsoljunk össze 4—5 kanál zsirral 1 kiló lisztet.  
Tegyük hozzá öt kr. áru élesztőt, sót, langyos tejet,  
ket tojást és ezeket keverjük jól el és hagyjuk kelni.  
Ha megkelt, a deszkán nyujtsuk ki vékonyra és az  
előbb már nagyon finoman összevágott vagy késsel el-  
nyomkodott töpörtöt kenjük a tésztára, most hájtsuk  
össze, egypárszor nyujtsuk ki és tegyük félre több íz-  
ben nyugodni. Végtére nyujtsuk jó vastagra és pogácsa-  
szakgatóval szurkáljuk ki, a tetejét vagdaljuk be kés-  
sel, kenjük be fölvert tojással és pirosra süssük ki.

