

BIRI NÉNI

Gyakácskönyve



„BRASSÓI LAPOK”
KIADÁSA

SZAKÁCSKÖNYV

IRTA:
BIRI NÉNI

II. KIADÁS

1924

A BRASSÓI LAPOK KÖNYVOSZTÁLYÁNAK KIADÁSA

Aranygaluska.

Fél kiló lisztet egy tálba teszünk. — 2 deka friss élesztővel, kis tejjel kovászt készítünk és mikor ez megkelt, kis sóval, két kanál tört cukorral, egy egész tojással, két tojássárgával, egy diónyi vajjal és megfelelő mennyiségű tejjel eldolgozzuk a lisztben, hogy kalácstészta keménységű legyen. Addig dolgozzuk és verjük, amíg hólyagossá válik s ezután meleg helyen jól megkelesztjük. Lisztezett lapitóra kibőritjük, tetejét olvasztott vajjal megkenjük, pálinkás pohárral kivágjuk. Egy lábost, vagy formát vajjal megkenünk, zsemlyemorzsával behintünk, egy sornyi tésztát helyezünk bele, ezt apróra tört cukros-vaniliás dióval jól beszórjuk, erre újra vajjal kent, morzsával hintett tésztát, majd ismét diót szórunk és így berakjuk az egészet. Tetejére egy tojás habját kenjük, melyre cukros diót hintünk. Erős tűznél sütjük.

Dorongfánk.

Egy kiló grizes liszt, 2 deka élesztőből kovász, 5 egész tojás, kevés só, tíz evőkanál olvasztott vaj, 8 kanál porcukor és elegendő tej összetételéből keményebb tésztát készítünk, jól megdolgozzuk, kelni hagyjuk, vigyázva, hogy tulságosan meg ne keljen. Lisztezett lapitón hüvelyk szélességű, fél centi vastagságú csíkokat vágunk és a megmelegített sütőfára, vagy pléhformára csavarjuk. Sütés közben olvasztott vajjal kenjük és finom cukorport hintünk végül rá, hogy szép fényes legyen. — Lehet tojással és cukros mandulával, vagy dióval is behinteni.

Habos élesztős tészta.

25 deka lisztet, 10 deka írósvaját, 3 tojássárgát, kis sót, két kanál porcukrot, 2 deka élesztőből egy csésze tejjel s kis liszttel készült kovászt lapitón igen jól megdolgozunk. Egy tepsibe másfél ujjnyi vastagon belenyomjuk, meleg helyen jól meg-