

D 326

BAGOSSY KLÁRA

EREDETI

MAGYAR ALFÖLDI

SZAKÁCSKÖNYV

TELJESEN ÁTDOLGOZOTT KIADÁS



MEZŐTÚR 1925
BAGOSSY-FÉLE SZAKÁCSKÖNYV KIADÓHIVATALA
KÓKAI LAJOS
Budapest, IV., Kammermayer Károly-utca 3.

$\frac{1}{10}$ liter tejet, egy kis sót és fél liter finom lisztet, 6 deka tisztított szultánszőllőt (de nem szabad felverni, csak éppen összevegyíteni, hogy csomós ne legyen). ekkor vajjal kikent, cukorral meghintett formába tesszük és ha szépen megkelt, megsütjük.

20. Szilvás bukta.

Huszonöt deka vajból, $\frac{1}{10}$ liter tejfelből, 1 kanál cukorból és kevés sóból, 5 tojássárgájával, 1 liter langyos tejjel, 3 deka élesztővel, liszttel fánkkemény-ségű tésztát csinálunk s jól kidolgozva, kelni hagyjuk. Ha megkelt, elvagdadjuk és apró cipókat csinálva belőle, ezeket hosszásra elnyújtjuk s bekenve az egészet szilvalekvárral, felgöngyölítve egyik végükkel felfelé, egymás mellé egyenként formába rakjuk s ha megkelt, megsütjük.

21. Habos élesztős tészta.

Egy teás csészébe annyi írósvaját veszünk, hogy egészen tele legyen, azt egy tálban habosra keverjük és beleadunk 6 tojássárgáját, 1 kanál cukrot, kevés sót, 3 deka élesztőt, 3 csésze langyos tejsűrűt s végül annyi lisztet, hogy fánktészta legyen belőle. Ha jól kidolgoztuk, egy megfelelő pléhbe tesszük és meghagyjuk kelni. Azután szép sárgára megsütjük s ha megsült, vékonyan csipkelekvárt kenünk rá és ismét betesszük a sütőbe. Ezután hat tojásfehérjéből kemény habot verünk, a hab közé 25 deka porcukrot közékeverünk és rákenjük a tésztára. Ekkor ismét a csőbe állítjuk, míg a hab szép sárga színt kap, azután melegen szeletekre vágjuk.

22. Dorong fánk.

Tíz deka vaját 6 tojássárgájával habzásig verünk,

azután beleadunk 3 deka tejbe áztatott élesztőt, 2 kanál cukrot, egy kis sót, $\frac{3}{4}$ liter langyos tejet és 1 és fél liter lisztet. Ekkor jól felferve, mérsékelt meleg helyre tesszük és ha megkelt, kiszaggatjuk és ujjnyi vastagra kinyújtva, deszkára rakjuk s letakarjuk. Ekkor szabad helyen (kaminban) fatüzet csinálunk és 2 egészen egyforma, egyik oldallapján kissé kivésett téglát, a fánk dorongnak azon leendő forgatása végett a tűz mellé állítunk. Mikor ez mind meg van, a dorongot a tűzön felmelegítjük, időnként egy-egy kis vajat öntve rá. Ha már a vaj sülni kezd a fán, a tésztát szépen ráarakjuk, de jól kinyújtva, mert különben sütés közben leszakad. Ha a fa egészen betelt, tojáshabbal igen jól megkenjük és törött cukros mandulával jól behintjük, ezt kézzel rányomogatjuk és jó parázstüznél szép pirosra sütjük, sütés közben többször megöntözve vajjal, ha szépen megsült, lehuzzuk a formáról és a másikkal hasonlóan bánunk el, lehet ezt csőben is sütni, de hasonlíthatatlanul jobb tüznél.

23. Griz morzsa.

Fél liter tejbe 2 egész és 4 tojássárgáját, 25 deka grizt, kevés sót és cukrot bele kell keverni és vagy 2 óra hosszáig állni kell hagyni; ekkor egy lábasba kevés zsirt teszünk s ha forró, a tésztát beleöntjük és folytonos keverés mellett pirosra sütni s ha kész egy jó maréknyi tisztított mazsolát kell beletenni, porcukorral meghintve, feltálalni.

24. Liszt morzsa.

Fél liter tejjel 2 egész és négy tojássárgájával kevés, só és cukorral s annyi liszttel, hogy jó sűrű tészta legyen, kikeverjük s azután forró zsirba öntve, pirosra sütjük folytonos keverés közben, ha kész, tisztított