

KÉPES BUDAPESTI SZAKÁCSKÖNYV.



SZ. HILAIRE JOZEFA,

KOVÁCS IRMA, DORN ANNA, GOMBOS ERZSI, MAROSSY EMILIA,
MOESZ GÉZÁNÉ, ÖZV. GYÖNGYÖSSY SÁMUELNE UTÁN

SZERKESZTETTE

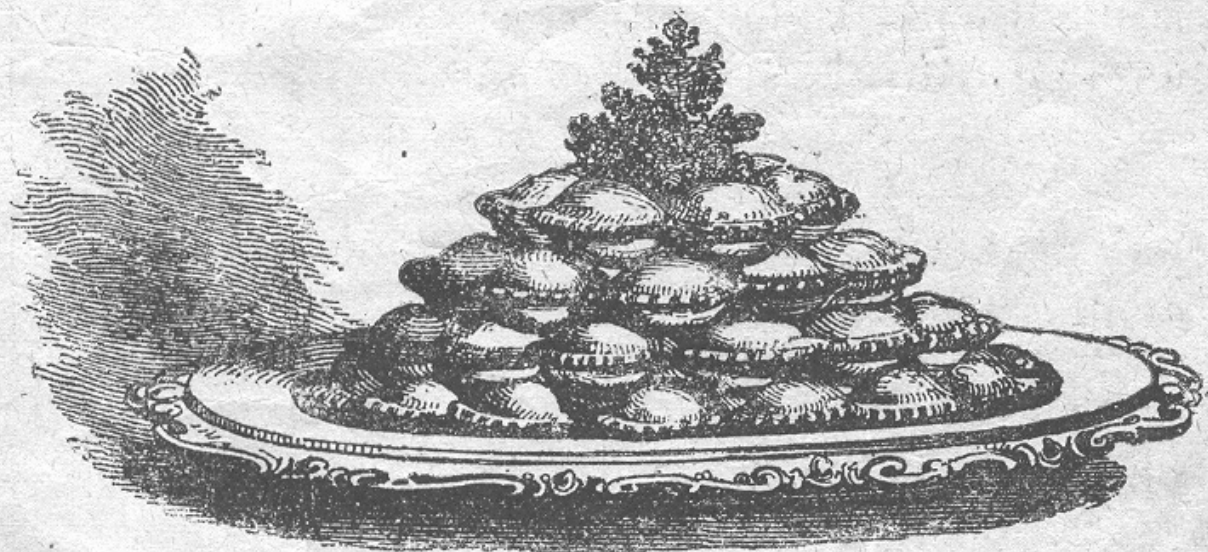
ZEMPLÉNYI SZ. ANTONIA.



FÜGGELÉKÜL:

A MAGYAR GAZDASSZONY HÁZI KINCSTÁRA.

Ötödik javított, számos képpel és új ételekkel bővített kiadás.



BUDAPEST.

LAMPÉL RÓBERT (WODIANER F. ÉS FIAI) KÖNYVKIADÁSA.

közt sűrű sima péppé hagyjuk lenni; ha kihűlt, egymásután tíz tojás-sárgát keverünk bele, sőt, kanálnyi tört czukrot, és végre hat tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel.

483. Dorongfánk.

Huszonnyolcz dekagramm (fél font) lisztből, egy deciliter ($\frac{1}{4}$ meszely) langymeleg tejszínből, negyedfél dekagramm (2 lat) tejszínbe áztatott sajtóélesztővel, hét dekagramm (4 lat) olvasztott vajjal, két egész tojás- és két tojás-sárgából, megsózva, tésztát csinálunk, azt jól elverjük és kelni hagyjuk. Ha kissé megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük, kisújjvastagságnyira kinyújtjuk, két újjnyi széles szalagokat készítünk belőle, a dorongot jó marhazsírral bekenjük, megmelegítjük, a szalagot reátekerjük, kezünkkel könnyedén reányomjuk, hogy le ne essék, sütés közben vajjal bekenjük és szép lassan sárgára megsütjük; ha már félig megsült, apróra vagdalt mandolával behintjük, aztán egészen megsütjük, a dorongról leveszszük, czukorral behintjük s a többit is ezen módon sütjük meg.

484. Apró dorongfánk.

Fél kilogramm (egy font) finom lisztbe három dekagr. (2 lat) friss vajat szeldelünk, kissé megsózzuk, és a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán 28 dekagramm (fél font) finomra megtört mandolát, tört fahéjat, egy citrom apróra vágott héját s 14 dekagramm ($\frac{1}{4}$ font) tört czukrot vegyítünk jól össze a liszttel; aztán egész tojást és négy tojás-sárgát veszünk hozzá. a tésztát széles késsel összeccsináljuk, késfok vastagságnyira kinyújtjuk, oly hosszúra és szélesre vágjuk, a milyen a pléh, kis fazékba a zsírt készítjük el, a tésztát a pléhre czérnával felkötjük és szép sárgára kisütjük.

485. Farsangi fánk.

Miután ezen fánkot leginkább csak farsangban készítik, használataiban csak meleg kemenczénél kelhet meg, úgy küvajba teszszük; a lisztet egy nappal a használat előtt fűtött apróra vágott sódalítani, hogy száraz és meleg legyen. Melábast vagy formát 3m ($\frac{3}{4}$ font) szitált lisztet teszünk, azt finomra kell kinyújtani tört czukrot adunk hozzá; aztán vetőt beletöltjük, a tész