

A DIVAT UJSÁG FŐZŐKÖNYVE

LEGTARTALMASABB MAGYAR FŐZŐKÖNYV

30985/3

2300 RECIPE

FÜGGELÉK :

A BETEG EMBER KONYHÁJA



BUDAPEST, 1909

Rákosi Jenő Budapesti Hírlap Ujságvállalata
Divat Ujság kiadóhivatala

s addig sütjük, míg szépen megpirul. Ekkor lyukas kanállal kiszedjük, ruhára rakjuk, cukorral meghintjük, s ha mind megsült, lapos tála szépen fölrakva beadjuk.

TEJFÖLÖS FÁNK.

Fél liter tejfölben jól elkeverünk kilenc tojássárgáját s egy egész tojást, teszünk hozzá elegendő sót, cukrot és folytonos keverés közt a tűzhelyen langyosan melegítjük. Teszünk hozzá cukros tejben megkelt négy krajcár ára élesztőt és végül háromnegyed liter lisztet. Kanállal egészen simára verjük, deszkán kiszaggatjuk s ott kelni hagyjuk. Ha jól megkelt, zsirban sütjük.

TEJFÖLÖS FÁNK.

Egy teáscsésze tejfölt, ugyanennek a csészének háromnegyed részét megtöltve porcukorral, a mit a tejfökhöz adunk, két egész tojást, fél csésze hámozott és tört mandulát, egy citrom kisebbik felének a levét, egy kávéskanál szóda-bikarbónát és annyi finom lisztet, hogy kanállal diónagyságu galuskát szakithassunk belőle, jól összekavarunk és megdolgozunk. Azután forró zsirban a galuskát szép sárgára sütjük, itatópapírral letakart szitára rakjuk és porcukorral meghintjük. Tetszés szerinti gyümölcsöt adunk hozzá.

DORONGFÁNK.

Huszonnyolc deka lisztből, egy deciliter langymeleg tejből, három és fél deka tejszínbe áztatott élesztővel, hét deka olvasztott vajjal, két egész tojásból és két tojássárgájából, megsózva tésztát csinálunk, azt jól kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Ha megkelt, liszttel behintett deszkán ujjnyi vastagra elnyújtjuk s két ujjnyi széles szalagokat készítünk belőle. Egy dorongot jól megzsírozunk, megmelegítjük s a szalagot rátekerjük, kezünkkel könnyedén rányomjuk, hogy le ne essék, sütés közben vajjal bekenjük és szép lassan pirosra megsütjük. Ha már félig megsült, apróra vagdalt mandulával behintjük, azután egészen megsütjük. A dorongról levéve cukorral behintjük s a többit is ezen módon megsütjük.

Schável Károlyné.

CSEHFÁNK.

Ötszáz gram lisztből, fél liter langyos tejből, hatvan gram vajból, három egész tojásból és két sárgájából tésztát kavarrunk, melyet addig dolgozunk meg, a míg csak el nem válik a