

Szigeti Andor

Népi konyha

Tiszán innen – Tiszán túl

A Kiskunság, a Jászság, Észak-Bácska, a kalocsai Sárköz,
a Nagykunság, Csongrád és Szeged környéke ételei



Lektorálta

dr. Bárh János
dr. Füvessy Anikó
dr. Gulyás Éva
dr. H. Bathó Edit
Miskey Csaba
dr. Szűcs Judit

© Szigeti Andor, 2001

ISBN 963 9014 84 2
ISSN 1417-5932

Planétás Kiadó
1165 Budapest, Koronafürt utca 44.
Felelős kiadó dr. Lelkes Lajos
Felelős szerkesztő Aranyossy Árpád
Műszaki vezető Gerlóci Judit
Műszaki szerkesztő Berkes Tamás
A borító sorozatterve Urai Erika munkája
A borítófotó a Szabadtéri Néprajzi Múzeum (Szentendre) tulajdona,
készítette Deim Péter
Megjelent 31,9 (A/5) ív terjedelemben, 29 fotóval
Nyomta és kötötte: Széchenyi Nyomda Kft., Győr 2001. K-3289
Felelős nyomdavezető: Nagy Iván és Nemere Zsolt ügyvezetők

721 317/2001

60 dkg túró
1 l tej
1 l víz
2 levél vaníliás cukor
10 dkg vaj

kevés só
5 tojás
2 citrom
2 dl tejföl
2 réteslap

Előkészítés. A túró elmorzsoljuk, a citrom héját lereszeljük, a réteslapot kiterítjük, a mazsolát mossuk, beáztatjuk, a tojásfehérjéből, cukorral kemény habot verünk. A finom metéltet vízzel kevert tejben megfőzzük.

Elkészítés. A kifőtt metélt tésztát félretesszük. A vajat cukorral és tojássárgájával habosra keverjük, mazsolával, vaníliás cukorral, citromhéjjal ízesítjük. Ha jól kihabosodott, belekeverjük az áttört túró és a kifőzött tésztát. A sütőtepsit vajjal kikenjük, morzsával megszórjuk, beleterítjük a réteslap felét, ráöntjük a bekevert tésztát és a réteslap másik felével betakarjuk, vajjal megszórjuk, forró sütőben megsütjük. Tetejét tojásfehérje cukros kemény habjával beborítjuk és rövid időre visszarakjuk a sütőbe. Kockára vágva tálaljuk.

Kürtős kalács*** (Öcsöd)

Hozzávalók 8 személyre:

1 kg finomliszt
25 dkg margarin
20 dkg cukor
5 dkg élesztő, 5 dl tej

6 tojássárgája
csipet só
2 db kúpos sütőfa
fél citromhéj

Előkészítés. Az élesztőt langyos tejben pici cukorral felfuttatjuk, a lisztet margarinnal elmorzsoljuk, a citromhéjat lereszeljük, a tojásfehérjéből kemény habot verünk.

Elkészítés. A liszt közepére öntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgáját, cukrot, sót, a tésztát kidolgozzuk. Ízlés szerint reszelt citromhéjat is vegyítünk a tésztába. Langyos helyen kelesztjük. Amikor a tészta már kétszeresére kelt, fél cm vastagra nyújtjuk és kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk. Ruhaszalvétával letakarjuk, hogy ne száradjon ki. A sütőfát jól megsírozzuk, parázs fölött előmelegítjük és erre feltekerjük a tésztacsíkokat úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Parázs felett állandó forgatással aranyárgára sütjük, a tűzről levéve megkenjük a tojások felfert habjával. Rövid sütés után porcukorral bőven meghintjük. Ezt a műveletet addig folytatjuk, míg a kalácson a dobostorta mázához hasonló karamellmáz nem keletkezik. A tűzről levéve megszórjuk darált dióval és a sütőhengerről egészben levéve tálaljuk. Két sütőfa azért szükséges, hogy folyamatosan lehessen sütni.

Laska szalonnával* (Rákóczipalva) → Lásd Azonos nevű ételek több tájról c. fejezet (Laska)

Lekváros kifli*** (Óballa – Túrkeve) → Lásd Azonos nevű ételek több tájról c. fejezet (Kifli)

Lelkes fánk meggykeszőcével*** (Karcag)

Hozzávalók:

60 dkg liszt
10 dkg burgonya
10 dkg vaj

3 dkg élesztő
10 dkg kristálycukor
30 dkg meggybefőtt