

Dr. ZATHURECZKY NÉ ZELCH MANCI

Farkas László
SAJÁTAN ÖSSZEGYŰJTÖTT

RECEPT-KÖNYVE



Farkas László

Biblioteca Județeană Covasna
Kovácsna Megyei Könyvtár



253246

Hatodik bővített kiadás.

Nyomatott ÉGETŐ ÁRPÁD könyvnyomdájában, Baraolt—Barót

MEGJEGYZÉS. A kelt tésztáknál a liszt minősége nem egyforma: egyik liszt több tejet vesz fel, mint a másik. Azért nem ragaszkodhatunk a megadott mértékhez, egyszer több tejet kíván s ilyenkor adjunk még keveset hozzá. A tészta jó közép kemény legyen. A kalácsoknál is előfordul, hogy némelyik kiló liszt felvesz 1 liter tejet is, viszont a másiknál 7—8 deci elég. Ezt a készítésnél mindjárt meglátjuk s ha a megadott mérték kevésnek, vagy soknak bizonyul, akkor adjunk, vagy vegyünk el egy keveset a tejből. Élesztős tészta finomabb darás lisztből. A savarint lehet egész kis formába is sütni s a belsejét kivágva, tejszínnel töltjük s azután hirtelen belemártjuk rumos szirupba, de ne legyen a szirup nagyon sűrű.

Kürtös kalács.

Egy kiló liszthez adunk egy evőkanál cukrot, 3 tojás sárgáját, 1 deka élesztőt 1 deci tejben feloldva, kis sőt és annyi tejet, hogy inkább keményebb tészta legyen. Nyitott ujjakkal dagasztjuk, míg teljesen sima lesz, akkor 2 deci frissen oldott vaját vegyítünk bele. Alapos kidolgozás után félig megkeletjük meleg helyen, akkor lisztes deszkára borítjuk és ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Egész keskeny csíkokat vágunk belőle és a megvajazott kürtöskalács-sütőre felcsavarjuk s a deszkán jól meghengergetjük. Jó sok égő parázs felett forgatjuk és vajás kenőtollal kenetetjük. Mikor kicsit pirulni kezd, sok cukrot szórunk rá a habszedő kanálból és mikor üveges lesz a cukor, rögtön vegyük le, nehogy megégjen.

Töporthyūs pogácsa.

60 deka lisztből, 40 deka őrlt töporthyüből, 1 jó nagy diónyi vajból és 2 tojás sárgájából, 1 deka megkelt élesztővel, sóval és kávéskanál cukorral s annyi tejjel, mennyit könnyen felvesz, közepes tésztát gyurunk. Melegen letakarva, jól megkeletjük. Akkor 2 ujjnyi vastagon kinyújtjuk és kis fánkszuróval kivágjuk. A tetejét kockásan, késsel bevágjuk s tojással megkenve, forró sütőben sütjük.

Töporthyūs-pogácsa: 1 kiló lisztet félkiló őrlt töporthyüvel és sóval összemorzsolunk: adunk bele 1 csésze finom vastag tejfőlet, 2 tojást, fél kávéskanál borsot, 1 kávéskanál rumot, vagy ecetet és egy csésze langyos tejben feloldott és megkelt 2 deka élesztőt, kis cukrot