

MAGYAR RÁDIÓ



Patay László

A
TISZA-CSALÁD
SZAKÁCSKÖNYVE



PÜSKI KÖNYVESHÁZ
MAGYAR RÁDIÓ
DINASZTIA KÖNYVESHÁZ
BUDAPEST, 2001

29, KUHNA TÉSZA

1 ft liszt $\frac{1}{4}$ írósvaj, szeletekre vágva, a liszttel finomra sikáltatik, sózd meg, végy 1 meszely tejet, 1 kanál tört cukrot, 2 lat élesztőt, tedd a lisztbe, verd addig, míg a kanálról le nem válik, hadd kelni; nyújtsd ki a zsírral megkent pléhre 2 újjnyi vastagon, s hadd megint kelni; aztán kend meg vajjal vagy ha theához adod, elegyíts 2 kanál finom lisztbe, 2 lat vajat, és sőt, hintsd a tésztára, süsd ki; és vágd fel hosszúkás drbokra.

30, KÜRTÓS KALÁCS

Végy egy itcze liszthez egy tetés kanál zsírt, dörzsöld fel vele, végy egy itcze liszthez szükséges mennyiségű élesztőt, sőt tejet, szitált cukrot, mint a rendes élesztős tésztához, ezeket add öszve egy tojással, hogy a tészta jó kemény legyen, gyúrd ki jó hosszasan, tedd meleg helyre kelni, de ne hadd elkelni, nyujtsd ki a minő vékonyra lehet, tekerd fára, kend meg gyakran, mikor már szinte megsült, hintsd meg finom porcukorral, s forgasd meg kevéssé parázson, míg szép fényes lesz.

31 MINKEDLI

Csinálj fánk tésztát, szaggasd ki dió nagyságú drbokra, rántsd ki pirosra, akkor egyenként kötő túre szúrva, mártsd sűrű syrupba, tedd tálra, s adj mellé külön reszelt csokoládét.

32, POGÁCSA ÉLESZTŐVEL

Dörzsölj össze jól 1 itcze lisztet 2 kanál zsírral, 2 lat élesztőt, 2 tojás sárgát, 2 kanál tejfelt; gyúrd össze, szaggasd ki, hadd kelni, aztán süsd meg. Legjobb vékonyra nyujtani, s fánk szúróval kiszaggatni.

33, SZALONNÁS POGÁCSA

Végy egy ft friss szalonnát¹⁴, vágd meg finomra végy hozzá 7 meszely finom lisztet, dörzsöld jól fel a szalonnával, végy hozzá 4 lat élesztőt, 3 vagy 4 egész tojást, kevés sőt és anyi tejet, hogy a kalácstésztához hasonló keménységű legyen; dolgozd ki jól, hagyd kelni, kelés után csinálj belőle kis zsemle nagyságú pogácsákat, felől csinálj reá jól bevágva egy keresztet, ha megkelt kend be tojással és süsd ki.

34, SPANYOL ÉLESZTŐS TÉSZA

Habarj 12 lat vajat habzásig, kavarj belé egymásután 8 tojássárgát, $\frac{1}{2}$ meszely lágy meleg tejsűrűbe felovasztott 2 kanál jó élesztőt. 1 evő kanál finomra tört cukrot és annyi finom lisztet, hogy a tészta olyan legyen mint a fánké, kavard egy óráig, hadd fél órát kelni, hintsd meg a vajjal megkent pléhet liszttel, nyújtsd ki reá a tészta felét kis újjnyi vastagra, kend meg befőttel, borítsd reá a tészta másik felét, éppen így kinyújtva, hadd ismét $\frac{1}{2}$ órát kelni, kend meg tojásfehérével, hintsd meg cukor és mandulával, süsd ki nem nagyon meleg kemenczében, vágd fel azon melegen szeletekre és add fel.

35, TÚRÓS TÉSZA CASSEROLEBAN

Kavar el 1 itcze szitán áttört jó édes túrót 8 lat vajjal, 3 egész tojás és 5 sárgával. $\frac{5}{4}$ ft liszttel jól, aztán olvassz fel 4 lat élesztőt 12 fél tojás hajjal mért¹⁵ lágy meleg tejjel és 4 lat cukorral, verd fel vele a tésztát hosszasan, tégy belé kevés sőt, formálj belőle újjnyi hosszú és vastag laskákat, rakd vajjal kikent formába, hadd meleg helyen megkelni, ha megkelt tölts reá újjnyi vastagra jó tejsűrűt, tedd kemenczébe sülni, ha megsült, borítsd ki.