D 906

BIRI NÉNI SZAKÁCSKÖNYVE

A MAGYAR KONYHA
LEGJOBBAN ÖSSZEÁLLITOTT
KÉZIKÖNYVE

BRASSÓI LAPOK KÖNYVOSZTÁLYA KIADÁSA

jára 4 tojás kemény habját keverjük bele. Egy zsirral kikent forma alját meghintjük vágott, héjatlan mandulával. A tésztát beletesszük és meghagyjuk jól kelni. Azután lassu tüznél sütjük.

KALÁCS MÁS MÓDON

3 deci tejet 15 kockacukorral, 3 deka élesztővel elkeverünk és megfelelő liszttel keményebb tésztát készitünk vele. Mikor jól megkelt, 5 tojássárgát, kis sót jól beledolgozunk, azután 2—3 kanál olvasztott vajjal is jól eldolgozzuk. Három részre osztjuk és összefonjuk, megvajazott tepsibe tesszük, megkelesztjük és felvert tojással megkenve, egy óráig sütjük.

KÜRTŐSKALÁCS

Készittessünk egy 35 centiméter hosszu és 35 centiméter átmérőtü sodrófát egyik végén rövidebb, a másikon hosszabb fogóval.

14 deka vajat, fél kiló lisztet, 3 tojássárgáját, 1 tojást, 2 deka élesztőt 2 deci tejben megkeletünk, kevés cukor és sóval jól kidolgozzuk, azután kelni hagyjuk. Utána kisodorjuk kisujjnyi vastagságra és két ujjnyi széles hosszu szalagokra vágjuk fel. Ezután a sodrófát megmelegitjük és zsiros vajjal (fele vaj, fele zsir) megkenjük. Vegyük ki a tüzhely karikáit, és állitsunk velük szemben (a nyitott lyukon tul) egy lábast. A sodrófára csavarjuk reá a tésztaszalagokat. Támasszuk a sodrófa rövidebb végét a lábashoz és a parázs felett lassan forgassuk a tésztát. (A sodrófa egészen fedve legyen a tésztával.) Ügyeljünk arra, hogy egyformán piruljon a tészta, közben kevés vajas zsirral kenegessük. 1 tojásfehérjét felverünk habnak és meghintjük kevés cukorral. A tésztát anélkül, hogy a sodrófáról levennők, beleforgatjuk, majd héjatlan, darált, cukrozott mandulában is megforgatjuk és tovább piritjuk. Ezután már nem kenjük meg, legfeljebb tollal egy keveset zsirozzuk. Ha tésztája teljesen megsült, ,szalvétával átfogjuk és a sodrófát az asztalhoz ütjük, amikor a tészta azonnal lecsuszik róla. —

Emeljük ki óvatosan a sodrófát, nehogy összetörjön a tészta. Forrón tálaljuk.

KÁVÉHOZ VALÓ KIFLI

Fél kiló lisztből annyit veszünk el, amennyivel 2—3 deka élesztővel kis kovászt csinálunk. 10 deka irósvajat eldörzsölünk, egy egész tojást, egy tojás sárgáját az egész liszttel, egy csésze tejjel, kis sóval, két kanál porcukorral alaposan eldolgozunk és kelni hagyjuk. Mikor megkelt, 35 cipót szakitunk belőle, amelyeket ügyesen kiflikké formálunk és tepsibe rakva, kelni hagyjuk. Azután felvert tojással megkenjük és mérsékelt tüznél kisütjük.

TEJFELES KIFLIK

Fél liter lisztet, 4 deka vajat, 1 deci tejfelt, 2 kanál cukrot, 2 deka élesztőt, (1 deci tejben megkelve) 2 tojássárgájával a deszkán jól kidolgozunk. Megjegyzendő, hogy a vajat a liszttel előbb elmorzsoljuk, Ha a tészta már nem ragad, félórán át pihenni hagyjuk. Ezután 3-szor kisodorjuk, közben mindig pihentetjük. Majd négyszögü darabokra vágjuk, befőttel megkenjük, kifliformában összehajtjuk, tojással megkenjük és cukros, héjatlan mandulával behintjük.

GESZTENYÉS KIFLIK

14 deka vajat, ugyanannyilisztet, 1 tojássárgáját, 2 kanál tört cukrot, kevés sót, 2 deka élesztőt (1 deci tejben megkeletve) finom tésztának gyurjuk össze. Ezután a tésztát letakarjuk és 15 percig pihentetjük. Ezalatt elkészitjük a tölteléket: 14 deka megfőtt, hámozott és szitán áttört gesztenyét 14 deka vaniliás cukorral és 1 és fél tojássárgájával (kevés tejet adva hozzá) összekeve-