

Receptgyűjtemény



Készült

a Határtalanul program támogatásával



Az anyagot gyűjtötték és írták:

a Téglás Gábor Iskolaközpont (Déva) diákjai

és

a Hansági Ferenc Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakiskola és Szakközépiskola (Szeged) diákjai

Szeged, 2012. május

*Szegedi diákok
gyűjtése*



Erdélyi zsványpecsenye puliszkával

Hozzávalók:

- marhahús
- húsos füstölt szalonna
- só
- törött
- bors
- hagyma

A húst vágd tenyérnyi nagyságúra, a füstölt szalonnát fele nagyságúra és vastagságúra, majd sózd és borsozd. A hagymákat négyeld fel. A fűszerezett hús- és szalonnaszleteket, valamint a hagymadarabokat egy vagy több nyársra húzd fel, nem túl szorosan egymás mellé, a feltűzdelés váltakozva történjék. Nyáron sült szalonnával ke-
negetve, állandó forgatás mellett, izzó parázs felett süsd jó pirosra. Tálra halmozott vagy formából kiborított puliszka helyezésre tálald.



Póréhagymaleves palacsintával

Hozzávalók:

- póréhagyma
- pityóka
- petrezselyemgyökér
- zeller
- murek, vagyis sárgarépa tej tojás liszt só metélőhagyma

Tejben főzd meg a murkot, petrezselymet, zellert, szűrd le, és a levében főzd meg a kockára vágott krumplit és a póréhagyma karikára szeletelt fehér részét. Mikor a zöldség megpuhult, adj hozzá még 5 dkg vajot, sózd, borsozd. Közben cukor nélkül készíts híg palacsintát apróra vágott metélőhagymával, göngyöld össze, metéld kisujnyi szé-
les szeletekre, és tálaláskor tedd a levesbe.



Érdekesség, kommentár:

Különleges erdélyi ételek azért vívták ki a világ gasztronómiai elismerését, mert fűszerezésük és íz-világuk egye-
dülálló. Minden erdélyi, székely tulajdonságot magukban hordoznak, tehát mindent ami Erdély maga. Elsősorban az elkészítésük módja és a nagyon gazdag zöld fűszerek íze az ami felülmúlhatatlan, nem beszélve a hagyomány-
örző családi receptekben lévő makulátlan mindig friss alapanyagokról.

Puliszka

Érdekesség, kommentár:

A puliszka egy hasznos gyógyszer a hűlések és az epekövek keze-
lésében. A „puliszkaliszt”, vagyis a kukoricadara, a gabonatermé-
kek hasznos helyettesítője, amit a tudósok “a vékonybelek barát-
jának” neveztek el. Hagyományos gyógyszerként alkalmazzák a
román gasztronómiában, főleg a Húsvét nagyhetének legkedvel-
tebb eledele. A máj és a gyomor kisegítője!

A főtt puliszkát még Kolumbusz idejében is értékelt tápláléknak
vélték, még annak ellenére is ha utólag a szegények ételének
tartották. A kutatások felderítették azt, hogy bizonyos indiánok, akik nyers vagy főtt kukoricával táplálkoztak, hosz-
szabb életűek voltak mint a szomszédos népek, akik nem fogyasztottak kukoricát. Az öreganyák puliszkás kezelé-
seik sokakat megmentett az antibiotikumoktól. Hűlések és torokgyulladások esetén, forró kályha tetejére két ka-
nál puliszkalisztet szórtak, fölője hajoltatták a beteget, hogy a füstölést belelegezhesse, miközben folyamatosan
kavarta a kályha tetején. Lefekvés előtt, vajas folyékony puliszkát ivott a beteg. A tüdőgyulladás egyik csodatevőjé-
nek vélték, ha a mellkas bőrhőmérsékletére kiehült puliszkát helyeztek 15 percig, majd a bőr felületét kámforos
kék-szesszel törölték le. Ugyanez a kezelés nagyon hatékony a vesegyulladások kezelésében



Puliszkás diéta:

Reggeli: hagyományosan kevert tejes forró nyers puliszka

Ebéd: hagyományos étkezés puliszkakockával

Vacsora: aludttej vagy joghurt puliszkával

Túrós puliszka

Hozzávalók:

- 50 dkg kukoricaliszt,
- 1 liter forró víz,
- 25 dkg juhtúró



Elkészítés:

A már fővő vízbe lassan beleszórjuk a lisztet, és főni hagyjuk mérsékelt lángon 20 percig. Ezután pedig elkezdjük kevergetni a tűzről levéve, amíg össze nem áll. Akkor ismét visszatesszük, és nagy lángon hagyjuk szusszanni. Kiborítjuk a lapítóra. Egy nagy lábas alját kikenjük zsírral és megszórjuk túróval. Erre kezdjük a rétegezést: puliszka túró-puliszka, majd a tetejére egy deci tejföllel öntünk. Fedő alatt még 15 percig mérsékelt tűzön tartjuk, és már kész is. Tavasszal, zöldhagymával nagyon finom.

Tapasztalatunk és véleményünk:

A puliszka a magyar konyhában kevésbé ismert, de Erdélyben szinte mindennapos. A román konyhában sok változata ismert! Nekünk is volt szerencsénk megkóstolni! A sós juhtúrós puliszkát hordós káposztával. Számunkra ismeretlen volt ez az íz, hogy egy nagyon sós juhtúrót egy semleges ízzel és kellemes savanyú káposztával ötvöznek.

Húsgombóc leves

Hozzávalók:

- 5 dkg liszt,
- 2 dl tejföl,
- 1 db tojás,
- késhegynyi tárkony,
- 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa,
- 25 dkg krumpli,
- 1 fej hagyma,
- 30 dkg darált hús,
- tárkony,
- pirospaprika,
- citrom (vagy ahol van káposztalevet tesznek vagy korpaciberét),
- só, bors



Elkészítési idő: 40 perc

Elkészítési mód:

A darált húst összegyúrjuk a tojással, a reszelt hagymával, kevés sóval, pirospaprikával, borssal. 3 liter vízbe fel tesszük főni a kockára vágott sárgarépát, fehérrépát és ízesítjük sóval. Ha forr a víz, vizes kézzel kis gombócokat formálunk a húsból s a levesbe tesszük őket. 10 perc múlva hozzá tesszük a kockára vágott krumplit, majd további 7-8 perc múlva berántjuk zsírral és a liszttel. Tejfölt, tárkonyt, citrom karikát teszünk, és már lehet tálalni a finom húsgombóc levest.

Tapasztalatunk és véleményünk: a leves élvezeti értékeiben és hozzávalóiban is hasonlít a magyar húsgombóc leveshez, de Erdélyben egy számunkra érdekes fűszert adnak hozzá: a csombort (nálunk borsikafű néven ismert)

Érdekesség:

a vadcsombort fűszer is több receptben előfordul, amit mi is használunk közismert néven: kakukkfű

Gombával töltött murek

Hozzávalók:

- 7-8 murek (sárgarépa),
- 15 dkg gomba,
- 2 dl tarhonya,
- 2 kanál vaj,
- 4 dl tejföl
- só,
- bors,
- majoránna,
- petrezselyemzöld (ízlés szerint)

Készítési módja:

A mureket sós vízben félpuhára főzzük, utána leszűrjük, belsejét kikaparjuk. 2 dl tarhonyát és 15 dkg gombát petrezselyemzölddel vajban megpárolunk. A gombát a tarhonyához vegyítjük, hozzáadjuk a kikapart mureket, sózzuk, késhegynyi borssal és kiskanál majoránnával ízesítjük. Megpörköljük vele a mureket, és kivajazott lábasba rakjuk. A 4 dl tejfölt 6dkg olvasztott vajjal elkeverve ráöntjük, utána betesszük a sütőbe és jól átsütjük. Megjegyzés: Legjobb gömbölyű végű cukormurokból készíteni.

Róka gombás ptyókatokány

Hozzávalók:

- 2 fej hagyma
- 1,5 kg krumpli
- kevés zsiradék
- só,
- bors,
- pirospaprika
- petrezselyemzöld
- babérlevél
- 4 marék róka gomba



a galuskához:

- 2 db tojás,
- 2 púpozott evőkanál liszt,
- csipet só.

Elkészítése:

A gombát enyhén sós vízben 10 percig főzzük, majd leszűrjük. A hagymákat apró kockára vágjuk, és zsiradékon üvegesre pároljuk. Lehúzzuk a tűzről, megszórjuk pirospaprikával, sózzuk és borsozzuk, majd kevés vizet ráöntve összeforraljuk. Hozzáadjuk a hámozott, kockára vágott krumplit, gombát, babérlevelet, felöntjük egy kevés vízzel (a krumplit ne lepje el), sózzuk és borsozzuk. A galuskához a tojásokat villával felverjük, liszttel, sóval elkeverjük. Amikor a krumpli már kissé szétfőtt, egy kanállal a tokányba szaggatjuk a galuskákat. Apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk, friss házi kenyérral tálaljuk.

Érdekességek a róka gombáról:

Közkedvelt, kitűnő, jól ismert ehető gomba. Mindenféle gombás ételnek alkalmas, de kissé kemény. Jól szállítható, tartós, állóképes és ritkán kukacos, ezért a piacokon is nagyobb mennyiségben árusítják. Jóízű, de kissé borsra emlékeztető, nyersen fűszeresen csípős. Csípős íze elkészítés után eltűnik. Kellemes és jellemző illata van, amely kajszibarackra, de paprikára is emlékeztet. Szárítva is megtartja illatát. Szárításkor megkeményedik, és nehezen puhul meg újra, ezért csak porítás céljából szárítsuk. Savanyítva tartósításra, sóban eltevésre is alkalmas.

Ördögpörkölt

Hozzávalók:

A pörkölthöz:

- 20 dkg kakashús,
- 50 dkg marhahús,
- 50 füstölt csülök,
- 25 dkg hagyma,
- 5 gerezd fokhagyma,
- 1 evőkanál paradicsompüré,
- só, bors, kömény,
- 1babérlevél,
- néhány szem borókabogyó,
- fűszerpaprika,
- 1 dl száraz vörösbor,
- 1 db csípős paprika,

A körethez:

- 2 tojás,
- 20 dkg liszt,
- só,
- 4 evőkanál tejföl,
- kiskanál kapor,
- 10 dkg szalonna

Elkészítése:

Az ördögpörkölt a hagyományos pörköltökhöz hasonlóan készül. A hagymát apróra vágjuk, kevés zsírban megdinszteljük, majd megszórjuk a fűszerpaprikával, és kevés vízzel felöntjük. Ezek után beletesszük a köményt, a bablevelet, a borókabogyót, a fokhagymát és a kevés zöld csípős paprikát, ízlés szerint karikára vágva. Majd az apró kockára vágott marhahús hozzáadjuk, folytatjuk sóval, borssal fűszerezzük, és félpuhára főzzük. Amikor kész van, kevés sóval meg vízzel nokedli tésztát kavarnak. Nokedli szaggató segítségével forró sós vízbe szaggatjuk, kifőzzük.

Amíg a nokedli fő, a szalonnát apróra vágjuk, megpirítjuk, majd egy tálba félrerakjuk. A szalonna visszamaradt zsírjába belerakjuk a nokedlit, leöntjük kaporos tejföllel, majd a tetejét megszórjuk a szalonnatepertővel. Még melegen az ördögpörkölt mellé tálaljuk.



Küküllő menti almaleves

Hozzávalók:

- 1 kg alma cukor mennyisége függ az alma édességétől,
- 1 kávéskanál törött fahéj,
- 2 citromszelet és citromlé,
- petrezselyemzöld,
- 1 dl fehérbor,
- 2 tojássárgája,
- 1 dl tejföl,
- pici citrom,
- só ízlés szerint

Elkészítés:

A meghámozott almát, a torzsáját kivéve kockára vágjuk, összedörzsöljük citromsóval, és vízbe tesszük, hogy ne barnuljon meg.



Különleges burgonya krémleves

Hozzávalók:

- 1db édes burgonya,
- 2 db burgonya,
- 2 ci kiskanál fokhagyma,
- 1/2 hagyma,
- olívaolaj,
- 2 szál sárgarépa,
- 1/2 kiskanál kurkuma,
- 1/2 gyömbér por,
- 1/2 kiskanál fahéj,
- 1/2 kiskanál római kömény,
- 1 kiskanál őrölt koriander mag,
- 1,5 ételízesítő,
- só, bors, petrezselyemzöld,
- csili paprika,
- 1,5 dl tejszín,
- csipet őrölt szerecsendió



Elkészítés:

A hagymát darabokra vágjuk, a fokhagymát szétnyomjuk és kevés olívaolajon megpirítjuk. Megszórjuk a fűszerekkel (kurkuma, fahéj gyömbér, kömény). Majd hozzáadjuk a karikára vágott sárgarépát a kockára vágott burgonyát és kissé összepároljuk. Felöntjük 1,5 l vízzel sózzuk, borsozzuk, belerakjuk az ételízesítőt és a koriandert majd késsre főzzük. Leturmixoljuk, hozzáadjuk a tejszínt és a szerecsendőt majd felforraljuk. Koriander zölddel vagy petrezselyemzölddel megszórjuk, és tálaláskor csili paprikát kínálunk mellé.

Lila káposztás tésztacsigák

Hozzávalók

- 50 dkg finomliszt+ 2,5 dkg élesztő,
- 1 kiskanál só,
- 6-7 evőkanál étolaj,
- 1,5 dl langyos tej,
- 1 kiskanál kristálycukor,
- 1 db tojás a kenéshez

Töltelékhez:

- 1 fej reszelt lila káposzta,
- 4 evőkanál Étolaj,
- 1 db alma,
- 0,5 dl bor,
- 4 szem szegfűszeg,
- kakukkfű,
- köménymag
- ételízesítő,
- só, őrölt fekete bors,
- ételecet,
- reszelt füstölt sajt



Elkészítés:

Első lépés: fél deci langyos tejbe beletesszük a cukrot és belemorzsoljuk az élesztőt. Kb. 10 perc alatt felfuttatjuk. Az összes hozzávalóból olyan keménységű tésztát dagasztunk, hogy nyújtáskor ne kelljen lisztet használnunk. Meleg helyen, letakarva kb. 1 óra alatt duplájára kelesztjük.

Második lépés: közben a reszelt lila káposztát 2 kávéskanál sóval alaposan összegyúrjuk és fél órát állni hagyjuk. Ekkor kicsavarjuk, és forró olajon megdinszteljük. Ételfűszerezéssel megszórjuk, hozzáadjuk a szegfűszeget, az almát, a bort, kevés vizet és puhára pároljuk. A vizet mindig apránként adjuk hozzá, ha elfőtte és még nem puhult meg. Mikor már majdnem kész van, kevés ecettel kellemesen savanykásra ízesítjük, megszórjuk kakukkfűvel, borssal, fűszerköménnyel, ha szükséges utána sózzuk. Kb. 5 perc alatt készre főzzük.

Harmadik lépés: a megkelt tésztát deszkára borítjuk, kettőbe vágjuk és mindegyik darabot jó vékony téglalap alakúra nyújtjuk. Elosztjuk rajtuk a káposztás töltelékét, megszórjuk a reszelt füstölt sajttal, feltekerjük és kb. 2 cm-es darabokra vágjuk.

Negyedik lépés: A tésztakarikákat, nem túl közel egymáshoz, sütőpapírral bélelt tepsire ültetjük, felvert tojással megkenjük és előmelegített sütőben 25-30 perc alatt szép pirosra sütjük.

Erdélyi rakottkáposzta

Hagymát pirítunk, hozzá adjuk a fokhagymát darált húst és zsírára pirítjuk, sózzuk borsozzuk. Majoránna és köményt adunk hozzá, őrölt pirospaprikával megszórjuk, felöntjük, vízzel és zsírára visszapirítjuk. Félig megfőzzük a rizst és össze keverjük a hússal kolbászt és szalonnát pirítunk, a savanyú káposztát le forrázzuk, kizsírozzuk a tepsit az aljára rá szórjuk a le forrázott savanyú káposzta felét rá tesszük a húsos masszát tetejére rakjuk a kolbászt szalonnát és a káposzta másik felét tejföllel le fedjük a tetejét egy kevés őrölt pirospaprikával megszórjuk és sütőben 160 fokon megsütjük.



Narancslekvár

Hozzávalók:

- 2 kg narancs,
- 1 citrom,
- 1 kg cukor,
- víz,
- 3 rúd fahéj.

Elkészítése:

A narancsokat alaposan megmossuk. 3-4 narancs héját vékonyan lehámozzuk és felaprítjuk. Ez után az összes narancsot meghámozzuk és törekedünk arra, hogy a fehér héjától minél jobban szabadítsuk meg. Egy lábasba rakjuk a narancsokat és a felaprított héjat, hozzácsavarjuk a citrom levét és hozzáöntünk 2 dl vizet. Addig főzzük, amíg a narancsok szétfőnek, majd hozzáadjuk a cukrot és a fahéjat, ezután sokáig főzzük, gyakran megkavarjuk. Akkor van kész, amikor egy tányérra csepegtetünk a lekvárból és rögtön megdermed.



Erdélyi töltött káposzta

Hozzávalók:

- 3-4 fej savanyú káposzta,
- 1/2 kg vágott savanyú káposzta,
- 1 kg sertés darált hús,
- 20 dkg rizs,
- 1 fej hagyma,
- só, bors, nagyon kevés pirospaprika,
- csombor, kapor,
- füstölt karaj vagy tarja,
- esetleg császárhús



Elkészítés:

A hagymát megfonnyasztjuk kevés olajon, hozzáadjuk a rizst és kevés ideig pirítjuk. Amikor készen van, hozzáöntjük a húshoz, majd sózzuk, borsozzuk és paprikázzuk, de csak diszkréten, nem fontos, hogy piros legyen. Ezután a fejes káposztáról óvatosan lefejtjük a leveleket és ebbe töltjük a húst, lazán, mert a rizs megdagad. A fazék aljára levelekről lehullott darabokat tehetünk, a vágott káposztát kettéosztjuk, felét az aljára tesszük és elrendezzük a töltelékeket. A tetejére tehetjük a füstölt húst, bőven megszórjuk a tetejét csomborral és kaporral, végül rátesszük a vágott káposzta másik felét, teljesen feltöltjük vízzel, kb. 2 óra alatt készre főzzük.

Pityókatokány

Hozzávalók 12 főre:

- 25 kg pityóka,
- 5 kg disznócomb,
- 5 kg füstös kolbász,
- 4 kg hagyma,
- 2 kg zsír,
- só, bors, 2 evőkanál pirospaprika,
- 3-4 babérlevél, 1 kiskanál köménymag



Elkészítés:

A húst apróra, a kolbászt karikára vágjuk. A hagymát felaprítjuk, a pityókát 2-3 cm-es darabokra vagdossuk. A zsíron a hagymát megfonnyasztjuk, megsózzuk, majd beledobjuk a húst. Fehéredésig pirítjuk, utána pirospaprikát szórunk rá, és feltöltjük annyi vízzel, hogy ellepje. Mikor a hús félig puha, enyhén borssal megszórjuk, beleteszünk babérlevelet, köménymagot. Egyet rotytantunk rajta, majd a pityókát is beletesszük. Feltöltjük vízzel, hogy lepje el, s beletesszük a kolbászt is. Lassú tűznél készre főzzük, kóstolgatva, s pótolva az esetleges fűszereket. Nem engedjük hosszú lére. Kenyérrel, ecetes uborkával tálaljuk.

Érdekesség: Pityóka-vers

Finom eledel a főtt pityóka,
Mellé káposztalé az itóka.
Nálunk a burgonya székely kenyér –
Arannyal, ezüsttel jócskán felér.

A jól bevált hagyományos minta:
Reggelire krumplis palacsinta,
Habos burgonyapüré ebédre –
Szedj belőle magadnak kedvedre!
Szalmapityóka lesz a vacsora –
Bizony megéhezünk mi akkorra!
Burgonyát eszünk este és reggel,
Mit nap melege, hús eső érlel.

Tiszteletére bált is rendezünk,
Ahol pityókatokány a menünk.
A termésért zengő hálát adva,
Keserűséget, bút hátrahagyva!

Utóirat: A pityóka olyan étel Gyomrunk vele hamar bétel. Sülve, főve krumplit eszünk, Még a végén krumplik leszünk! Elültetjük, majd kiássuk, Álmunkban is csak azt látjuk. Pityókás zsák, pityókás férj - Éhség ellen pityókát kérj!

PITYÓKA: Erdélyben a burgonya neve, Diószegiek szerint néhol a csicsókáé is.

Lilahagyma lekvár

Hozzávalók:

- 1 kg lila hagyma,
- 3 evőkanál méz,
- 3 evőkanál barna cukor,
- 1 evőkanál szeder vagy áfonyalekvár,
- 2 evőkanál balzsamecet,
- só,
- fehér bors,
- kakukkfű,
- 3 evőkanál olívaolaj,
- édes vörösbors.



Elkészítése:

A hagymát megpucoljuk, vékonyan felszeleteljük. Egy serpenyőbe felmelegítjük a mézet a cukorral, meg karamellizáljuk, majd hozzáadjuk az olajat, elkeverjük és beletesszük a hagymát. Sózzuk, és fedő alatt pároljuk. Amikor kezd a hagyma kicsit összeesni, hozzáadjuk a szederlekvárt, megszórjuk kakukkfűvel, egy kevés fehér borszal, és felöntjük annyi borral amennyi ellepi. Lefedve pároljuk kicsi lángon, időnként töltünk hozzá bort, ha elfőtt a leve. Amikor a hagyma teljesen megpuhult levesszük a fedőt és addig főzzük, amíg a levét elfőtte egészen.

Gombás savanyú káposztaleves

Hozzávalók:

- fél fej savanyú káposzta,
- 20 dkg barna csiperke,
- 1 fej hagyma,
- 1 sárgarépa,
- 1 petrezselyemgyökér,
- 3 krumpli,
- 1 dl paradicsomlé,
- 1 csokor petrezselyemzöld,
- 2-3 darab babérlevél,
- 2 evőkanál liszt,
- kevés olaj,
- só,
- bors.



Elkészítése:

A káposztát megmossuk, majd vékonyra vágjuk. A gombát megmossuk és szeletekre szeljük, a sárgarépát és a petrezselyemgyökeret megtisztítjuk, majd nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A hagymát meghámozzuk, és nagyon apróra vágjuk. Egy edényben a káposztát vízzel együtt feltesszük főni, addig főzzük, amíg puha lesz, ekkor hozzáadjuk a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret és a gombát. Amikor a zöldség megpuhult hozzáadjuk a kockára vágott krumplit és a babérlevelet, majd a levest sózzuk, borsozzuk. Egy serpenyőben, kevés olajban a hagymát megdinszteljük, hozzáadjuk a lisztet és világosra pirítjuk, majd felöntjük hideg víz és paradicsomlé keverékével, csomómentesre kavarjuk, és a leveshez adjuk. Összeforraljuk és apróra vágott petrezselyemzölddel gazdagítjuk.

Erdélyi fokhagymaleves

Hozzávalók:

- 40 dkg sertéscomb,
- 1 evőkanál zsír,
- 4 gerezd fokhagyma,
- 1 evőkanál liszt,
- 1 pohár tejföl,
- só,
- ecet,
- cukor darabka,
- citromhéj



Elkészítés:

A hús csíkokra vágom, majd a zsírban hirtelen kisütöm. Megszórom az apróra vágott fokhagymával, majd felengedem másfél liternyi vízzel. Majdnem puhára főzöm, sózom, ecettel, citromhéjjal ízesítem. Mikor a hús teljesen puha, a levesünket behabarom a lisztes tejföllel. Újra felforralom, szükség esetén ízesítem.

Töltött bárány

Hozzávalók 6 főre:

- 1 negyed bárány (itt egy 7 kg-os bárány negyede)
- 8 főtt tojás
- 8 nyers tojás
- 1 nagyobb fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg füstölt szalonna
- 2 szelet fehér kenyér
- 1,5 dl tej
- 1 tüdő vagy máj (el is maradhat) petrezselyemzöld só bors pirospaprika sütéshez



Elkészítés:

A 8 tojást keményre főzzük. A bárányszeggy felső részét óvatosan elválasztjuk a bordás résztől, hogy a tölteléknek helye legyen. (Ha frissen vágott a bárány, ezt megtehetjük az ujjunkkal vagy egy tompa késsel.) Ha már kifagyott a zsírja, akkor leforrázzuk, hogy könnyebben le tudjuk választani a felső réteget. Besózzuk kívül - belül és félretesszük, amíg a töltelék elkészül. A 2 szelet kenyeret megáztatjuk a tejben. A tüdőt 5 percig főzzük, megtisztítjuk a hörgőktől, ledaráljuk az áztatott kenyérral, hagymával, fokhagymával, füstölt szalonnával. Hozzáadjuk a 8 felvert nyers tojást, sót, borsot, és a petrezselyemzöldet. Ekkor óvatosan elvegyítjük a kockára vágott 8 főtt tojással és 1-2 evőkanál olajat is tehetünk a töltelékbe. Ha túl nagy a lyuk a bárányon, előzőleg bevarrjuk és csak akkora rést hagyunk, hogy egy kanállal belekanalazzuk a töltelékbe, majd ezt is bevarrjuk. Megszórjuk paprikával egy kevés olajjal átdörzsöljük, hogy mindenhol szép piros legyen. Olajat és vizet öntünk az edénybe, letakarjuk alufóliával és betesszük az előmelegített sütőbe és kb. 2 órát sütjük. Ha nem akarunk alufóliát használni, akkor gyakran meglocsoljuk az edényben lévő olajos vízzel. A vizet időnként pótoljuk. Sütési mód: alul-felül sütés

Története:

Székelyföldön Húsvét napján elmaradhatatlan a töltött bárány. Ahol kemence van, már nagyszombaton a kalács-sütés után beteszik a bárányt a kemencébe és ropogósra sütik. Húsvét napján a reggeli misén eledel szentelés van. Az asszonyok szép fonott kosarakban, hímzett terítővel letakarva viszik a bárányt és a sok finomságot megáldani. Régen a 7 hetes böjt után ez volt a első húseledel, amit fogyasztottak. Mi inkább frissen sítve, melegen fogyasztjuk, krumpli-salátával vagy krumplipürével.

Tárkonyos csicsóka krémleves

Hozzávalók 3 főre:

- 0,5 kg csicsóka
- 1 kicsi fej krumpli
- fél fej vöröshagyma
- 1 evőkanál vaj só őrölt bors
- tárkony
- petrezselyemzöld
- fél teáskanál ételcet
- 1 teáskanál étkezési keményítő
- 2 dl tejszín



Elkészítés:

Megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk a zöldségeket, majd a vajon mind a hagymát, mind a csicsókát megfuttatjuk. Felöntjük fél liter vízzel, majd beletesszük a felkockázott krumplit is. Sóval, őrölt fekete borssal, tárkonnal és petrezselyemzölddel ízesítjük. Miután megfőttek a zöldségek, botmixer segítségével pépesítjük. Az étkezési keményítőt elkeverjük a tejszínnel, majd a tejszint a levesbe öntjük, és még egyszer felforraljuk. Egy teáskanál ecettel, és ha szükségét látjuk, a fentebbi fűszerekkel utána ízesítjük.

Alivanka

Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt,
- 5 tojás,
- 5 dl aludttej,
- 20 dkg cukor,
- pici só,
- 1 kávéskanál szódadikarbóna,
- 1 csokor apróra vágott friss kapor.



Elkészítése:

A kukoricalisztet a finomliszttel, sóval és a szódadikarbonával egy tálban összekeverjük. Az aludttejet elkeverjük a tojásokkal, hozzákeverjük a kukoricalisztes keveréket és az apróra vágott kaprot. A masszát egy kivajazott, lisztezett közepes méretű tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben, közepes hőfokon készre sütjük. Melegen, porcukorral hintve, kockára vágva tálaljuk.

Túrós puliszka

Hozzávalók:

- 50 dkg kukoricaliszt,
- 1 liter forró víz,
- 25 dkg juhtúró



Elkészítés:

A már forró vízbe lassan beleszórom a lisztet, és hagyom főni mérsékelt lángon 20 percig, ezután pedig elkezdem kevergetni a tűzről levéve, amíg össze nem áll, akkor ismét visszateszem és nagy lángon egyet szusszan, és már lehet is kiborítani a lapítóra. Egy nagy lábas alját kikenem zsírral és megszórom túróval, majd cérnával vágok egy centi vastag szeleteket a puliszkából és kezdem a rétegezést puliszka túró-puliszka-túró, a tetejére pedig aki szereti ráönthet egy deci tejfölt is. Fedő alatt meg 15 percig mérsékelt tűzön tartom, és már kész is. Tavasszal zöldhagymával nagyon finom tud lenni. Elkészítési idő: 45 perc

Majonézes tök

Hozzávalók:

- 1 nagy darab tök (vagy két kisebb),
- 1 tojásból friss majonéz (tojás sárga, olaj, mustár, só),
- citromlé ízlés szerint,
- só,
- fehér bors,
- 1 fej hagyma aprítva



Elkészítése:

A tököt meghámozzuk, belsejét kikaparjuk (eldobjuk), kockára vágjuk és sós vízben megfőzzük, majd szűrőben lecsurgatjuk. Botmixerrel pépesítjük, majd újra lecsurgatjuk, mert rengeteg vizet enged. Elkészítjük a majonézt. Ezután összekeverjük a kihűlt tököt a majonézzel valamint az aprított hagymával, végül sóval, borssal és citromlével ízesítjük.

Csángó tekercs

Hozzávalók:

- 40 dkg fehérjekaraj,
- 10 dkg hagyma,
- 20 dkg paradicsom,
- 20 dkg paprika,
- 8 dkg préselt sonka,
- só, bors,
- 2 evőkanál paradicsomsűrítmény,
- 1 tasak készen kapható, fagyasztott zöldségkeverék (de lehet is összeállítani: sárgarépa, zöldborsó, paprika, kukorica),
- olaj;

a tálaláshoz:

- tejföl.

Elkészítése:

A hagymát, a paprikát és a paradicsomot feldaraboljuk, majd mintha lecsót készítenénk, kevés olajon megpároljuk. Végül hozzáadjuk a paradicsompürét, sóval és borssal ízesítjük. A húst szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk, kevés olajon elősütjük, majd mindegyikbe 1-1 evőkanálnyi zöldségkeveréket meg egy darabka préselt sonkát teszünk, és feltekerjük. Ha szükséges, hústúvel összefogjuk. Ezután a húsokat a lecsóalapba tesszük, és fedő alatt puhára pároljuk. Tálaláskor a hústekercseket leöntjük a lecsóöntettel, és tejjel kínáljuk.

Korhelyleves

Hozzávalók:

- 4 dkg hostáti gyalult savanyú káposzta,
- 25 dkg sertéshús,
- 1 szál füstölt házi kolbász,
- 1 fej vöröshagyma,
- 2 szál sárgarépa,
- 2 ci kiskanál fokhagyma,
- 2 evőkanál liszt,
- 2 dl tejföl, só, pirospaprika,
- 2 babérlevél, olaj



Elkészítése:

A vöröshagymát apróra vágjuk, és kevés olajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a kockára vágott húst, az átmosott káposztát meg a karikára vágott sárgarépát. Együtt dinszteljük tovább, majd fűszerezzük, és felöntjük vízzel. Addig főzzük, amíg a hús meg nem puhul. Ekkor beletesszük a karikára vágott kolbászt, behabarjuk a tejföllel elkavart liszttel, és jól kiforraljuk.

Áfonyalikőr

Hozzávalók 3 liter készítéséhez:

- 1 kg áfonya
- 1 liter tisztaszesz

szirup :

- 50 dkg cukor,
- 3dl víz

Elkészítése:

Az áfonyát szemenként válogatjuk ki a likőr főzéséhez, mert csak érett, egészséges szemek alkalmasak erre a célra. A kiválogatott szemeket bővebb szájú üvegbe rakjuk és leöntjük tiszta szesszel. Az egy kilogramm áfonyához 1 liter szeszt öntünk, az üveget ledugaszoljuk. A ledugaszolt üvegeket langyos helyen tartjuk egy hétig, míg a bogyók elvesztik eredeti színüket és zamatuk feloldódik a szeszben. Utána a szeszt leöntjük róla és minden literhez fel kilogramm cukorból és három dl vízből szirupot főzünk. Amikor a szirup kihűlt összekeverjük a szesszel és megint állni hagyjuk kb. egy hétig de minél tovább hagyjuk állni annál finomabb zamatot kapunk.

Érdekességek:

Régen, ha valakinek gyomorpanasza volt, áfonyalikőrrel kezelték. Ma is jobb, mint bármely hasmenés elleni szer. Fogyasztáskor – aki nem szereti benne a gyümölcsdarabkákat – leszűrheti.



Erdélyi diós borzas

Hozzávalók:

- 6 db tojásfehérje,
- 1 db margarin,
- 50 dkg liszt,
- 1 csomag sütőpor,
- 15 dkg cukor,
- 2 kanál savanyú lekvár,
- 15 dkg dióbél,
- 1 citrom

Elkészítés:

Ezt a sütit akkor érdemes elkészíteni, ha valamiért sok fehérje maradt. A tojásfehérjét kemény habbá verem, hozzákeverem a cukrot, a diót, a lekvárt, és egy citrom reszelt héját, majd a levét is. A tésztát alaposan összegyúrom, jó keményre. Ez a liszt, margarin, sütőpor keveréke. A felét tepsibe reszelem, ráöntöm a habot, majd a tészta másik felét is ráreszelem. Ettől lesz a süti borzas.



Rétes

"A Szűzanya kötényére emlékezve a rétes készítőknél ma is fehér a kötényük."

Rétestészta készítése

Tegyünk gyúródeszkára fél kiló lisztet s egy evőkanál zsírt dörzsöljünk el benne. Halmozzuk fel, a lisztet mélyítsük ki a közepét üssünk bele egy tojást adjunk hozzá kevés só t langyos vizet és 2 evőkanál tejfölt kezünkkel dolgozzuk el a tésztát mindaddig amíg hólyagos nem lesz. Ekkor tegyük a liszttel hintett helyre, a kezünket tisztítsuk meg a tésztától a félretett tésztát cipó alakúra gyúrva vagy melegített tállal betakarva fél óráig pihenni hagyjuk. Ezt követően nyújtsuk ki a deszkán egy asztalra terítsünk tiszta abroszt hintsük meg liszttel a tésztát óvatosan tegyük a berített asztalra s húzzuk ki úgy hogy kezünk feje legyen mindig tészta alatt mert különben ujjainkkal kilyuggatjuk, Ha vékonyra kinyújtottuk szélét szakajtsuk körül Ekkora kenjük meg olvasztott zsírral vagy olajjal hagyjuk egy kicsit szikkadni és töltsük meg.

Rizskásás rétes

Hozzávalók:

- 1/2 liter tej
- 15 dkg rizs
- 1 zacskó vaníliás cukor
- kristálycukor vagy méz ízlés szerint

Elkészítés:

Fél liter vaníliás cukros tejben főzzünk puhára 15 dekagramm rizst.

Öt tojás sárgáját két kanál vajjal keverjük ki habosra majd keverjük hozzá az öt habbá vert fehérjét. Adjunk hozzá ízlés szerint mézet vagy cukrot, hogy megfelelő édességű legyen A szokásos módon megkent rétestésztára terítjük egyenletesen úgy a tészta feléig-kétharmadáig a töltelékét fölcsavarjuk és a szokásos módon megsütjük.



Szárnyas töpörtyűvel töltött burgonyás derelye

Hozzávalók:

- 500g burgonya,
- 1tojás,
- 300g liszt.

Töltelék:

- szárnyas töpörtyű
- 100 g gríz,
- bors.

Elkészítés:

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és átdaráljuk, összekeverjük a tojással és liszttel azután kézzel jól összegyúrjuk, míg puha tésztát kapunk, amely nem ragad a kézhez. A töltelékhez töpörtyűt átdaráljuk. A grízt külön kis lábasban folytonos keverés közben gyenge tűzön megpirítjuk, ügyelve nehogy odaégjen. Amikor már arany-sárga kevés kissé sós fővő vízzel feleresztjük, de csak annyira amennyit felvesz, hogy kemény puliszka sűrűségű legyen (kb. két csészével) Hűlni hagyjuk azután a töpörtyűvel és kevés borssal összekeverjük. A burgonyatésztából a lisztezett nyújtunk. Pohárral karikákat szúrunk ki belőle, minden karika közepére kevés töltelékét rakunk, a karikát összehajtjuk és a szélét ujjunkkal lenyomkodjuk, hogy összetapadjon. A derelyét azután bő kissé sózott vízben megfőzzük. Az így készített derelyét párolt káposztával pirított hagymás rizzsel vagdalt májjal stb. is megtölthetjük.



Újburgonya mézzel (diétás)

Hozzávalók:

- 500 g mogyoró nagyságú újburgonya,
- 400 g méz,
- vaníliás cukor

Elkészítés:

A burgonyát megtisztítjuk, nedves ronggyal ledörzsöljük a héját vagy leforrázzuk így a héja könnyen leválik), azután megmossuk és megszáritjuk. A mézet a vaníliás cukorral főni tesszük, hozzáadjuk a burgonyát és gyenge tűzön főzzük, amíg megpuhul és felduzzad. Melegen vagy hidegen édességnek tálaljuk

Háromszéki csürdöngölő

Hozzávalók:

- 6 szelet sertésárja,
- 6 darab savanyú káposztalevél,
- 1,5 dl tejföl,
- 2 dl sűrített paradicsom,
- 1 fej vöröshagyma,
- 2-3 cikk fokhagyma,
- fűszerpaprika, só, bors, majoránna,
- 1 dl olaj.



Elkészítése:

A hússzeleteket sózzuk, borsozzuk, majd mindkét oldalát fehéredésig sütjük, és kivesszük. A visszamaradt olajon megpároljuk az apróra vágott hagymát, megszórjuk pirospaprikával és félrehúzzuk. A tejfölt összekeverjük a paradicsommal, a majoránnával és az összezúzott fokhagymával. A hússzeletek mindkét oldalát a mártással megkenjük és betekerjük egy-egy káposztalevélbe. Egy tepsibe öntjük a pörkölt szaftot, és egymás mellé beletesszük a begöngyölt húsokat, majd a maradék mártást vízzel felhígítjuk, és a húsokra öntjük. Alufóliával letakarjuk a tepsit és kb. fél órát pároljuk.

Pácolt csirkeszárnyak borzaska módra

Hozzávalók:

- 12-15 darab csirkeszárny,
- 4-5 darab közepes krumpli,
- 2 tojás, liszt,
- 1 evőkanál worchester szósz,
- 2 evőkanál édes cshiliszósz,
- 2 dl tejföl,
- 4 gerezd fokhagyma,
- só, bors,
- olaj a sütéshez.

Elkészítése:

A csirkeszárnyakat megmossuk, végeiket levágjuk, sózzuk és borsozzuk, a kétféle szósszal meglocsoljuk a csirkeszárnyakat és hűtőbe rakjuk néhány órára. A krumplit meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. A szárnyakat lisztbe, tojásba majd reszelt krumplibá forgatjuk, és bő olajban kisütjük, papírtörőre szedve lecsepegtetjük a felesleges olajat. A tejfölt a zúzott fokhagymával összekeverjük, majd sózzuk, borsozzuk és a csirkeszárnyak mellé kínáljuk.



Tárkonyos raguleves

Hozzávalók:

- 40 dkg sertéshús,
- 2-3 szál murek (sárgarépa),
- 1 szál petrezselyem,
- 1 fej hagyma,
- só,
- bors,
- majoránna,
- liszt,
- tárkony,
- 1 tojás,
- olaj vagy zsír,
- liszt,
- tejföl,
- citromlé



Elkészítés:

Az olajon megdinszteljük az apróra vágott hagymát, majd beletesszük a kockákra metélt húst, kavargatjuk, majd felöntjük egy kis vízzel. Hozzáadjuk a felszeletelt zöldséget és félig puhára pároljuk. Sóval, tört borssal, majoránnával ízesítjük, majd meghintjük 2 evőkanál liszttel és feleresztjük 1,2 l vízzel. Beleteszünk egy csokor apróra vágott tárkonyt, és puhára főzzük. Ezután tojásból és lisztből galuskát készítünk, és a levesbe szaggatjuk. Tálaláskor tejfőllel és citromlével ízesítjük.

Kapros juhtúróval töltött csirke háromszékiesen

Hozzávalók:

- 4 csirkecomb,
- 12,5 dkg juhtúró,
- 1 zsemle,
- 1 tojás,
- 0,5 dl tej,
- 1 csokor kapor,
- 4 szelet császárszalonna,
- 1,5 dl tejföl.



Elkészítése:

A zsemlet kis darabokra vágjuk, meglocsoljuk tejjel, és hagyjuk, hogy magába szívja. Ezután kinyomkodjuk a tejet belőle, összekeverjük a túróval, az apróra vágott kaporral és a tojással. A megtisztított csirkecombok bőrét az egy fakanál nyelével fellazítjuk és megtöltjük a combokat a töltelékkel. Körbetekerjük a szalonnával és egy hőálló táliba sorakoztatjuk, kevés vizet, valamint a tejfölt aláöntjük. Alufóliával letakarva, közepes hőfokon kb. 35 percig sütjük, majd fedő nélkül 10 percig pirítjuk.

Erdélyi darázfészek

Hozzávalók 8 főre :

- 50 dkg liszt
- 2,5 dkg élesztő
- 4 dl tej
- 1 csipet cukor
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg vaj
- 5 tojássárgája
- 1 citrom reszelt héja
- 2 cs vaníliás cukor
- 1 csipet só a bekenéshez
- 1 felvert tojás



Elkészítés :

Az élesztőt 2 dl tejben felfuttatjuk egy csipet cukorral. A lisztet egy mély tálba öntjük, mélyedést készítünk bele, és beleöntjük az élesztős tejet. Megvárjuk, míg az élesztő felfut. Beletesszük a citromhéjat, a tojássárgákat és egy csipet sót. Tésztát gyúrunk belőle. Letakarjuk, és meleg helyen fél órát kelesztjük. Közben a vajat a porcukorral habosra keverjük. A megkelt tésztát kétféle oszttá osztjuk, és ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Megkenjük a cukros vajjal, és feltekerjük, mint a kalácsot. 2-3 ujjnyi széles darabokra vágjuk, és a vágott felükkel egy kivajazott, kilisztezett tepsibe rakjuk 2-3 ujjnyi távolságra egymástól. Letakarjuk, és még fél órát kelni hagyjuk. Bekenjük a felvert tojással, és forró sütőben 20 percig sütjük. Kivesszük a sütőből, és 2 dl forró tejjel, melyben a vaníliás cukrot feloldottuk meglocsoljuk a félkész csigákat. Visszatesszük a sütőbe, és újabb 20 perc alatt készre sütjük. Ha megsült, a másik csomag vaníliás cukorral megszórjuk még melegen.

Miccs

Hozzávalók 4 főre :

- 1/2 kg marhahús (ha lehet, akkor a nyak)
- 1/2 disznó-/ juhús
- 3 tk csombor
- 3 dkg só
- 3 fej fokhagyma húslé (minden 1 kg húshoz, 500 g marha velőscsontból főzve)
- 1 tk szódapor őrölt feketebors (ízlés szerint)



Elkészítés:

A húsokat legalább 2-3-szor ledaráljuk, hogy pasztaszzerű anyag legyen. Hozzáadjuk a fűszereket és a húslevet. Legalább 24 órát a hűtőszekrényben hagyjuk érlelődni. Vizes kézzel hosszú, kolbász alakú hengerekre formázzuk. (Én kb. 20 cm-esekre szoktam nyújtani és olyan 3 cm átmérőjűre.) Kolbásztöltőt is lehet erre a célra használni. Legfinomabb, ha szenes grillen sütjük meg, de lehet serpenyőben is, egy kevés olajon.

Különleges erdélyi ételek azér vívták ki a világ gasztronómiai elismerését, mert fűszerezésük és ízviláguk egyedülálló. Minden erdélyi, székely tulajdonságot magukban hordoznak, tehát mindent ami erdély maga. Elsősorban az elkészítésük módja és a nagyon gazdag zöldfűszerek íze az ami felülmúlhatatlan, nem beszélve a hagyományörző családi receptekben lévő makulátlan mindig friss alapanyagokról.

Székely lakodalmi tyúkhúsleves

Hozzávalók:

- 1 tyúk vagy
- 2 csirke,
- 2 petrezselyemgyökér,
- 50 dkg murok,
- 1 kicsi fej zeller,
- 1 kicsi fej vöröshagyma,
- 10 dkg gomba,
- 1 kis fej karalábé,
- 10 szál petrezselyemzöldje,
- 1 marék zöldborsó,
- só,
- bors,
- laskatészta



Elkészítése:

A megtisztított és jól megmosott, feldarabolt tyúkot hideg vízben tesszük fel főni lassú tűzre. Ha felforr, habját leszedjük, megsózzuk. A hagymát és a fűszereket vászonzacskóba kötve belehelyezzük. A zöldségeket hasáb alakúra vágjuk, majd a levest felfőzésétől számított 30 perc múlva bezöldségeljük. Lassú, egyenletes tűzön a tyúkot puhára főzzük, majd a szeletekre vágott gombát, zöldborsót belehelyezzük, és együtt fellobbantjuk. Leszűrjük. Egy kevés levesben a kockára vagy hosszúra vágott laskát kifőzzük. Tálalás előtt a feldarabolt tyúkot és zöldségfélét a tála helyezzük, majd a finommetéltet a levesben tálaljuk. A levesnek aranysárgának és áttetsző tisztának kell lennie. A tetejét vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg. Megjegyzés: Sok helyen petrezselyem helyett borsot használnak, székely szokás gyömbérrel vagy sáfránnyal fűszerezni.

Háromszéki palacsinta

Hozzávalók:

- 6 csirkecomb,
- kevés zsír,
- 1 fej hagyma,
- 1 zöldpaprika,
- 1 paradicsom,
- só, fűszerpaprika,
- 1 dl tejföl;

a palacsintához:

- 16 dkg liszt,
- 2 tojás,
- só,
- 1 dl olaj,
- tej;

a tetejére: 2 dl tejföl.



Elkészítése:

A hagymát apróra vágjuk, és a zsírban megfuttatjuk. Meghintjük fűszerpaprikával, felöntjük egy kevés vízzel, majd beletesszük a csirkedarabokat. Ezután hozzáadjuk a felszeletelt paprikát, és a megtisztított, apróbb darabokra vágott paradicsomot. Fedő alatt pároljuk, mindig csak kevés vizet öntve alá, hogy rövid, sűrű leve legyen. A csirkepörköltet kicsontozzuk, a saftját pedig kissé besűrítjük, és a tejfölt hozzákeverjük. A palacsintához a lisztet a tojással és a sóval elkeverjük, majd annyi tejet adunk hozzá, hogy híg palacsintamasszát kapjunk. A palacsintákat kevés olajon kisütjük, és ujjnyi csíkokra vágjuk. Összekeverjük a csirkepörkölttel, egy hóálló tálba elsimítjuk, majd tejföllel meglocsoljuk. Előmelegített sütőben aranysárgára sütjük.

Szombatos káposztaleves füstölt libahússal

Hozzávalók:

- 1 liter savanyúkáposztalé,
- 1 ek libazsír,
- 1 ek liszt,
- 1 kis fej vöröshagyma,
- 40 dkg savanyúkáposzta,
- 30 dkg füstölt libahús,
- 1 cikk fokhagyma,
- kevés bazsalikom,
- 1 dl tejföl,
- só, bors



Elkészítése:

A húst főni tesszük, és mikor puhulni kezd, bezöldségeljük, hozzátesszük a savanyúkáposzta leszűrt levét. Ha kész, a zöldséget és a húst kivesszük. Libazsírral vékony barna rántást készítünk, teszünk bele egy fél fej finomra reszelt vöröshagymát, de nem pirítjuk meg, csak átforgatjuk. A rántást hideg vízzel felengedjük, a leveshez öntjük, ezután a káposztát beletesszük, majd kevés, finomra vágott bazsalikomot, 1 dl tejfölt keverjünk el benne. Tegyük vissza a felaprózott húst és felszeletelt zöldséget, lobbantsuk fel és kész.

Erdélyi fatányéros

Hozzávalók:

- 25 dkg sertéskaraj
- 25 dkg borjúcomb
- 25 dkg bélszín
- 16 dkg füstölt szalonna
- paprika
- 5 dkg liszt
- 2 dl olaj
- só
- friss saláták
- hasábburgonya



Elkészítése:

A húsokat kb. 6 dekás darabokra vágom, kiverem, sózom, lisztbe mártom és forró olajban hirtelen kisütöm. A szalonnát 4 szeletre vágom, a szeleteket 2 centiméterenként mélyen bevágom és szintén kisütöm. Egy megfelelő méretű fatányér szélét csinosan megpakolom vöröskáposzta-, paprika-, paradicsom-, uborka- és céklasalátával.

*Dévai diákok
gyűjtése*



Csokoládéleves

Hozzávalók:

- 1 l tej,
- 25dkg csokoládé,
- 3 tojás sárgája,
- 2 evőkanál cukor.

Elkészítése:

A tejet a reszelt csokoládéval összefőzzük. Hozzákavarjuk a tojássárgákat, majd ismét a tűzre tesszük, míg majdnem felforr. Közben folyamatosan kavarjuk. Beletesszük a cukrot és rántott tésztára vagy apróra vágott kiflire öntve tálaljuk.

Barát leves

Hozzávalók:

- 1 kg ponty és csuka,
- 3 dkg írósvaj,
- 1 db zöldpaprika,
- 2 evőkanál liszt,
- 2 dl tejföl,
- só.

Elkészítése:

A halakat apró darabokra vágjuk, a szálkákat kiszedjük. A vajat lábasba tesszük, hozzáadjuk a felszeletelt paprikát, beletesszük a haldarabokat, lefedjük és lassú tűzön puhára pároljuk. Meghintjük a liszttel, feleresztjük 1 liternyi sós vízzel, tálalás előtt beletesszük a tejfölt is.

Meggylikőr

Hozzávalók:

- 2 és fél kg meggy,
- 6-8 dkg tört meggyemag,
- egy kis darab fahéj,
- negyed rúd vanília,
- 2 l pálinka.

Elkészítése:

A meggyet kimagvaljuk és üvegbe tesszük, hozzáadjuk a tört meggyemagot, a fahéjat és a vaníliát. Ráöntjük a pálinkát és lekötve 3 hétig melegen tartjuk, közben naponta jól felrázzuk. Szűrőpapíron átszűrjük és ledugaszolt üvegekben tároljuk. A meggyet kimagvalt sárgabarackkal is helyettesíthetjük.



Kávélikőr

Hozzávalók:

14 dkg pörkölt kávé,
1 kg cukor,
1 vaníliarúd,
5 dl alkohol.

Elkészítése:

A kávéból 3 dl erős feketekávéét főzünk. A cukrot 3 dl vízzel és a vaníliával sűrű sziruppá főzzük, aztán belekeverjük a feketekávéét és az alkoholt. Üvegbe töltjük, 48 órán át ledugaszolva állni hagyjuk, majd szűrőpapíron átszűrjük és egy másik üvegbe töltjük. Mindig gondosan bedugaszoljuk. Minél tovább áll, annál jobb.

Sonka tojással

Hozzávalók:

- 10 db tojás ,
- 5 dkg zsír ,
- 40 dkg sonka.

Elkészítése:

A zsírt a serpenyőben megolvasztjuk, melegre hevítjük és a főtt sonkát belerakjuk. A tojásokat ráütjük és meleg sütőben 2-3 percig sülni hagyjuk. Villa segítségével talpra csúsztatjuk és a tojások fehérjét gyengén megsózzuk.

Szegedi halászlé

Hozzávalók:

- 1 kg ponty,
- fél kg fogas,
- fél kg harcsa,
- fél kg hagyma,
- 5 dkg paprika,
- 20 dkg zöldpaprika,
- 10 dkg paradicsom,
- só.



Elkészítése:

A halat kifilézünk, darabokra vágjuk és a tejjel, vagy ikrával együtt besózva félretesszük. A halfejeket és a csontokat a vastag karikára vágott hagymával és sóval kis lángon, 2 liter vízben, másfél órát főzzük. A hallevet leszűrjük, elkeverjük a pirospaprikával, beletesszük a halakat, a cikkekre vágott paprikát, a paradicsomot és mérsékelt lángon főzzük mintegy fél órát. Főzés közben nem keverjük meg, csak rázogatjuk, hogy a hal ne törjön össze.

Alföldi hal

Hozzávalók:

- 1 kg hal vegyesen (ponty, tokhal, kárász),
- 5 nagy fej hagyma,
- só,
- 1 evőkanál szegedi paprika,
- 2 dl tejföl.

Elkészítése:

A halakat megtisztítjuk, gondosan felszeleteljük tojás nagyságúra és két órán át besózva hagyjuk állni. A hagymát finomra metéljük és vízzel jól előfőzzük, egy kanálnyi szegedi paprikát keverve közé. Fél liter meleg vízzel felöntjük a hagymapépet és ha forr, bele rakjuk a halszeleteket. Tíz percig fedetlen főzzük, azután letakarjuk és 10 percig forraljuk. Egész alföldiesen adjuk fel, abban a lábasban, amelyikben főtt tovább egy negyed óráig, miközben levéből kimerítünk. Egy másik edényben tejfellel összehabarjuk a kimerített levet, azután ismét a halra öntjük. Pecsenyés tála tálaljuk úgy, hogy egésznek állítjuk össze hosszában és levéből annyit öntünk rá, hogy félig elfedje, aztán erre kevés tejfelt csepegtetünk. A többi halat köré rakjuk.

Süllőtekercs gombával

Hozzávalók:

- 3 db. 30-35 dkg-os süllő,
- 50 dkg kárász,
- 5 dl csontlé,
- só, bors,
- fél citrom leve és reszelt héja,
- 2 tojás,
- 15 dkg vaj,
- 2 evőkanál liszt,
- 25 dkg gomba,
- 2 dl tejföl,
- 1 evőkanál konyak.

Elkészítése:

A süllőket megtisztítjuk, fejét, farkát levágva a két oldalát vigyázva egy darabban lefejtjük a gerincről. Kapunk ezzel 6 filét. Az apró kárászt 5 dkg vajjal, a csontlével, sóval, borssal addig pároljuk, míg a levét elfőve péppé lesz. Ezt szitán áttörjük, kevés reszelt citromhéjat, néhány csepp citromlevet, és 2 egész tojást nyersen keverünk hozzá, azután rákenjük a süllőszeletekre. Ezután a halfilét, farkánál elkezdve, felgöngyölítjük és fogpiszkálóval összetűzzük. Tepsiben felmelegítünk 5 dkg vaját, beletesszük a lisztben megforgatott süllőtekerceket, rászórjuk a megmosott, megtisztított, felvágott gombát, leöntjük a tejföllel, melybe 1 evőkanálnyi konyakot és 5 deka vaját keverünk el. Forró sütőbe tesszük. Mire a gomba megpuhul, a hal is jó.

Szegedi harcsaszelet

Hozzávalók:

- 25 dkg vékonyra szeletelt füstölt szalonna,
- 1 fej hagyma,
- 1 evőkanál édes-nemes rózsapaprika,
- 1,5 kg szeletekre vágott harcsa,
- 2 evőkanál paradicsompüré,
- 2 dl tejföl.



Elkészítése:

A szalonnát vaslábasban felolvasztjuk. Mikor már üveges, kiszedjük a szalonnát és a zsírában aransárgára pirítjuk az apróra vágott hagymát, rászórjuk az édes-nemes rózsapaprikát majd a szép, széles szeletekre vágott harcsát tesszük a lábasba. Ráöntjük a paradicsompürét és a tejfölt és lassú, egyenletes tűznél, fedő alatt főzzük 20 percig. Levéllel együtt tálaljuk. Tarhonyát adunk mellé, amire a kisült szalonnaszeleteket rakjuk. De jó burgonyával is.

Sóska-mártás

Hozzávalók:

- 1 tányér sóska,
- 1 evőkanál zsír,
- 1 evőkanál liszt,
- 2 dl tejföl.

Elkészítése:

A sóskát megtisztítjuk, megmossuk, összevagdadjuk. A zsírt egy lábasban felolvasztjuk, beletesszük a lecsepegtetett sóskát, hozzáadjuk a lisztet és a tejfölt, aztán felforraljuk.

Birsalma vagy alma mártás

A birset apró kockára metéljük, elegendő vízben puhára főzzük, picike sót és kevés cukrot adva hozzá. 4-5 evőkanál tejfölt elhabarunk egyevőkanál liszttel, aztán ráöntjük a puhára főtt birset levéllel együtt és felforraljuk.

Vöröshagyma-mártás

Hozzávalók:

- 1 evőkanál zsír,
- 2 evőkanál liszt,
- 1 kockacukor,
- 1 fej vöröshagyma,
- 1 pohár húsleves,
- 1 teáskanál ecet.

Elkészítése:

A zsírt felolvasztjuk, aransárgára pirítjuk benne a lisztet. Beletesszük a cukrot és a vékony szeletekre vágott hagymát. Hagyjuk egy kicsit megpirulni, majd feltöltjük a húslevessel és beletesszük az ecetet. Jól megfőzzük, tálalás előtt átszűrjük.

Tejfölös uborkasaláta

Hozzávalók:

- 8 db. uborka,
- 1 dl tejföl,
- 4 evőkanál ecet,
- 1 mokkáskanál só.

Elkészítése:

Az uborkát megmossuk, meghámozzuk és karikára vágjuk. Salátástálba tesszük, megsózzuk, majd rátöltjük a tejföllel elkevert ecetet és jól összerázzuk.

Rizottó leves

Hozzávalók:

- 10 dkg vaj,
- 5 dkg csontvelő,
- 1 hagyma,
- 40 dkg rizs,
- 4 dl húsleves,
- 7 dkg parmezán sajt.

Elkészítése:

A csontvelőt és a vajat egy lábasban a tűzre tesszük, ha forró, beletesszük a finomra vágott hagymát és szép sárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a megtisztított, de nem megmosott rizst. Ha a rizs a vajat beitta ráöntünk a húslevesből, ezt addig ismétljük, amíg a rizs megpuhul. Tálaláskor elkeverjük benne a reszelt sajtot és tisztára szűrt húslevest adunk mellé.

Hortobágyi palacsinta

Hozzávalók:

- 1 db kb. 1,5 kg-os egész csirke,
- 3-4 fej vöröshagyma,
- 4 db zöldpaprika,
- 3 db paradicsom,
- 3 dl tejszín,
- 2 dl tejföl,
- 1 evőkanál liszt,
- olaj, só,
- fokhagyma,
- őrölt fűszerkömény,
- fűszerpaprika,
- petrezselyem (lehet szárított is).

Elkészítése:

Palacsintát készítünk a hagyományos módon, ehhez a hús és mártás mennyiséghez kb. 15-20 db szükséges. A hagymát finomra vágjuk, a csirkét megtisztítjuk és feldaraboljuk. A zöldpaprikát kimagozzuk, a paradicsomot kicsumázzuk, majd mindet (paradicsomból csak két darabot!) apró kockákra vágjuk. Pörköltalapot készítünk, olajon aransárgára pirítjuk a hagymát, levesszük a lángtól, megsózzuk fűszerpaprikával, elkeverjük, felöntjük kevés vízzel és visszatéve a tűzre zsírára pirítjuk. A pörköltalapba helyezük a feldarabolt csirkét, ízesítjük sóval, zúzott fok-

hagymával és kevés őrölt köménnyel, felöntjük kevés vízzel és pároljuk. Ha zsírjára sült pótoljuk a folyadékot és óvatos kevergetés mellett tovább pároljuk, a szakaszos pirítást többször ismétljük.

Amikor kb. félig megpuhult a csirke beletesszük az apró kockákra vágott zöldpaprikát és a 2 db paradicsomot (a többi tálaláskor díszítésre használjuk), ha szükséges sózzuk és készre pároljuk.

Amikor elkészült kivesszük a húsokat a lábostól, hagyjuk kihűlni, majd ha kihűlt lefejtjük a csontokról és nagyon apró darabokra, finomra vágjuk. Közben a visszamaradt pörköltlét kicsit felöntjük vízzel és tovább főzzük, így a paprika még jobban szétfő, sűrűsödik a mártás. A jól összeforralt mártást szitán átszűrjük.

Az átszűrt mártást visszatesszük a tűzre, felforraltjuk, majd a tejfőben és tejszínben elkevert liszttel behabarjuk. Szükség szerint sózzuk, és lassan forraljuk. Miközben a mártás forr, egy tálba szedjük a finomra vágott csirkehúst, merünk rá a mártásból egy keveset, annyit, hogy jól kenhető tölteléket kapjunk. Ha kell még egyszer ízesítjük sóval és behintjük a finomra vágott petrezselymet, így néhány perc alatt készre, tejszín sűrűségűre forraljuk.

Lehet tálalni! Mikóban felmelegítjük a palacsintákat és a húsos tölteléket. Én a palacsintát miután megkentem a töltelékkel háromszög alakúra szoktam hajtani. Tányérra helyezük a betöltött, összehajtogatott palacsintákat, bevonjuk a sűrű tejszínes mártással, meglocsoljuk egy teáskanál tejjel, díszítjük vékonyra vágott paradicsomkarrékkal és petrezselyem zölddel és máris kezdődhet a lakoma.

Paprikás csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke,
- 2 evőkanál liszt,
- 1 fej hagyma,
- 1 evőkanál zsír,
- 1 teáskanál pirospaprika,
- 2 dl tejföl, só.



Elkészítése:

A csirkét felvágjuk tagjaira, besózzuk és meghintjük liszttel. A zsíron megpároljuk a finomra vágott hagymát, beletesszük a csirkedarabokat, megkavarjuk és meghintjük pirospaprikával. Ráöntünk egy pohár vizet és fél óráig hagyjuk párolódni, miközben többször felrázzuk a lábost. Ezután hagyjuk, hogy forrja el a levét teljesen, hozzáadjuk a tejfölt is. Galuskával tálaljuk.

Rántott békacomb

A megtisztított békacombokat besózzuk, lisztbe hengergetjük. A lisztet lerázzuk, a combokat habart tojásba majd zsemlyemorzsa-ba mártjuk és forró zsírban kirántjuk. Pirított petrezselyemzölddel díszítve tálaljuk.



Becsinált békacomb

Miután a békacombot jól megmostuk és a tisztátalan bőrtől megszabadítottuk, kevés vajjal és finoman vagdalt petrezselyemmel pároljuk. Ha a nedve elpárolgott, kissé behintjük liszttel és néhány percig pirítjuk, azután jó húslevet öntünk rá. Gombát is adhatunk hozzá párolva.

Szegedi halpaprikás más módon

Vörös hagymát és paprikát pirítunk meg zsíron, 4 dl vizet öntünk rá, azzal felforraltjuk. A halat besózva beletesszük s fél óráig főzzük. Kavarni nem szabad! Hogy oda ne égjen, néha-néha fel kell rázni.

Paprikás hal

Hozzávalók:

- 1 kg hal vegyesen (harcsa vagy ponty is lehet),
- só,
- 1 evőkanál vaj,
- 1 nagy fej hagyma,
- 1 evőkanál szegedi pirospaprika.

Elkészítése:

A halat gondosan megtisztítjuk, besózzuk, tálba rakjuk. Egy lábasban felolvasztjuk a vajat, hozzáadjuk a karikára vágott hagymát és a pirospaprikát, azután ráöntünk 2 dl vizet és összekavarjuk. Negyed órán át erős tűzön főzzük. Ha a hagyma megfőtt, beletesszük a halat. Ezután már nem szabad kavarni, mert a hal szétomlik. Jó forrón, hosszú tálban tálaljuk.

Szilvás gombóc

Hozzávalók:

- 6 zsemle,
- 5 dkg vaj,
- 3 tojás,
- 12 dkg liszt,
- 50 dkg szilva,
- 10 dkg cukor,
- 1 dkg törött fahéj,
- 10 dkg zsír,
- 5 dkg zsemlemorzsa,
- késhegynyi só.



Elkészítése:

A zsemleket tejben kiáztatjuk, majd jól kicsavarjuk, beletesszük a sót, a vajat, a tojást, a lisztet és könnyű tésztát gyúrunk belőle. Kinyújtjuk és kockára vágjuk. A szilvát megmossuk, kimagvaljuk, a magok helyére cukorral elkevert törött fahéjat teszünk. Mindegyik tésztakockára egy szem szilvát helyezünk, majd belecsoomagoljuk a tésztába és gombócokat gömbölyítünk belőle. Lobogó sós vízben kifőzzük. Zsírban pirított morzsával hintjük be.

Kenyérlángos

Hozzávalók:

- 1 kg finomliszt,
- 3 dkg friss élesztő,
- 1 csipet cukor,
- 1 evőkanál só,
- 5 dl víz

A feltéthez:

- 25 dkg főtt húsos császárszalonna,
- 2 db közepes lila hagyma,
- 30 dkg sajt (trapista vagy pannónia ízlés szerint),
- 5 dl tejföl.



Elkészítése:

Az élesztőt 150ml langyos vízben egy csipet cukorral felfuttatjuk (kb. 15 perc). A lisztet és a sót elkeverjük, és mélyedést készítünk a közepébe. Ebbe öntjük az élesztős vizet, majd további langyos víz (~350ml) hozzáadásával bedagasztjuk. A tészta akkor jó, ha sima, nem ragad, viszonylag lágy. Pár percre kelesztjük, majd kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk. A tésztát tepsibe tesszük (két tepsire való), majd felfűtött kemencében 5 percre elősütjük. Kiveszszük, megkenjük a tejjel, megszórjuk kis kockára vágott szalonnával, szeletekre vágott hagymával, majd reszelt sajttal beborítjuk. Kemencében 20-25 percre (amíg megpirul a sajt) készre sütjük.

Csülök pékné módra

Hozzávalók:

A csülök előfőzéséhez:

- 2 egész nyers, hátsó csülök,
 - 1 evőkanál só,
 - 10-15 szem fekete bors,
 - 1 fej vöröshagyma, cikkekre vágva,
 - 1 fej fokhagyma megtisztítva, gerezdekre szedve,
 - 3-4 babérlevél.
- 5 fej vöröshagyma, majoránna,
 - őrölt bors,
 - 2 kg burgonya,
 - 4-5 ek házi zsír,
 - friss petrezselyem
 - kb. 1l sör.

A sütéshez:

- 2 fej fokhagyma,

Elkészítése:

A csülköket sós-borsos-babérleveles-fokhagymás-vöröshagymás vízben (annyi vízben, hogy éppen ellepje) 2-2 és fél órán át lassú tűzön előfőzzük, még melegen kicsontozzuk, majd feldaraboljuk. Sózzuk, borsozzuk, majoránnával meghintjük, és bekenjük zúzott fokhagymával.

A burgonyát cikkekre vágjuk, a vöröshagymát úgyszintén, valamint 1 fej fokhagymát cikkekre szedünk.

A burgonyát és a csülköket egy tepsiben szépen elrendezzük, a burgonyát meghintjük sóval, majd a cikkekre vágott vöröshagymát és a fokhagymát is mellé rakosgatjuk, és az egészre zsírdarabokat teszünk.

15 percre alufóliával lefedve sütjük, majd a fóliát leszedjük, és sörrel kb. negyedóránként meglocsolgatva ropogósra sütjük. Tálalás előtt friss aprított petrezselyemmel megszórjuk.

Mákos guba

Hozzávalók 4 személyre:

A tésztához:

- 1/2 csomag élesztő,
- 2 dl tej,
- 50 dkg finom liszt,
- 6 dkg vaj,
- 10 dkg kristálycukor,
- 2 tojás sárgája,
- 2 evőkanál méz.

A mákhoz:

- 20 dkg darált mák,
- 2 dl tej,
- 2 citrom héja,
- 15 dkg kristálycukor,
- 1 csomag vaníliás cukor.

A vaníliaöntetchez:

- 1 csomag vanília pudingpor,
- 1/2 l tej,
- 1 dl Amaretto likőr

Elkészítése:

Az élesztőt a cukorral és a tejjel felfuttatjuk, összekeverjük a liszttel, a többi hozzávalóval. Egy órán át kelni hagyjuk, majd kis nudlikat készítünk belőle, mézzel meglocsoljuk, és tepsiben megsütjük. A mákot felfőzzük a tejjel, a cukorral és a citrom héjával. A vaníliapudingot elkészítjük, és hozzáöntjük az Amaretto likőrt. Jénai tálba teszünk egy réteg kelt tésztát, majd egy réteg mákot, addig rétegezzük, míg a tál megtelik. Sütőben pirosra sütjük, és a vaníliaöntettel tálaljuk.

Tejfölös pogácsa

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt,
- 25 dkg vaj,
- 2 tojássárgája ,
- 3 dkg élesztő ,
- 2,5 dl tejföl ,
- 10-15 dkg főtt,
- reszelt burgonya,
- só

Elkészítése:

Az élesztőt fél deci langyos tejben felfuttatjuk, a lisztet elmorzsoljuk a vajjal, beletesszük a tojások sárgáját, a burgonyát, az élesztőt, sót ízlés szerint és a tejfölt. Lágy tésztát készítünk, melyet félóránként háromszor hajtogatunk. Utolsó hajtogatás után 1-1,5 cm vastagságúra kinyújtjuk, és 3 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, megkenjük tojással és megszórjuk reszelt sajttal. Gyorsan sütjük szép pirosra.



Gulyásleves

Hozzávalók:

- 0,5 kg marhalábszár,
- 0,5 kg burgonya,
- 3-4 sárgarépa,
- 2-3 fehérrépa,
- 1 nagy fej vöröshagyma,
- 1-2 paradicsom,
- 1-2 gerezd fokhagyma,
- só, bors,
- köménymag vagy őrölt kömény,
- fűszerpaprika (édes vagy csípős)

Elkészítése:

A húst megmossuk, majd kis kockákra vágjuk. A meghámozott burgonyát szintén felkockázzuk, a zöldségeket ízlés szerint daraboljuk. Kevés olajon megpároljuk a finomra vágott vöröshagymát. Lehúzzuk a tűzről, majd ezután hozzákeverjük az áttört fokhagymát, az evőkanálnyi édes fűszerpaprikát, és esetleg egy kávéskanálnyi csípőset. Öntünk hozzá fél deci vizet, majd hozzáadjuk a felkockázott húst, majd pirítjuk, amíg a hő össze nem kapja. Ha megvagyunk, akkor az egészet felöntjük nagyjából 1,5-2 liter vízzel, és közepes lángon addig főzzük, amíg félig megpuhul. Ekkor adjuk hozzá a krumplit és zöldségeket. Sózzuk, borsozzuk (a legjobb 5-8 egész bors), őrölt vagy frissen tört köménymaggal fűszerezük, ezután készre főzzük a levest. A feldarabolt paradicsomot ráérünk a legvégén a levesbe tenni, annak ugyanis bőven elég néhány perc is.



Babgulyás

Hozzávalók:

- 0,5 kg marhalábszár,
- 20-30 dkg bab,
- 1 nagy fej vörshagyma,
- 3-4 sárgarépa, 1-2 fehérrépa,
- 1 paradicsom,
- 2-3 gerezd fokhagyma,
- petrezselyem,
- olaj,
- édes fűszerpaprika, só, bors.



Elkészítése:

A babot egy éjszakára beáztatjuk. Másnap a vizet leöntjük róla, és hozzávetőleg háromnegyed, maximum egy liter tiszta vízben puhára főzzük. Ezalatt a húst megmossuk és felkockázzuk, a zöldségeket feldaraboljuk. A vörshagymát megpucoljuk, finomra aprítjuk, majd kevés olajon megpároljuk egy nagy lábasban. Most lehúzzuk a tűzről, és megszórjuk legalább egy evőkanál édes fűszerpaprikával, majd felöntjük fél deci vízzel, beledobjuk a kockára vágott húst, és visszatesszük a tűzre, és folyamatos kevergetés mellett addig pirítjuk a húst, amíg fehér lesz. Ekkor öntünk hozzá még fél liter vizet, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, fűszerezzük, majd lefedjük, és puhára főzzük. Mielőtt teljesen megpuhulna a hús, hozzáöntjük a babot is a főzőlével együtt, beletesszük a zöldségeket is, és az egészet készre főzzük. A paradicsomot ráérünk csak a végén beletenni a levesbe, ugyanis pár perc elég lesz neki.

Sertéspörkölt

Hozzávalók:

- 1 nagy fej hagyma,
- 50 dkg hús 2 cm kockára vágva,
- 1 kis doboz sűrített paradicsom,
- zsír,
- 2-3 cikk zúzott fokhagyma,
- őrölt kömény,
- só, pirospaprika,
- 1 db paprika apró kockára vágva.



Elkészítés:

A hagymát megpároljuk, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, az őrölt köményt, a sűrített paradicsomot, a paprikát, kevés vizet öntünk rá, és 2-3 percig forraljuk. Belerakjuk a kockára vágott húst, kevés vizet öntünk még rá, és megfőzzük. Nokedlivel tálaljuk.

Túrós csusza

A tésztát forrásban levő, bő sós vízben kifőzzük (szárasztésztából vagy frissen gyúrt tésztából egyaránt készíthetjük). A tésztát forrásban levő, bő sós vízben kifőzzük (szárasztésztából vagy frissen gyúrt tésztából egyaránt készíthetjük). Leöntjük róla a vizet, kevés olvasztott vajjal tesztünk a tésztára, rámorzsoljuk a túrót és óvatosan megkeverjük. Tányérokra szedjük, tetejét megszórjuk az apróra vágott, megpirított szalonnával és a zsírával megöntözzük...



Alföldi rakott zsemlye

Hozzávalók:

- 20 zsemle,
- 2 l tej,
- 10 dkg vaníliás cukor,
- 30 dkg cukor,
- 20 dkg dió,
- 0,5 dkg fahéj,
- 2 dl vörösbor,
- 5 dkg vaj,
- 5 dl tejszín,
- 10 dkg mák,
- 3 dkg citromhéj, mazsola.

Elkészítése:

A zsemléket beáztatjuk a tejbe, majd összetörjük őket. Ezután hozzákeverjük a cukrokat, a vörösborba előre beáztatott mazsolát, a fahéjat, a diót. Az egészet elkeverjük, majd egy kivajazott tepsibe tesszük. Így a sütőbe tesszük, és készre sütjük. Miután kihűlt, egy kanál segítségével a tányérra szaggatjuk, tejszínt adunk hozzá, mákot szórunk a tetejére, és már kínálhatjuk is.



Tartalomjegyzék

Szegedi diákok gyűjtése.....	2
Erdélyi zsványpecsenye puliszkával.....	3
Póréhagymaleves palacsintával.....	3
Puliszka.....	3
Túrós puliszka.....	4
Húsgombóc leves.....	4
Gombával töltött murok.....	5
Róka gombás pityókatokány.....	5
Ördögpörkült.....	6
Küküllő menti almaleves.....	6
Különleges burgonya krémleves.....	7
Lila káposztás tésztacsigák.....	7
Erdélyi rakottkáposzta.....	8
Narancslekvár.....	8
Erdélyi töltött káposzta.....	9
Pityókatokány.....	9
Lilahagyma lekvár.....	10
Gombás savanyú káposztaleves.....	10
Erdélyi fokhagymaleves.....	11
Töltött bárány.....	11
Tárkonyos csicsóka krémleves.....	12
Alivanka.....	12
Túrós puliszka.....	12
Majonézes tök	13
Csángó tekercs.....	13
Korhelyleves.....	13
Áfonyalikőr.....	14
Erdélyi diós borzas.....	14
Rétes.....	15
Rizskásás rétes	15
Szárnyas töpörtyűvel töltött burgonyás derelye	15
Újburgonya mézzel (diétás)	16
Háromszéki csüddöngölő.....	16
Pácolt csirkeszárnyak borzaska módra.....	16
Tárkonyos raguleves.....	17
Kapos juhtúróval töltött csirke háromszékiesen.....	17
Erdélyi darázs fészek	18
Miccs.....	18
Székely lakodalmi tyúkhúsleves.....	19
Háromszéki palacsinta.....	19
Szombatos káposztaleves füstölt libahússal.....	20
Erdélyi fatányéros.....	20
Dévai diákok gyűjtése.....	21
Csokoládéleves.....	22
Barát leves.....	22
Meggylikőr.....	22
Kávélikőr.....	23
Sonka tojással.....	23
Szegedi halászlé.....	23
Alföldi hal.....	24
Süllőtekercs gombával.....	24
Szegedi harcsaszelet.....	25
Sóska-mártás.....	25
Birsalma vagy alma mártás.....	25
Vörshagyma-mártás.....	25
Tejfölös uborkasaláta.....	26
Rizottó leves.....	26
Hortobágyi palacsinta	26
Paprikás csirke.....	27
Rántott békacomb.....	27
Becsinált békacomb.....	27
Szegedi halpaprikás más módon	27

Paprikás hal	28
Szilvás gombóc.....	28
Kenyérlángos	28
Csülök pékné módra.....	29
Mákos guba.....	29
Tejfölös pogácsa.....	30
Gulyásleves.....	30
Babgulyás.....	31
Sertéspörkölt.....	31
Túrós csusza.....	31
Alföldi rakott zsemlye	32