

SZILVALEKVÁROS PAPUCS

Dr. Bereczki Ibolya receptje

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet elmorzsoljuk a zsiradékkal, beleszórjuk a sütőport, csipetnyi sót, cukrot, belekeverjük a tojássárgákat és a tejfölt. Közepes keménységű tésztának jól eldolgozzuk, legalább egy fél órát állni hagyjuk. Nyújtódeszkán kb. fél cm vastagra kinyújtjuk, 5x5 cm-es négyzetekre vágjuk késsel a kinyújtott tésztát. Teáskanállal a tésztadarabok közepére tesszük a lekvárt, majd az ellentétes sarkát jól összecsiszpentjük. Tojás sárgával megkenjük, zsírral kikent tepsiben sárgás-pirosra sütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.

Ismert volt a tészta sütőpor nélküli, régiesebb, „agyongyúrt” változata, ezt inkább a férfiak szerették, a tésztába kicsit több só kellett ilyenkor, és elmaradt a porcukrozás. Ebben a formájában kiváló borkorcsolya lehetett. Nagyapám kedvence volt!

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

60 dkg liszt, *
15 dkg zsír, *
1 sütőpor,
2 tojássárgája,
3 kanál tejföl,
1 e.k. kristálycukor,
só,
kemény szilvalekvár

