

Farkasné Pásztor Ilona - recept

Alaphozzávalók:

10 tojás, 15 dkg cukor, 1 liter tej, pici só

Ízesítők: vanília-aroma, mazsola, aszalt szilva apróra vágva, mandula-forgács, narancsdzsem, narancshéj.

Elkészítés:

A tejet felforraljuk pici sóval./A só jobban kihozza az édes ízt, -de el is hagyható/.A tojásokat jól felverjük,hogy egynemű,levegős,szinte habos masszát kapjunk. A tejet a tűzön hagyva,folytonos keverés mellett,kis sugárban belekavarjuk a felvert tojásokat. /Én hagyományos habverőt használok./Egyenletes,lassú tűzön addig főzöm,míg a tojás „össze nem ugrik.” Hasonló lesz a tojásleveshez .A tejből is kicsapódik a savó. Ekkor kicsit hagyom hűlni. Sűrű gézzel v.konyharuhával kibélelek egy szitát v. tézstaszűrőt,s beleöntöm az eddig elkészült elegyet. Itt a lé nagy része lefolyik. Ahhoz,hogy tovább szikkadjon, fel kell függeszteni. Előtte azonban ízesítem a felsoroltakkal,kivéve a mandula. A felfüggesztett textilből kb.12 óra múlva lesz kész a sárgatúró.Pl.:ha este felakasztjuk,reggelre .Akkor tányérra borítom,s tálalható.

Tálalás:

1.Ha van időm,műanyag tojástartó üregébe nyomkodom kanállal,s homoktorta szerűen kiborítom,pirított mandulával megtűzdelem,s narancsdzsemmel körbe locsolom. Így valójában „egyszemélyes” adagokat kapok.(Ha nincs narancs,bármilyen élénk színű lekvár,öntet megteszi.Pl.:áfonya,v.kommersz csokiöntet is.)

2.Ha kevesebb idő áll rendelkezésemre,egy lapostányér közepébe helyezem a nagyjából félgömb alakú sárgatúrót,sündisznó-szerűen megszúrkálom a mandulaforgáccsal,s körberakom kunkori narancshéjjal.

*Diabetikusan is elkészíthető,hiszen a lényege a tojás és a tej.

**Gyermekek koromban nagymamám erős cénával „szeletelte” a kész ételt.

A recept közreadója: Farkas Ferencné Pásztor Ilona