

Lévay Boglárka - recept

A Nagymamám receptjét szeretném beküldeni. Ő Szatmár megyében élt, és minden Húsvétkor csinált sárgatúrót. A vajból készült báránycája mellett ez volt a kedvencem. Eddig azt hittem, hogy csak ott ismerik. Ez eléggé alaprecept, nincsen cifrázva, de én csak ezt ismerem.

Hozzávalók:

2 l tej

10 tojás

vaníliás cukor

10 kanál kristálycukor

gézkendő

A tejet felteszem melegíteni, közben a 10 tojást a kétféle cukorral óvatosan elegyítem, kicsit felverem. A tojásos keveréket lassan a langyos tejhez adom. Lassú tűzön, többször megkeverve addig főzöm amíg összetúrósodik. Ekkor már nem tejszínű a keverék, hanem áttetsző. (Ez az írolé önmagában is finom, lehet egy bögrével inni a pászkához.) A masszát gézkendőbe töltöm, összekötöm úgy, hogy gömb alakú legyen, és kiteszem a szárítókötélre lecsöpögni. Mi kolbással, sonkával, tormával és friss pászkával (ami igazából egy kemencében sült kalács) esszük, szentelés után.

Üdvözlettel,
Lévay Boglárka