

Taksár Ferenc - recept

Tisztelt szerkesztők!

Mellékelten küldjük meg a sárgatúró recepteket:

Köménymagos, snidlinges sós sárga túró

Elkészítési javaslat:

1 liter házi tejet felforralunk, beleöntünk 15 db jól felvert házi tyúktojást és folytonos keverés közben közepes tűzön együtt forraljuk.

Beleteszünk 2 csapott evőkanál sót, 1 teáskanál őrölt köményt,

1 teáskanál fehérborsot,

1 teáskanál ételízesítőt, 1 fej apróra vágott fokhagymát.

Amikor jól összesűrűsödik, beleöntünk 1 marék apróra vágott snidlinget, és levesszük a tűzről.

Ezután formára vágott túllzsákba öntjük,

fellógatjuk egy keresztúdra a kamrában egy lábast aláteszünk,

és hagyjuk kicsöpögni 1 éjszakát.

(a zsákot gömb alakra formálva hagyjuk a túró kihűlni.)

Amikor kihűlt, akkor vesszük ki a túllzsákból, és a hűtőszekrényben tároljuk, hűtve szeleteljük, a főtt sonka mellé kínáljuk.

Beregi édes sárga túró

Elkészítési javaslat:

1 liter hideg házitejbe beleöntünk 10 db felvert házi tyúktojást, majd együtt melegítjük állandó keverés mellett.

Amikor elkezdi sűrűsödni, beleteszünk 10 dkg kristálycukrot ,

2 csomag vaníliás cukrot. Ha besűrűsödött,

10 dkg mazsolát belekeverünk.

Ezután formára vágott túllzacskóba öntjük, fellógatjuk, és hagyjuk kicsöpögni 1 éjszakát.

A következő nap szeletelhető.

Tavaszwáró szirok

hozzávalók:

1 liter házi tej, 10db házi tyúktojás,

só ízlés szerint (1 csapott evőkanálnyi),

1 csokor medvehagyma

Elkészítési javaslat:

1 liter házitejet felforralunk, beleöntünk 10 db jól felvert házi tyúktojást és folytonos keverés közben, közepes tűzön együtt forraljuk.

1 csapott evőkanál sóval sózzuk és az apróra vágott medvehagymát hozzáadjuk.

Lassan kevergetve addig főzzük míg sűrű nem lesz.

Ezután formára vágott túllzacskóba öntjük, fellógatjuk, és hagyjuk kicsöpögni 1 éjszakát.

A következő nap szeletelhető.

Munkájukhoz sok sikert, jó egészséget kívánunk!
Üdvözlettel:
Faragó Márta és Taksár Ferenc házaspár