

Burgonyás kifli

1/2 kg áttört burgonya 2 evő
evőkanál vanília cukor 1 to-
jás kevés víz egy evőkanál só
1 dl joghurt, burgony-
kenyér tészta káposzta kif-
liket formáljuk melegen
tálaljuk

Burgonyás pogácsa:
50

B
C
D
E
F
G
H

Dios liiver:

30 dkg dio; 30 dkg list 30 dkg
cukor, 25 dkg vaj 1 cyis l-
jas 2 tojas sargaja es salo-
por (sawnykas lekvarral
tohtik)

Dios tekeres:

30 dkg fött ättört burgonyas
30. list 3 dkg elento 1
marik cukor 1 tojas kis st

Töttelek:

10 dkg vaj 10 dkg dio-
10 " cukor es listit hiso
dovui meg tolluu is labas
bau meg sütu

Dioexpok:

7 dkg dio 7 dkg cukor 2 tojas
sargaja keves prieti hop oson
aljon

Saralt tisele:

5 arb sargaja 1/4 kg porcu kor
18 dkg xivie dik ert jol tua
hosra keverjik hozra aduk
75 dkg lis telt 3 evokanoid tej
felt 1 es. sutoport 1 es. vani
lia sukrot 25 his rumot is
khet hozra adui.

Eqmusuh tisele:

25 dkg ukor 25 dkg lisit 6 ta
jos sargaja is a felverit he
ming habja.

E
F
G
H

Füürres lista:

1/2 kg liitke 1 süüripool 20 dkg
margarin 1 Tojast his sr
havis tl fahig is suug füürap
10 dkg rukor teiffellet wog
soda wibel wog liitlat q u-
punkt a te lyire lehoart te mi-
ink is kerassarruk.

F
G
H

Gyurkonis Tista

Vegyel $\frac{3}{4}$ liter. liztet 7dkg va-
jat 1 kauril 2vint. keves cuk-
rot 1dkg elesztol 5 tojas sargó
jat. Ezt gyurd össze, hogy gyu-
ge liztet legyen felül tisztaf
Ezt ved el 3 felé most már
ar. egyik lap ki lesz nyitva
de hogy hogy az első lapnak
süle legyen most tegy rá
18 kg mandulát vagy diót 185
cukrot, most ted rá a ma-
sik lapot is kezd be barack
lehárral most igazítsd a
felő 1/3 lapot, hogy ne
folyon össze a tőlelek
kezd be te lejt tojas hab-
jával is szord be a telejt
mandulával / dióval / is 1200g
át hogy a hellis

1. Hajás Tészta.

75 dkg liszt, 1 tojás 1 kávékő borca
vagy 1/2 citrom leve is kis vörösl
kémény pites tészta dolgozunk
kisse plüssi hagyjuk, arutára kimutjuk.

A közepébe 35 dkg szitán áttört.
haját helyezzük. A tészta össze haj-
togatva háromszor sorodozzuk

1-1 órai időközben, mint a va-
jas tészta. 3-4 szer a hajtoga-
tást megismételjük, forró
sütőben sütjük

2. Hajás kifli

1/2 kg haj 1 kg liszt 2-3 tojás
sárgája kicsi cukor is is
kis mennyiségű vaj 1 dkg
élesztő

1. Yudiäner

Piskota tisetit kesäluuk. 3 kausi
puhos, 3 tojia sarigä ja 1/2 kausi vit
3 tojia feherje hatua verve 5 kausi
lilet. Mayas feuk formäba Tep
sibe rakjuk s ha megnilt feueket
ki vaigjuk, vau lias sejiuhobbal
mehtölljuk s roho la di val beou-
juk

J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V

1. Csoda kifle.

14 dkg friss vaj, 21 dkg liszt. 1/2 dl
tejfél egy csipet sóval összekeverni s
sóval pihentetni.

2. Porosnyi kifle.

2 dkg ilesztőt cukros tejben pisztatunk
1 kg liszt 1/2 kg vaj 3 tojás sárgája
1/2 dl rumot citrom hélye pici só
ért össze gyurjuk. Ha kemény a
tésztát lehetünk bele 2-3 kaurál
tejfél. A tésztát 5-6 pipora osztjuk
s keudövel betakarva kaurál át
kelni hagyjuk. s egyis vékony kaurál
tárolva kinyújtjuk s kihült díoval
töljük

Töltelék: Dio, cukor, citrom, vani-
lia.

3. Porosnyi Kifle

1/2 kg liszt 14 dkg vaj - 12 dkg zsír

4 dkg ízesítő egy csésze tejben 3-4 pu-
kossal piskottra hűtés sóval össze gyu-
randó: Kifli formákat kézi tűvel be-
löle és tepsibe 1/2 órára át helyi hő gyök
után sütjük. / Ha azt akarjuk, hogy
a szeme szép legyen, ha felig megsült
meg egyszer bekentük tojáshárgájával.
Hétszorszült.

6 tojáshárgája 6 tojás fehér-
sége sűrűt 4 tojás fehérséget
csirral habzásig keverve 6
tojás fehérséget lisztet hűtés
citromhélyet vegyük 6 tojás
habját hőre vegye tenni, egy
nagy tepsibe jól elkeve présen
sütve melegeen félóraig 3 to-
jás habjából kemény habot
vevük is minden egyes da-
rabot bele mártani s da

rabos mandulával behinteni
és ismét szari tenni tenni.

H. Vavas Kifli

1/4 kg liszt 1/4 kg vaj 2 tojás össze gyu-
ni mint a hűtés tészát meggyes
egymásután kifliket formálni
kifliárral tölteni.

Kosuth Kifli

14 vaj 5 tojás sárgája 30 dkg
sukor 2 l liszt Mikrow hűtés
leve 1 sütőpor / piskóta mod-
ra /

Preves

2 dl tejfel 19 dkg vaj 28 dkg
liszt kicsi + mindent falba
addig dolgozzuk míg a
háralról elválnak: hette órá-
ra 2 órára pihentetjük:

Töltelék: 5 egész tojás 1/2 kg

25 dkg vanilias cukor 6 dkg liszt
túrós görben süreire főrnék
a kisült lapokat meg tölt.

jük habot felverni is hűtés közben
bele keverni

Kuglof:

60 dkg liszt 10 dkg vaj 10 dkg
cukor 2 dcl tejfel keves pum
1 1/2 dkg élesztő 4 tojás sargá
ja

Viras kifli:

1 kg liszt 1/2 l tejfel 2 dcl zsír
1/4 kg cukor 1 citrom leve is
haja 5 tojás sargája 3 tojás
kuning haja 3 dkg élesztő
keves só

Vanilias kifli:

28 dkg vaj 14 dkg cukorral
jól kihérvetni 15 dkg mandula
36 dkg lisztet is sok vaniliát

leszünk bele kifliket formáituk
világosra sütnék is meleg
vanilias ruhába meglégyat
juk.

Kakos-leszta:

7 dkg zsír (8 dkg vaj) 1/4 kg porcukor
2-3 tojás sargája ut jól kihe
verni 2-3 dkg kakao 1 dcl tej
25 dkg liszt 1 cs sütőpor 1 dkg
duett is a tojás kemény hája

1. London mud +

2 1 dkg liszt 1/4 dkg vaj 4 tojás sárga-
ja 10 dkg cukor: Össze gyúrni s lekvár-
ral bekenni:

Föltelék: 50 dkg cukor 1/4 dkg dió 4 tojás
fehérje.

1. Lürer Sütemény

1/4 kilo vaj 1/4 kg liszt 2 tojás sár-
gája 2 kanál tejföl 2 kanál
cukor egy kis pohár rum

2. Lürer

18 kanál liszt 9 kanál olaj
100g zsír 9 kanál cukor 1 su-
topos 3 tojás sárgája 1 cit-
rom léje is lesz.

3. Lürer

1/4 vaj 1/4 cukorral 6 tojás
sárgájával habosra kever-
jük kis mértékű lejjel vaj vani

lia cukrot is lehet lekevermi 1/2 kg
liszt ert jól ert jól eladogomuk
Tepsike konyuk meg konyuk lek-
nival is keressarruk.

Omlos kifli:

70 dkg liszt 25 dkg zsír 2 dkg élesztő
15 dkg cukor 3 tojás sárga
jól keves citrom léje keves
tejszettel konyu törtöt csagar-
tunk:

M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V

1. Valocsi finom mézes kalács

½ kg r mirt földes tük, földalvasatuk
benne 50 dkg vaját is belekeverünk ½ kg
lisztet, 10 db megfigyegget töve citrom
héját 4 dkg mandulól 3 dkg narancs
héját reselve. A lisztet egy kis liszt
segítségével ki nyújtjuk is keszes sze-
rint formájuk egy vaját mandu-
lát keszünk tetejére.

2. Mézes sok

28 dkg kemény liszt 14 dkg cukor
2 egész tojás kevés megfigyegget is jól
főhely 2 evőkanál méz 1 kanálka-
nál rosdabíborbora: Ézhet össze
gyúrni is formáikra rékonyan
kiszaggatni s verekhez tetejéit
tojás cukor is össze vajolt manu-
dula keverékhöz márlogatni

M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V

3. Mérés kalács.

18 dkg méret 10 dkg csirke
felolvasztani 3 tojás sárgá
ját 7 dkg cukorral jól ki
keverni és a csirke méret
beleönteni. Hozzáteszünk
sahéjat megfűszert 1 v
hegy szodabikarbónát 2 odj
lisztet 3 tojás habjal 5 dkg
hosszúra vágott diót v
mandulát. Kihent nagy
tepsiben megsütve.

4. Mérés torta

28 dkg kemény liszt 14 dkg
porcukor 4 evőkanál méz
2-3 tojás, forrály megfűszert
1 kis hegy szodabikarbóna
Összegyúrni kis kerek for.
sákkal sákitani.

Mogyoró pite

1/4 kg vaj 2 tojás sárgája 1 ka
nál cukor jól elkeverjük 1/2
csésze tejfel s annyi lisztet hogy
kihagyható legyen. Ha össze
állítottuk két felé vágjuk

Mérés csok:

1/2 kg liszt 1/4 kg porcukor 3 evőka
tojás 4 evőkanál méz meg
1 kanál kakaó to forrály
1 kanál sz. b. b. 1 kanál to
megfűszert (a tésztát tojással
megkeverjük)

N
P
Q
R
S
T
U
V

Női Pecsély

5 tojást 5 annál nehezege her
képest merünk lisztet, vaját
és cukrot, a tojásvárgaját
a cukrot is a vaját $\frac{1}{2}$ orán
át keverjük a fehérjéből pe-
dig habot verünk s a lisztet
majd a habot hozzá vegyít-
jük. Ohon tapasztaljuk, hogy
2 ujji vastagon legyen a tész-
ta. Szepirosra sültük.

szület 8 tojás fehérjéből ke-
ményhabot verünk 50 dkg por-
cukorral is a lekvárral meg-
keat lisztarással tessük s a tész-
ta újra sültük. 17 vajjuk

Vinzesen parja:

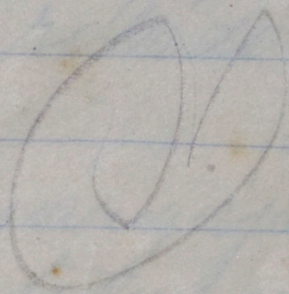
35 dkg lisztet 20 dkg csirral
15 dkg cukorral elmoszsolunk

2 igon lojast is annuigi tejit hof
a tista ossu alfoh a tistat ket
pisre ootjuk ar egyik felibe
rakoot gyurank is formalkal
kisaraggotjuk a mosik felat
ugyan csak kisaraggotjuk meg-
sutjuk s regul lek varral vaj
vajas kremnel ossre ropas-
unk (eg vilagos eg rotel)

Noi susrely:

12 dkg vaj (10 dkg zsír) 4 tojas
sargaja is 4 kanal cukor
ral habosra keverjuk majd
2 dcl tejit 35 dkg lisztet
1 dkg csesztot hozra adva
könnyu tistaisa ki kever-
juk a tistait a tepsiben
egyguletessen elkerjuk is

kelui hagyük s utána felig
megsütjük lekvárt teszünk
feljére is a 4 tojas felirjiból
20-25 dkg cukor harisáda is
kemény habot verünk is ezt
is ráteszük is ar egyenlő
lassú tűnél süpő sütjük
(# cukrot csak lassan sor-
juk amikor már a habot
kissé felvertük.



P
Q
R
S
T
U
V

Öngeriuce Forta.

6 tojäs särgäjä 17 dng poru kor
1 evö"kaul' kahto' habsasij
keveriink belevyit juk a b to
jäs habsat es 4 kaul' lise-
tet xirral hiheet is lise tal
hiheet. Teyne öutjiek, hogg
vehomy lise tal hapjiek.

He hi hilt hi borit juk sa-
xon melegen megtölt jük
ar clöre elkesritett hideoy
kriimul is jelsavar jük
mint a rolidot

Yrim:

4 tojäs särgäjä 1 evö"ka
ul' lise tetsesseriuti po
rukorral sheveriink 5 del
tejjel seluge djük sa tu
xon göx ben siriire föxük

Excel a kihilt kreimuel
a tortat meytöltjük
Esokoláde' mar.

2 nagy kanál saccaró 10 dkg
jő vaj is tetszerinti por-
ukhorral simára elkeverünk
errel a tortát bekenjük
is darált dióval behintjük

1. Puszi

20 dkg cukor 26 dkg dió porított. 2 szék-
esokoláde' 2 tojás habja s kihent tep-
sibe saku s megrakui.

Köme nymergős rud

10 dkg liszt 5 dkg vaj 1 tojás
1 dkg élesztő 1/8 liter tejfel.

Pudracokokat formálunk könn-
is tojás habbal meghenyük
is kelni hagyjuk

Püspök kenyér

18 dkg cukor 5 tojás sárgája
8 dkg liszt macolacsólo' törött
esokoláde' is egy kis borsajt

Pogácsa

10 dkg friss tepertő 20 dkg
liszt 2 tojás sárgája 1 kanál
kanál só 3 kanál jő tejfel
is egy kis # bors

Repen Pogarsa.

20 dkg liest 17 dkg xsir
1 dkg elisito 1 tojas so
pai kocka sukor boss. Ne le
gyu kemény hizaggotas
utaiu keluü haggjuk.

Parsonyi teheris (pügli)

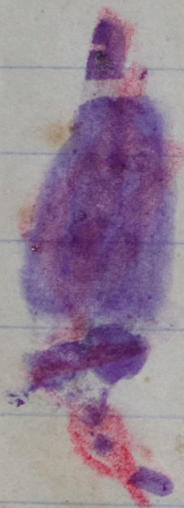
1 kg liest 1/2 kg xsir 6 tojas sar-
gaja 4 koval sukor 4 koval pami
2 dkg elisito 2 del sz kevis so
dional vaj makhal tolyuk

Parsonyi higli:

50 dkg liest 7 dkg sukor 1 tojas
14 dkg vaj so 10 dkg xsir 2 dkg
ilisito pici so pites tista ke-
meny süü begyur sipora for-
malva keluü hagguk titoris
sümit tolyuk

Rotschild hi fl.

25 dkg list 19 dkg vaj 9 dkg
mandula finom va tarve
4 dkg porcekor van liiv val
apud golyocskait formaleuk
ert kiny utjuk meg toltjuk
is felhord plakban sutjuk.



B
Sch
S
T
V

Harlok Palsma
 Kuba h 114
 Derec h 39-114
 hal ad 44
 felső t 90
 Pallas h 72
 papp h 115
 papp h 115
 Harlok Perko
 Kabát h 50 100-65
 hal m 33 10
 derec h 23 37
 felső h 71 97
 pallas h 60 87
 papp h 86 118
 papp h 38

Harlok h 50
 derec h 39-114
 hal ad 44
 felső t 90
 Pallas h 72
 papp h 115
 papp h 115
 Harlok Perko
 Kabát h 50
 hal m 33
 derec h 23
 felső h 71
 pallas h 60
 papp h 86
 papp h 38

2. Tea süte mény.
 1/4 kg tört dió 1/4 kg porcukor, kevesen
 mély 1 egész tojás 1/2 citrom levevel pelyv
 va s formákat szaggatniuk belőle
 lassu tűznel süljen, hova pokig elöl.

3. Tea sütemény.
 8 tojás sárgája 1/4 dkg liszt 3 1/2 dkg
 vaj 3 1/2 dkg cukor 1/4 dl rum: Ezt össze
 keverni és addig verni míg fényes
 lesz s utána formákat készíteni be
 löle. /Egy nagy szaporodik/

4. Tea sütemüü

1/4 dkg list 1/4 dkg suhkur 5 dkg
vaj 1 kivišhauäl tüü fahily, kogu
tojással võregyurui, kishogy vastag
sagura kinyuhtau, kizaggyätui is
közepire muudulat tüü.

5. Tea sütemüü / kinnel / väinar /

7 1/2 dkg vajal 2 1/2 tojással 1/4 kg
vautilis'val irentell suhkorral
1/2 merökauäl tuffel 1 kivišhauäl
szodabikarbons s lassaukiut
hoxxiaducik 65 dkg listet
Sol elkel dolgorui ryzex rökony
ra myuhtau is pizelö hüttal
mintarui s gyugyui sütui

1. Magyaró torta.

1/4 kg suhkur 1/4 kg magyaró 3 to-
jássárgája 1/2 óráig keverjük va-
milis'val irentjük három da-
rabba sütjük lekvárral összeke-
rjük, mával bevonjuk, befőtél
dintjük

2. Dodos torta

6 tojássárgája 28 dkg suhkorral
is habosra keverendő 6 tojás hab-
ja is 17 1/2 dkg listet s listet
5-8 rétegben torta lapu suttu-
dó.

Föltelék: 28 dkg vaj 28 dkg suhkur
2 1/2 selet 15 dkg cacao / esokolide
kiviš virrel felaloztandó lau-
gyossau a vajra öltjük 4. tojás sár-
gája is közö keverendő s a ki-
sült lapok közö keve összeallo

juk a tortát s porhóll cukorral
leöntjük.

Már: 15-20 dbq kristálycukor
rot megpirítunk s his vir
rel felengedjük

1. Dísz Torta

8 tojásvargája is egy egész tojás
32 dbq porukor jól keverve
ni 17 dbq liszt.

Töltelék: 3 dbq dió 4 tojásvargá
ja egy kevés lepmint 4 tojás habvak
felével jól össze keverve is a tor
tát megfőltüv

2. Dísz Torta

15 dbq zsír egy tojással is 15
dbq cukorral el kell keverve
Ezt erőtán 12 dbq sütőtort
kaise'val. 12 dbq kemény lisztel
sok fehérhályat megfűszereget

is más tetszésreint fűszere
rel kedvelgőnek s tésztából
tortát formálunk rozsral el
látjuk is sütés után barack
lekvárral megkenjük.

2. Dísz Torta

14 dbq dió 14 dbq cukor 10 tojás
sárgája 1/2 óráig keverve be
lelemezünk egy his hegynyi sely
fűszereket is fehérhályat 4 evőka
nál kevesle morzsát 10 tojás
habját 3/4 óráig sütjük.

Gyertyányes torta

20 dbq ropu sült gyertyányet
ropu megkámorozunk s fűszere
vel töltünk keverveünk egy evő
kanál vajjal lesoványt 6 evő
kanál cukrot a gyertyányet is
4 evőkanál tésztamandulát

3 egész tojást 5 dbk a sárga-
jűt egy keves citrom héja.

ha jól össze keverjük formá-
ba sütjük is lassú tűnél
sütjük lejjebb habbal megdol-
gattatva is megkeve.

Chokoládé Torta

12 1/2 dbk vaj 12 1/2 cukor 6 tojás
sárgája 10 dbk csokoládé/csa
csok / 10 dbk darált mandula
6 tojás héja 6 dbk liszt.

Török lepény.

10 dbk zsír 1 evőkanál cukor 4 tojás
sárgája 1 dozsólni 2 dbk élesztő
7 evőkanál tejben is vagy liszt
hogy ne legyen kemény kelesztés
önteni is kelni hagyjuk.

4 tojás héja 20 dbk cukor baracklék
mal megkeve is a kelesztés után
rozsdaszure sütni

Vanília kórum

1/2 liter liszt 1/8 kg vaj 3-2 moré-
pukor 1 tojás sárgája Ha keves
1 kanál tej

Vanília kifli.

1/2 kg liszt 20 dbk zsír 1/4 cukor
2 tojás sárgája is vanília 1/2
citrom héja is keve

Vajos Pogácsa

75 dbk liszt 1/4 vaj tejsz 8 dbk
cukor kóris 1 dbk élesztő 2
tojás.

Vizes Torta

6 tojás sárgája 6 kanál víz
is 30 dbk porcukor is 12 dbk
lisztel jól kelesztés kelesztés
4 6 tojás kemény habot
is a moré 12 dbk lisztel
sütőporral össze keverjük

Pisipokkanyer

15 dp entrol 2 epas¹ Toyassal¹ es 2 Toyas¹
saipajavel 1/2 oraig¹ Koverank, arntaa
risretekben 15 dp hirttel¹ Koverit 1/2 esom
tupipant, 10 dp unersole, 6 dp oagatt¹ die,
1/2 es. nancic¹ antor, 6 dp oajot¹ manau
edf es¹ lepvipul a 2 Toyas¹ keminy
mabjat¹ adjant¹ horra. A Tistat¹
hossnikas¹ vajgal¹ kikant, listerol
Tepribc¹ Tova, vilapobamare,
antjant¹. Kufjobb 1-2 neyi¹ allu
mlam¹ prebetolm¹.