

## Fánkok, finomságok – nem csak farsangra

### Török sült tejberisz

**Hozzávalók:** 25 dkg klasszikus rizs, 5 dl tej, 1 evőkanál liszt, 2 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál cukor, 2 tojássárgája, csipet só.

A rizst feltesszük főni a tejben, hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot. Ha nagyon beszívja a tejet, egy kis vizet is tehetünk hozzá, fontos, hogy jó szaftos tejberiszet főzzünk. Mikor a rizs megpuhult, kicsit hűlni hagyjuk, aztán hozzákeverjük a tojások sárgáját és egy kanálnyi lisztet. A tejberisz tűzálló edénybe tesszük, és addig sütjük, míg a teteje meg nem barnul. Melegen és hidegen egyaránt nagyon finom.



*Farsang idején kihagyhatatlan a fánk. Lehet szalagos vagy csöröge, sőt a képviselőfánkot is van, aki ekkorra időzíti, de a fánkok karneválja itt még közel sem ér véget!*

### Farsangi fánk lekvárral

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 4 tojássárgája, 10 dkg margarin, 10 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, kb. 3 dl tej, fél citrom reszelt héja, olaj a sütéshez, lekvár a tálaláshoz.

Az élesztőt egy kevés cukorral és kb. fél deci tejjel felfuttatjuk. A lisztet a tojás sárgával, a vaníliás cukorral és a maradék cukorral összekeverjük, majd a felfuttatott élesztőt is hozzáöntjük. Annyi langyos tejjel, amennyit felvesz, tésztát dagasztunk. Amikor már szép hólyagos, az olvasztott margarint is hozzáadjuk. Kevés liszttel meghintjük és meleg helyen duplájára kelesztjük. Miután megkelt, lisztezett deszkára öntjük és sodrófával kb. hüvelykujnyi vastagságúra nyújtjuk. Fánkszagatóval kiszaggatjuk, majd a maradékot újra összegyúrjuk, és újra kiszaggatjuk. Mikor elfogyott a tészta, még 1/4 órát keleszt-

jük a nyers fánkokat. Egy lábasban olajat hevítünk, és amikor már jó meleg, a fánkokat beletesszük. Először fedő alatt kis lángon sütjük, majd megforgatjuk és nagy lángon, fedő nélkül sütjük készre, így lesz szép szalagos a fánk.

### Finom fánk

**Hozzávalók:** 80 dkg liszt (50 dkg finomliszt + 30 dkg teljes kiőrlésű tönkölyliszt), 3 dl tej, 3 dkg élesztő, 3 db tojássárgája, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj, 2 evőkanál porcukor, pici só, fél üvegcsé rumaroma, olaj a sütéshez.

Kimérjük a liszteket, mélyedést vájunk a közepébe, beleöntjük a cukrot meg az élesztőt, majd a langyos tejet, majd a többi hozzávalót, kidagasztjuk. Hagyjuk kétszeresére kelni. Ha megkelt, kinyújtjuk, kiszaggatjuk, majd 15-20 percig újra kelesztjük. Forró olajba téve közepes tűzön pirosra sütjük, majd megfordítjuk, és ezt az oldalát is megsütjük.

Papírtörőre szedjük az olajból, hogy a felesleges zsiradékot felszívja. Porcukorral, lekvárral tálaljuk.

### Túrófánk pillanatok alatt

**Hozzávalók:** 15 dkg vaj, 25 dkg fehér liszt, 25 dkg teljes kiőrlésű liszt, 2 kiskanál reszelt citromhéj, 1 csipetnyi só, 11 dkg cukor, 3 tojás, 5 dkg tejföl, 20 dkg túró, 2 csapott kiskanál sütőpor, 4 evőkanál tej, olaj a sütéshez.

A hozzávalókat összedolgozom, és – mint a grízgaluskánál – két kanál segítségével szépen beleszaggatom a nem túl forró olajba. (Ne legyen nagyon forró! Az én tűzhelyemen 6 fokozat van, ehhez a 4-es fokozat volt ideális: így elég forró ahhoz, hogy ne szívja be a tészta az olajat, de nem annyira, hogy kívül túl hamar megsüljön, belül meg nyers maradjon. Néha, ha úgy láttam, túl lassan sül, felvettem pár percre 5-ösre, de aztán vissza is állítottam hamar.)

### Bögrés fánk

**Hozzávalók:** (a mérce a szokásos 2,5 dl-es bögre!) 1 bögre langyos tej, 1 kocka friss élesztő (5 dkg), negyed bögre porcukor, 4 bögre finomliszt, 4 tojás sárgája, kb. fél bögre olvasztott vaj vagy margarin (10 dkg), olaj a kisütéshez.

A langyos tejet egy tálba öntjük, beleszórjuk a porcukrot, majd belemorzsoljuk az élesztőt, és egy jó tízpercre félretesszük. A tojások sárgáját különválasztjuk, a vajat felolvasztjuk. Ha felfutott az élesztő, akkor a liszttel, a tojások sárgájával és az olvasztott vajjal szép, sima tésztává gyúrjuk. Meleg helyen,

konyharuhával letakarva a tésztát, fél órát kelesztjük. Ezután lisztezett felületen vastag ujjnyira nyújtjuk, és hat-hét centi átmérőjű szaggatóval vagy pohárral fánkokat szaggatunk, melyek közepébe az ujjunkkal mélyedést készítünk.

Az olajat olyan edénybe tesszük, amit le lehet fedni. Ez lehet fazék vagy serpenyő, a lényeg, hogy annyi olaj legyen benne, hogy a fánkok lebegni tudjanak benne. Közepes lángon sütjük, és ha már az olaj felhevül, úgy tesszük bele a fánkokat, hogy a mélyedés lefelé legyen az olajban! Ezután lefedjük 2-3 percre. Két-három perc után a fedőt leemeljük, és ha aranszínt kap, akkor megfordítjuk és a másik felét is készre sütjük.

Konyhai papírtörlővel bélelt tányérra vagy tálcára szedjük őket, majd meghintjük őket porcukorral, a mélyedésekbe pedig lekvárt teszünk. Jó étvágyat!

### Talkedli vagy tarkedli, a cseh fánk

*A XIX. század végének közép-európai konyháiban nagy kedvenc volt a talkedli. Vagy inkább tarkedli? Esetleg cseh fánk, kóttes fánk vagy Dalken? Süssünk könnyű, apró, kerek fánkokat! Nagyanyáink konyhájának edénykészletében még gyakran használt eszköz volt a kerek, speciális, félgömb alakú mélyedésekkel kialakított talkedli- vagy tarkedlisütő – mai szemmel leginkább egy földönkívüliek járművére emlékeztető alkalmazhatóság. Sok háztartásból már kiszorult ez a sütőedény, vagy épp dizájnos, elektromos sütőként tért vissza. De mi is készült benne?*

### Töltött mákos tarkedli

**Hozzávalók:** 10 dkg sovány krémtúró, 1 dl tejföl, 20 dkg finomliszt, 10 dkg darált mák, 3 egész tojás szétválasztva, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 1 evőkanál rum, csipetnyi só,

*A töltelékhez: szilva- vagy málnalekvár, olaj a sütéshez.*

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a csipet sóval kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a porcukorral, a vaníliás cukorral és a rummal 5-7 perc alatt fehéredésig keverjük. Hozzáadjuk a túrót és a tejfölt, majd folyamatos keverés mellett alaposan eldolgozzuk. Beleszítáljuk a lisztet, majd a mákot. Alaposan eldolgozzuk, majd a keményre vert tojással lazítjuk.

A tarkedlisütő mélyedéseit vékonyan kiolajozzuk, a tűzhelyen felforrósítjuk. Evőkanálnyi adagokban beleszaggatunk annyi tésztát, amennyi egy sütésre befér. Ha már pirul az alja, megfordítjuk, majd 1-2 perc alatt megsütjük a másik felét is.

Tálra szedjük. Ha mindet kisütöttük, egy-egy tarkedli tetejére teáskanálnyi lekvárt halmozunk és egy másik fánkkal befedjük. Porcukorral meghintve, azonnal tálaljuk.

*A tarkedli persze nem csupán édesség lehet, a lángoshoz és más bő zsiradékban sült tésztákhoz hasonlóan elkészíthető akár főételként is. A tésztájába kerülhet reszelt főtt burgonya, finomra aprított füstölt szalonna, sonka és számtalan zöldfűszer, a petrezselyemtől a bazsalikomon át szinte bármi, de mángolddal, spenóttal is rendkívül izletes.*

### Póréhagymás talkedli

**Hozzávalók:** 5 dkg friss élesztő, 30 dkg finomliszt, 3,5 dl tej, 1 mokkáskanál cukor, 1 db póréhagyma, 1 csapott teáskanál só, 2 db tojás szétválasztva, 2+1 evőkanál olívaolaj, ízlés szerint: frissen őrölt bors, olaj a sütéshez.

A tejet felmelegítjük (40 foknál ne legyen melegebb!). ½ dl langyos tejben elkeverjük a mokkáskanál cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt. 7-8 perc alatt felfuttatjuk.

A lisztet tálba szítáljuk, hozzáadjuk a sót és a borsot, elkeverjük. A közepébe kis mélyedést készítünk, beleütjük a két tojás sárgáját, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt. Elkeverjük, a maradék tejjel lazítjuk a tésztát. Meleg helyen, lefedve, 1 órát kelni hagyjuk. Közben vékonyra karikázzuk a póré, 1 evőkanál olajon 3-4 perc alatt enyhén megdinszteljük, félretesszük. A tojások fehérjéből kemény habot verünk. A már megkelt tésztához keverjük a 2 evőkanál olajat, majd a póré, végül a tojással lazítjuk.

A talkedlisütő mélyedéseit kiolajozzuk, evőkanalanként beleszaggatjuk a lágys tésztát. Mindkét oldalát aranszínűre sütjük. Frissen, zöldsalátával tálaljuk!

*Azoknak sem kell lemondaniuk a tarkedliről, akiknek a háztartásában nincs speciális sütő. Minden recept elkészíthető hagyományos serpenyőben is. Érdemes több változatban is próbálni!*

*mindmegette.hu*



A sűrű palacsintatésztából készült változatot lekvárral is összeilleszthetjük