



## Ady túróslepénye Kapros-túrós lepény

*Magyar Elek - Az ínyesmester nagy szakácskönyvéből*

30 dkg lisztből

18 dkg vajból,

kevés sóból,

2 tojássárgájával és annyi tejjel, hogy meglehetősen lágy legyen, tésztát gyúrunk. Ujjnyi vastagra nyújtva és a széleit fölhajtván tepsibe tesszük, s megkenjük - jó vastagon - a következő töltelékkel: 1,25 l édes, száraz, átpaszírozott tehéntúrót összevegyítünk

6-8 dkg vajjal,

4 tojássárgájával, ízlés szerint sóval, apróra vágott kaporral és a tojások kemény habbá vert fehérjével. A tetejét megkenjük tejjel, és forró sütőben megsütjük.