



Kóser receptek

Cibereleves

Egy és fél liter búzakorpát egy liter forrásban levő vízzel leforrázunk, egy nagyobb fazékba töltjük, ha hűlni kezd, langyos vízzel háromnegyed részig feltöltjük, 20 deka kenyérvaszt a feltöltött korpa között eldörzsölünk vagy egy darab pirított kenyeret (esetleg mindkettőt), kevés sót adunk hozzá és langyos helyre állítjuk. Két-három napon belül megsavanyodik, akkor leszűrünk belőle annyit, amennyire a főzéshez szükségünk van. A korpát egyszer-kétszer langyos vízzel feltölthetjük, ismét megsavanyodik. A tisztára leszűrt ciberelevet főzni tesszük, sóval, borssal ízesítjük és aki szereti, fokhagymát is tehet bele, jól kiforraljuk, félreállítjuk. Közben 3 deci tejfelt 3 tojássárgájával vagy egy kanálka liszttel elhabarunk és a forró ciberéhez vegyítjük.

Aranyleves

Hozzávalók:

1 tyúk, 4 l víz, 1 hagyma, 3 szál sárgarépa, 2 szál fehérrépa, 1 karalábé, 1 zellergumó, 1 csomó petrezselyem, kis darab gyömbér, szemes bors. A feldarabolt tyúkot hideg vízben főni tesszük, ha forr, a szürkés habot leszedjük, majd a megtisztított zöldséget, fűszert hozzáadjuk. Lassú tűzön 2-3 órán át főzzük, majd cérnametélttel vagy maceszgombóccal tálaljuk.

Kóser Sólet(*lekóved sábesz*) a szombat tiszteletére

Hozzávalók: 50 dkg kisszemű fehér bab, 1 nagy fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 db füstölt libacomb vagy - mell, 20 dkg zsírosabb marhaszegy, só, babérlevél, tojás

Erre a célra egy hibátlan zománcozott, vagy ugyanilyen vasfazekat kell tartani. Egy kanál libaszírban egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy-két gerezd fokhagymát fonnyasztunk, bőven rózsapaprikát szórunk rá,- a kiválogatott babot éjjelre beáztatjuk-rátesszük a bab felét, majd a megmosott kóser libahúst, a kisebb darabokra vágott marhahúst, erre ismét babot. A szombati pecsenyesült aljából 2-3 kanálnyi hozzáadhatunk, az ízet ezzel nagyon megjavítjuk. Ha fentebb leírt módon elkészítettük, a levének erre az időre se hígnak, sem sűrűnek nem szabad lenni. A sóletet felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje a babot. (A tetejére tehetjük a kuglit és a jól megmosott tojással együtt is megfőzhetjük.) Forrás után megízleljük, és elegendő sóval ízesítjük. Befödve a tűzhely szélén lassú és állandó főzés mellett, vagy sütőben, 3-4 órán át főzzük, ha szükséges vizet utána töltjük, keverni nem szabad, hogy a babszemek egészben maradjanak. A tűzről levéve hidegre tesszük.





Kugli(Ganef)

Összevegyítünk 15 dkg lisztet és 10 dkg libazsírt. Késhegynyi sót, borsot, pirospaprikát és nagyon kevés vizet adunk hozzá, és összekeverjük. Hurka alakúra formázzuk, és a sólet tetejére tesszük.

Töltött libanyak (Helcli)

Hozzávalók: a liba nyakbőrre, 5-6 dkg libahús, 5-6 dkg pulyka- vagy kacsahús, 2 szem nagyobb főtt krumpli, 1 nagyobb fej vöröshagyma, só, bors, 3 ek. libazsír.

A kikóserozott libanyak bőrének egyik végét bekötjük. A ledarált liba- és pulyka/kacsahúst összekeverjük az apróra vágott vöröshagymával, a tört krumplival, megsózzuk, borsozzuk, majd beletöltjük a libabőrbe. A megtöltött liba nyakbőrét ezután elkötjük. Egy lábosba kevés vizet és libazsírt teszünk, ebben megabáljuk, majd a töltött nyakat zsírjára sütjük.

Töltött káposzta

Hozzávalók: fél kg savanyú káposzta, 6-8 levél, fél kg darált marhahús, 10 dkg főtt rizs, 1 nagy fej hagyma, pirospaprika, 1 kanál sűrített paradicsom, ízlés szerint 1-2 gerezd fokhagyma, kevés kapor vagy csombor, 20 dkg füstölt libamell vagy ugyanennyi karikára vágott libakolbász, 3 kanál zsír, 1 tojás, só, bors, 3 kanál liszt.

A darált húsból, főtt rizsből, tojásból, sóval, borssal elkészítjük a tölteléket. Ízlés szerint lehet egy kevés füstölt mellet is beleaprítani. A káposzta leveléről levágjuk a vastag eret, majd a tölteléket szorosan belegöngyöljük. Egy nagy lábosban zsírt olvasztunk, üvegesre pároljuk a hagymát, pirospaprikával megszórnak, majd belerakjuk a savanyú káposzta felét. Kevés vizet öntünk rá, és sorba rakjuk a töltelékeket. Belerakjuk a füstölt húst vagy a kolbászt. A tetejére újra káposztát rakunk, majd újra vizet, beleadjuk a paradicsomot, a fűszereket és fedő alatt lassú tűzön több órán át főzzük. Amikor puha, a maradék zsírból és lisztből kevés pirospaprikával rántást készítünk, és még ezzel is néhány percig főzzük.

Lengyeles töltött káposzta (Holiskesz)

Hozzávalók: fél kg darált marhahús, fél csésze főtt rizs, 1 tojás, 1 fej apróra vágott hagyma, só, 8-10 levél édeskáposzta, 1 citrom leve, fél csésze cukor, 1 csésze paradicsomlé, fél csésze mazsola.

A húst összekeverjük a rizzsel és a tojással, hozzáadjuk a hagymát, a sót. A káposztaleveleket néhány percig forró vízben főzzük, majd kivesszük, vastag ereit kivágjuk. Megtöltjük, majd egy széles lábosban egymás mellé rakjuk. Ízesítjük a fenti hozzávalókkal, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lassú tűzön jól lefedve másfél órán át főzzük, majd levesszük a fedőt és a sütőben kb. 20 perc alatt barnásra sütjük. Egyes helyeken a holiskeszt libahájjal és tört, hagymás főtt burgonyával készítették.





Dióshal

Sárgarépat, petrezselyemgyökeret nyolc darabba vágva, 1 hagymát felaprítva, sót, borsot, 1 burgonyát vízben jól kifőzünk és a levét leszűrjük. Csukát vagy márnát lábasba rakunk és a leszűrt léből annyit öntünk rá, hogy ellepje. Ha félig megfőtt, két kis maréknyi törött diót, pici cukrot, 1-2 kanál lisztet egy tányérban kevés vízzel eldörzsölünk, ha sima, a hal levével hígítjuk és a halhoz öntjük. Egy ideig még főzzük és tálaláskor a tetejét durva dióval beszórk.

Libamáj sütve

A libamájat, ha a szokásos módon parázson megsütöttük, egy edénybe tesszük egy darab libahájjal és a fehérmáj zsírdarabbal együtt. Hozzáadunk egy-két gerezd fokhagymát, 1/2 vöröshagymát és a máj nagyságához mérten kb. annyi vizet töltünk hozzá, hogy alig ellepje és mire a víz elfőtt, a máj keresztüllegyen főzve. Ha már sült, először az egyik oldalát, azután a másikat kicsit megpirítjuk. Utána a májat lapos tálra tesszük, a zsírját pirostra sütjük, ügyelve, hogy le ne égjen. A hagymákat a zsírból kidobjuk, a lesült részeket óvatosan felkevergetjük és a zsírt a tálra öntjük. Ha a zsír túl sok volna, a felesleget külön edénybe tesszük és mindenkor nagyon jól felhasználhatjuk. Aki szereti, a tetejét pici paprikával behintheti. A libamájpástétomot is így készítjük, de mikor a máj átfőtt, azonnal kivesszük és melegen szítán áttörjük, a zsírt, ha már lepirult, a töpörtyűvel és hagymával együtt szintén áttörjük és a májhoz keverjük. Ha melegen akarjuk tálalni, a zsírját leöntjük és a szokott módon barna levet készítünk a lesült részből. A májat vékonyan felszeleteljük és melegített tálra téve a levével leöntjük. Burgonyapürét, ugorkát vagy francia mustárt adunk mellé.

Töpörtyű

A jól kihízott libát lenyúzzuk, ha a mellet nem füstöljük meg, akkor azt is, úgy, hogy egy kis húst is hozzávágunk. Deszkán tenyernyi nagyságú kockára vágjuk és késsel a bőrt kockaszerűen bevagdalkuk. A feldarabolt zsírt vastag, hibátlan, zománcozott vagy hibátlan vasedénybe tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy a zsírdarabokat alig ellepje. Lefedve egyenletes tűzön főzzük. Ha a víz elfőtt és a zsír sülni kezd, élénk tűzön jól kisütjük és óvatosan aranysárgára pirítjuk, nehogy megégjen. A barnára sült zsír nem állandó, hosszabb ideig tartva könnyen avasodik. A tűzhelyről le vesszük, pár csepp hideg vízzel megspricceljük és letakarva egy-két percig állni hagyjuk. Nem szabad sok vízzel lespriccelni mert akkor a zsír kifut. Ezután a töpörtyűt lyukas kanállal azonnal kiszedjük. Ilyen eljárással omlós jó töpörtyűt kapunk. Túl sok vizet sem szabad ráönteni, viszont túl lassan sem szabad főzni, mert akkor a töpörtyű szétfő.





Kindli

Egy kiló liszttel 36 deka zsírt gyorsan elmorzsolunk, 8 deka porcukrot, fél deka só, pici langyos vízben elmorzsolva 1/2 deka élesztőt, 1 kanál rumot vagy bort és kb. 2 deci hideg vizet vagy bort veszünk hozzá, gyorsan összegyúrjuk és hideg helyen néhány órán át pihentetjük. Azután 8 részre osztva cipóba formáljuk és vastag nyújtófával lehetőleg keveset lisztezve, gyufaszálnál valamivel vastagabbra kinyújtjuk. Az alábbi töltelékekkel jól bekenjük, hosszúkársra összecsavarjuk és a tetejére ujjainkkal rovátkákat nyomkodunk. Kenjük és sütjük. 65 deka tisztított diót késsel darabosra vágunk és 28-30 deka cukorból, másfél deci vízzel főzött szirupot forrón ráöntünk, beleteszünk reszelt citromhéjat, pici szegfűszeget és törött fahéjat. Kihűtjük s ha nagyon kemény, pici vizet öntünk hozzá. A tésztát bekenjük kevés olvasztott zsírral és mézzel meglocsoljuk, beszórjuk 12 1/2 deka mazsolával, 10 deka apróra vágott narancshéjjal, 12 1/2 deka feketeszőlővel, helyenként kevés lekvárt is tehetünk közé. Máktöltelék: 25 deka cukrot féldeci vízzel szirupká főzünk és ezzel 35 deka darált mákot leforrázunk s citromhéjat, kevés törött szegfűszeget, 12 1/2 deka mazsolát keverünk közé. Hidegen a tésztára kenve, kevés olvasztott mézzel és zsírral meglocsolva becsavarjuk.

Flódni

Hozzávalók:

A tésztához

- 50 dkg liszt,
- 25 dkg margarin,
- 10 dkg cukor,
- 3 tojás sárgája,
- 1 dl fehér bor.

Hozzávalók a töltelékekhez:

Mákos: 20 dkg darált mák, 2 dl fehér bor, 2,5 dkg vaj, 20 dkg cukor, 5 dkg mazsola, reszelt narancshéj.

Diós: 20 dkg darált dió, 20 dkg cukor, 1 tojás sárgája, 2 dl fehér bor, 5 dkg mazsola, 1 cs. vaniliás cukor, reszelt narancshéj.

Almás: 1 kg omlós alma, 10 dkg cukor, fahéj, 1 dl fehér bor.

Ezeket a töltelégeket megfőzzük és hidegen kell a tésztára vastagon kenni.

Elkészítés:

A lisztet, margarint, tojás sárgáját a cukorral és a borral könnyen nyújtható tésztává gyúrjuk. 5 egyenlő részre osztjuk és vékonyan kinyújtjuk. Az elsővel a tepsi alját kibéleljük. Erre egy sor máktöltelékkel rakunk. Ráhelyezzünk egy tésztalapot, rá borban párolt, fahéjjal és cukorral ízesített reszelt almát teszünk. Újra tésztalap, majd a diótöltelékkel terítjük rá. Megint tésztalap és rá a fekete szilvalekvár. Az utolsó tésztalap tetejét megkenjük tojássárgájával és nagyon lassú tűzön aranybarnára sütjük





Peszahi almás rétes

Hozzávalók: 7 egész maceszlap, 1 kg hámozott, reszelt alma, 3 tojás, 15 dkg darált dió, 15 dkg cukor, fél kávéskanál fahéj, fél kávéskanál őrölt szegfűszeg, 4 dl bor, 2 evőkanál libazsír.

A tojásfehérjét felferjük, majd belekeverjük a darált diót, és a három kanál cukorral kikevert tojássárgáját. A reszelt almát cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítjük. Egy tepsi aljába bezsírozott, borral locsolt maceszlapot helyezünk, rátesszük a diós töltelék harmadát, lefedjük egy újabb maceszlappal. Erre is kevés bort öntünk, és rászórjuk az alma harmadát. Egy borral locsolt maceszlap, egy adag diótöltelék, macesz és almatöltelék következik, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Az utolsó maceszlapot újra megszírozzuk, kicsit több bort öntünk rá, hogy sütés közben meg ne száradjon. Addig sütjük, amíg szép piros nem lesz. Kicsit pihentetjük, majd kockára vágjuk.

Diós kifli

Három tojásfehérjét habbá verünk, ha keményedni kezd, apránként közékeverünk 18 deka cukrot, hogy jó kemény és nehéz habot kapjunk. Beleadunk 15-20 deka darált diót és törött fahéjat. A tésztát gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk, a széleit körül levágjuk és hosszában 15-16 centi széles szalagokra felvágjuk. A tészta egyik szélére rátesszünk végig egy csíkot a levágott szélekből. A diós habbal a szalagokat végig megkenjük és hosszában könnyedén összesodorjuk. A tekercseket 15 centi hosszú darabokra vágjuk és patkóalakra formálva, kikent tepsibe rakjuk. Kevés tejjel felvert tojással megkenve, az előbb leírt módon megsütjük. Készíthetjük túróval megtöltve a kelt tésztáknál leírt túrós béles módján.

Forrás: Rosenfeld Hermanné: A zsidó nő szakácskönyve

