

A zsidó konyha receptjei

Aranyleves (Goldene jojh)

Hozzávalók: 1 csirke (kb. 2 kg), 4 liter víz, kb. 2 kávéskanál só, 7 szem fekete bors, 3 szem szegfűbors, 2 fej hagyma, 1 petrezselyemgyökér, 2 sárgarépa, negyed zeller, 1-2 evőkanál olaj, 2 szál petrezselyemzöld, 2 szál kapor, őrölt bors.

A csirkét mély fazékba tesszük a hideg vízzel, sóval, borssal. Felforraljuk és kis lángon, lassan főzzük negyven percig. A vékonyra szelt hagymát és zöldségeket aranyárgára pirítjuk az olajon s a levesbe tesszük. Csendesen forraljuk, amíg a csirke megpuhul. Végül finomra vágott petrezselyemzölddel és kaporral ízesítjük, borsozzuk, s ha kell, sózzuk. A csirkét kivesszük a levesből, feldaraboljuk, majd visszatesszük. A levesbe házi tészta vagy maceszgombócot főzünk.



Maceszgombóc (pászka-gombóc)

Hozzávalók: 2 tojás, 3 evőkanál baromfiszír, kb. 1 kávéskanál só, 1-2 kávéskanál őrölt gyömbér, 1 csésze maceszliszt, fél csésze csontlé.

A tojások sárgáját elkeverjük az olvasztott baromfiszírral, hozzáadjuk a sóval és gyömbérral ízesített maceszlisztet. Beleöntjük a meleg csontlét, alaposan elkeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és könnyedén hozzávegyítjük. A masszát egy órára hűtőszekrénybe tesszük. Vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk belőle, ezeket sós vízben huszonöt percig főzzük. A maceszgombócot tehetjük csirke vagy marhahúslevesbe, de sült vagy saját levükben párolt húsok körete is lehet.

Sólet

Hozzávalók: 50 dkg tarka szárazbab, 50 dkg zsíros marhahús, 2 nagy libacomb, 50 dkg füstölt libahús, 3 púpozott kanál liszt, 25 dkg gersli (árpagyöngy), 6 tojás, 2 nagy fej hagyma, 1 nagy kanál libaszír, só.

A babot a főzés előtti napon beáztatjuk. A húst felkarikázzuk, szálaire bontjuk, nagyon lassú tűzön, a zsíron egy főzőedényben üvegesre pároljuk. Vigyázzunk, nehogy lesüljön, attól az egész étel odaéghet! Megszórjuk egy evőkanálnyi liszttel, belehelyezzük a húsokat és a füstölt húst is, majd ismét egy kanál lisztet szórunk rá. Rövid párolás után az áztató vízből leszűrt babot is hozzáadjuk, rászórjuk a harmadik kanál lisztet is. Két-három percig így pároljuk, nem keverjük, csak rázogatójuk, forgatjuk az edényt. Ezután beledagoljuk a gerslit, és az egészet felengedjük annyi vízzel, ami bőven ellepi, végül héjával együtt belehelyezzük a jól megmosott, nyers tojásokat. Kevés sót teszünk bele, óvatosan, mert a füstölt hús is sós. (Tehetünk bele töltött libanyakat is.) Öt-hat órán át a sütőben főzzük készre, természetesen kis lángon. A főzőedényben tálaljuk, a fedőt ott, az asztalon vesszük le róla, az asztaltársaság szeme láttára. A húsféléket adagokra vágva, a benne főtt tojásokat meghámozva kínáljuk.

Hamis hal (false fis)

Hozzávalók: 1 főtt tyúkmell, 3 fej hagyma, 1 zsemle, 1 szál sárgarépa, 1 szál fehérrépa, 1 evőkanál libaszír, 2 tojás, 1 csokor petrezselyem, só, bors, cukor.

A sós, fűszeres vízben megfőtt tyúkhúst ledaráljuk, összekeverjük 1 kis fej apróra vágott hagymával, 1 vízben áztatott és kifacsart zsemelével, 1 kanál

libazsírral, 2 tojással, sóval, borssal és egy kevés cukorral. Egy lábosban megfőzzük a maradék két fej hagymát, a sárga és a fehérrépat, sóval, borssal, apróra vágott petrezselyemmel, kevés cukorral ízesítjük. Amikor csaknem puha, vizes kézzel lapos gombócokat formálunk a főtt tyúkhúsos masszából, ezeket a fővő zöldséges lébe helyezzük. 15-20 percig főzzük.

A megfőtt gombócokat tálba szedjük, a levét rászűrjük, főtt répakarikákkal és apróra vágott petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Hagymás-májás tojás (Ájer lájber cibelesz)

Hozzávalók: 4 keményre főtt tojás, 2 nagy fej hagyma, 2 evőkanál libazsír, 1 csirkemáj, só, őrölt bors.

A meghámozott főtt tojást apró kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát a zsírban megpároljuk, majd beledjük az áttört csirkemáját. Amikor a máj megsült, levesszük a tűzről, és alaposan összedolgozzuk a tojással. Tálba tesszük, uborkával, paradicsommal díszítve kínáljuk, barcheszt adunk hozzá.

Sajtós, sült padlizsán

Hozzávalók: 1 nagy padlizsán, olaj a sütéshez, só, 4 tojás, 1 csésze reszelt sajt, 1 csésze főtt rizs, 1-1 szál rozmarin, petrezselyemzöld és bazsalikom, 2 nagy paradicsom, 1 evőkanál olaj.

A padlizsánt fél cm vastag karikákra vágjuk és a szeletek mindkét oldalát olajban átsütjük. Egy kiolajozott sütőtál alján elrendezzük a padlizsánkarikák felét, megsózzuk, bevonjuk a felvert tojások, a sajt, a csipetnyi só és a rizs keverékével. Ráterítjük a többi padlizsánt, megsózzuk, meghintjük az aprított friss zöldfűszerekkel, befedjük a paradicsomszeletekkel. Még egy kicsit sózzuk, meghintjük olívaolajjal, és közepesen meleg sütőben 40-50 percig sütjük.

Flódni

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 60 dkg cukor, 3 tojássárgája, 7 dl bor, 1 kg alma, 20 dkg darált dió, 20 dkg darált mák, 1 üveg szilvalekvár, 1 csomag mazsola, 1 szelet reszelt csokoládé, 2 evőkanál baracklekvár, fahéj, őrölt szegfűszeg, reszelt narancshéj.

A lisztet, a margarint, a tojássárgáját ízlés szerint cukorral és borral könnyen alakítható tésztává gyúrjuk. Öt részre osztjuk úgy, hogy az egyik egy kissé nagyobb legyen. Mindegyiket sorban, vékonyra nyújtjuk, a legnagyobbval kibélelünk egy tepsit, erre máktöltelékkel kenünk. (A darált mákot előbb borral felfőzzük, majd cukrot, mazsolát, reszelt narancshéjat és baracklekvárt adunk hozzá.) Ráhelyezzük a következő tésztaalapot, amelyre a szeletekre vágott, borban párolt alma kerül. Újabb tésztaalap, amelyre a diótöltelékkel halmozzuk. (A darált diót előbb szintén felfőzzük borral, s cukrot, mazsolát, reszelt csokoládét keverünk bele.) A negyedik réteg a szilvalekváré, amelyet beborítunk az utolsó tésztaalappal. Miután tojássárgájával megkenjük, lassú



tűzön készre sütjük. (Valamennyi töltelékelt kihűtve tesszük a tésztába.)

Hámán-táska

Hozzávalók: A tésztához: 6 pohár liszt, 1 tejjől, 20 dkg margarin, 1 pohár cukor, 1 sütőpor, 4 tojássárgája, 1 citrom héja lereszelve, csipetnyi só. A mákos töltelékhez: 1 pohár mák, 1 pohár cukor, 1 citrom héja lereszelve, 2 tojásfehérje. A diós töltelékhez: 2 pohár darált dió, 2 pohár cukor, 1 citrom héja lereszelve, 2 tojásfehérje.

A töltelékek alapanyagait összekeverjük. A tésztához valókat egy tálba tesszük, és addig keverjük őket, amíg egyenletes masszát nem kapunk. Ebből kis háromszög alakú táskákat formázunk, amiket megtöltünk mákos vagy diós töltelékkel. Előmelegített sütőben arany barnára sütjük valamennyit.

Hámán-füle (Hámán-táska szefárd módon)

Hozzávalók: 3 tojás, csipetnyi só, 2 evőkanál cukor, 3 pohár liszt, olaj a sütéshez, méz vagy cukorszirup.

A tojásokat felferjük és hozzátesszük a sót, a cukrot, a lisztet és 3 evőkanál vizet, majd masszává keverjük. Vékony tésztává nyújtjuk, félköröket szaggatunk belőle, fül alakúra formázzuk. A füleket forró olajba dobjuk és mindkét oldalukat aranybarnára sütjük. Mézzel vagy cukorsziruppal leöntve tálaljuk. A tésztához víz helyett használhatunk rózsavizet vagy édes, fehérbort is.

Kuglóf

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 3 tojás, 3 dl tej, 2 dkg kakaópor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citromhéj, fél csésze mazsola.

Az élesztőt langyos tejben feloldjuk. A lisztet, az élesztőt, a cukrot, a tojást géppel jól kikeverjük, és belereszeljük a citromhéjat. Öntsük bele a langyos vajat, és kavargatjuk jól össze! Szórjunk bele mazsolát, és osszuk két részre! Az egyik felét a kivajazott kuglófformába öntjük. A másikat összekeverjük a kakaóval, és ráöntjük az első tetejére. Kelesszük egészen addig, míg a sütőforma háromnegyedéig nem ér a massa. Süssük aranybarnára – ez körülbelül 30 perc.