

## Barájtírtíle, avagy a klasszikus csárírtíge

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2008. májrcius 04.

UtolsÁ' frissÁ-tÁs 2008. májrcius 12.

- 40 dkg liszt
- 2 ek cukor

- 4 tojÁssÁrgÁija
- 10 ek tejfÁl

- 5 cl rum
- olaj a sÁtÁshez
- porcukor

- baracklevÁrA lisztet, cukrot, tojÁssÁrgÁijÁit, tejfÁlt Ás rumot tegyÁk egy keverÁtÁlba, jÁ dolgozzuk Ássze, majd e tiszta konyharuhÁval lefedve, hideg helyen pihentessÁk egy kicsit. EzutÁn osszuk el kettÁ, vagy nÁgy egyenlÁ darabra, Á majd az egyes darabokat enyhÁn lisztezett gyÁrÁdeszkÁn nyÁjtsuk ki kb. fÁ centi vastagra.

Ha ezzel megvagyunk, derelyeszaggatÁval, vagy egy Áles kÁssal vÁgjunk a tÁsztÁbÁ fÁl tenyÁnyi rombuszokat, melyek kÁzepÁt ugyancsak vÁgjuk be nÁhÁny centi hosszán, majd ezen a nyÁlÁson keresztÁl hÁzzuk Át a tÁszta valamelyik csÁcskÁt. A rombuszok ezÁlताल egyedi, csavart formÁt kapnak, ami tulajdonkÁppen csupÁn esztÁtikai cÁlokat szolgál, de jÁ bizonyÁ-tja vendÁgeink szÁmÁra technikai bravÁrunkat is. Á Az Ágy elÁmkÁszÁ-tett tÁsztadar forrÁ olajban hÁrtelen pirosra sÁtjÁk Ás megszÁrjuk porcukorral. Ha igazÁn jÁt, Ás emlÁkezeteset akaruk Á magunknak, rummal kikevert barackÁ-zt is adunk hozzÁj. A kalÁriÁkra elÁg lesz majd másnap gondolnunk... Á BorojÁnlÁ: Á A malaga, vagy egy jÁ Ádes sherry kivÁlÁ kÁ-sÁrÁmje lehet, de Á-zlÁs szerint ihatunk hoz portÁit is. A barackÁ-hez passzol mág egyik-mÁsik Ádes hegyaljai borunk is, de a csárírtígefÁinkhoz azÁrt mágse bontsunk májr ki egy 5 puttonyos ÁaszÁt, vagy egy jÁ kÁsÁmit...! Á