

# *Kazári Ízek*

*Jó étvágyat kívánunk!*



# *Kazári Laska (Feszt)*

Minden év május

## *Krumpli laska*

Tózsér Imréné receptje



### **Hozzávalók:**

1 kg főtt krumpli  
60 dkg liszt  
só

A krumplit megfőzzük, krumplinyomón átnyomjuk, majd gyúrotáblára hagyjuk hűlni. Összegyúrjuk a liszttel és a sóval, rudat formálunk belőle. A rúdból darabokat vágunk le, melyeket kb. 15 cm sugarú vékony körré nyújtunk. A masina tetején, vagy gázlapon mindkét oldalát megsütjük és olvasztott zsírral megkenjük. Lekvárral vagy túróval, tejjel ízesíthetjük.

# *Fesztivál és Tócsni Parti* utolsó hétvégéje.

## *Tócsni*

Tózsér Gáspárné receptje



### Hozzávalók:

1 kg krumpli  
3-4 gerezd fokhagyma, vagy fokhagymakrém  
4-5 evőkanál liszt  
1 db tojás  
olaj  
bors  
só  
ételízesítő

A krumplit lereszeljük, a fokhagymát fokhagyma présen beletörjük, hogy ne legyen darabos. Hozzá tesszük a lisztet, tojást és ízlés szerint borssal, sóval és pici ételízesítővel ízesítjük, majd jól összekeverjük. A felhevített olajba nagyobb kanállal adagoljuk, egy picit ellapítjuk, formázzuk és jól átsütjük.



## *Herőce*

Sándor Istvánné receptje

### Hozzávalók a tésztahoz:

40 dkg liszt  
2 db tojás  
1 l olaj  
1 mokkáskanálnyi só

### A tészta tetejére:

30 dkg cukor  
pici fahéj

A tésztahoz valókat összegyűrjük, pihentetjük. Vékonyra kinyújtjuk, derelyevágóval kockákra vágjuk. Nem túl forró olajban kisütjük. A forró herőcét fahéjas porcukorral megszórjuk.

---

---

## *Malomkalács*

Zsida Istvánné receptje

A leírt mennyiségből 100-120 malomkalács készíthető.

### Hozzávalók:

1 kg liszt  
2-3 evőkanál cukor (tetszés szerint)  
1 mokkáskanál só  
2 csomag vaníliás cukor  
1 dl olaj  
0,5 dl tej  
0,5 dl víz



A tésztahoz valókat összekeverjük, egy kicsit sűrűbb lesz, mint a palacsinta tészta. Evőkanállal rakjuk meleg malomkalács sütővasba. Tetszés szerint lehet még ízesíteni őrölt mákkal, darált dióval, fahéjjal.

# Kazári ferentő

## Telek Balázné receptje

A hozzávalókból kb. 60 db.  
sütemény lesz.

### Hozzávalók a tésztához:

1 kg liszt  
pici só  
ízlés szerint cukor  
3 dkg élesztő  
3 dl olaj  
1 l tej (körülbelül)  
3 db tojás



### A kisült ferentő tetejére:

30 dkg mák (dió is lehet)  
0,5 l tej  
3 csomag vaníliás cukor  
0,5 kg porcukor

A lisztet, sót, cukrot, tojást, olajat és a langyos tejben felfuttatott élesztőt bedagasztjuk, mint a buktatésztát és kelni hagyjuk. Amíg a tészta kel, a mákot ledaráljuk.

Ha a tészta megkelt, három cipóba szaggatjuk. A cipóból kis rudakat sodrunk, a rudacskákat egyik oldalát bevagdaltuk, és föltekerjük, mint a darázs-fészket, úgy, hogy a bevagdalt oldal a sütemény szélére essen.

Sütés után a 0,5 l tejhez hozzáteesszük a vaníliás cukrot. Ebben megmártjuk a kisült tésztát, majd megforgatjuk a mákban és porcukorral megszórjuk.

# Túrós lepény

Szász Istvánné receptje



Ez a mennyiség két nagyobb tepsizhöz elegendő.

## Hozzávalók a tésztához:

80 dkg liszt  
10 dkg cukor  
15 dkg vaj vagy zsír  
3 db tojás  
3 dkg élesztő  
0,5 l tej  
2 dl tejföl  
só

## Töltelék:

1,5 kg túró  
20 dkg cukor  
3 db tojás sárgája  
tetszés szerint citromhéjat is lehet belereszelni

Az élesztőt kevés tejben, kis cukorral feloldjuk és a többi anyagból nem túl kemény tésztát dagasztunk. Langyos helyen kétszeresére kelesztjük, majd ujjnyi vastag tésztát nyújtunk és zsírral bekent tepsibe helyezjük.

Amíg a tészta a tepsiben kel, elkészítjük a tölteléket a fent leírt hozzávalókból. A tölteléket a tészta tetejére tesszük és lassan sütjük.

A kelt tésztából készíthetünk még mákos, diós tekercset vagy lekváros buktát.

# *Dalóc gulyás*

Molnár Sándorné receptje

## Hozzávalók:

30 dkg zöldbab  
30 dkg krumpli  
15 dkg füstölt kolbász  
25 dkg disznóhús  
25 dkg marhahús  
2 dl tejföl  
2 dl tej  
2 db erőleveskocka  
1 gerezd fokhagyma  
1 csipet kakukkfű  
só, bors, köménymag,  
majoranna, pirospaprika



A kétféle húsból pörköltet készítünk a fűszerekkel: só, bors, majoranna, pirospaprika, köménymag, kakukkfű.

A forró vízbe beletesszük a leveskockát, utána a zöldbabot, majd belevágjuk a kolbászt.

Amikor a bab már félig megfőtt, hozzáesszük a krumplit.

Amikor a pörkölt kész, hozzáöntjük az elkészült leveshez. Rántást készítünk, amibe fokhagymát, pirospaprikát teszünk, felengedjük tejjel, majd ráöntjük a tejfölt és jól összeforraljuk.

# *Krumpli lángos*

Domonkos Jenőné receptje



**Hozzávalók:**

**A tésztához:**

50 dkg liszt

1/2 dl olaj

1 db tojás

2 dl tej

2 dl víz

2 dkg élesztő

1 csipet só

Az élesztőt a langyos tejben és vízben felfuttatjuk, bedagasztjuk, és kelesztjük. Ha megkelt, két részre osztjuk. Egyiket a kizsírozott tepszi aljára tesszük, a másikat a töltelék tetejére.

**A töltelékhez:**

70 dkg hámozott krumpli

10 dkg zsír

só, bors

A hámozott krumplit megfőzzük és áttörjük. A zsíron egy nagy fő hagymát megpárolunk, rátesszük a krumplit, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Langyosra hűtjük, és a tészta közepébe kenjük. A tészta tetejét egy kicsit villával megszurkáljuk. Ha megsült, a tetejét zsírral megkenjük, és lehet fogyasztani. Melegen nagyon finom.



# Morvány

(kazári lakodalmi kalács)

## Telek Balázs né receptje

### Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 1 csomag mazsola
- 2 tojás, 1 evőkanál cukor
- csipetnyi só
- 2 dkg élesztő
- 12 dkg margarin, 1 liter tej



A mazsolát dagasztás előtt langyos tejbe áztatjuk. Egy kis hideg vízben tesszük az élesztőt, cukrot, sót. A lisztbe kis fészket készí-

tünk, bele ütjük a két egész tojást, mazsolát. Az élesztőt a kézmeleg tej felével összekeverjük és a lisztes tojáshoz öntjük. A liszttel összedolgozzuk, rákenjük a margarint és puha, kelt tésztát készítünk. Ha a tésztát keménynek találjuk tegyünk még hozzá tejet (olyan legyen a tészta, mint a buktáé).

Mikor megkelt, 4 részre osztjuk (1 nagyobb és 3 kisebb). A három egyformát sodorjuk és utána összefonjuk, mint a fonottkalácsot. A kizsírozott tepsi közepére helyezük és a nagyobb résszel körbetekerjük. Kicsit kelni hagyjuk, sütés előtt megkenjük tojással a tetejét. Előmelegített sütőbe tesszük. 10 percig nagyobb lángon sütjük, utána levesszük kisebbre és kb. 15-20 percig sütjük.



## Ganea

Tolnay Józsefné receptje

### Hozzávalók:

1 kg krumpli  
kb. 1/2 kg liszt  
só  
zsír

A krumplit megfőzzük, mikor kész beletörjük a vízbe amibe főztük és hozzákeverjük a lisztet. Amikor összeáll kisszaggatjuk és forró zsíron megpírítjuk. Tetszés szerint pirított hagymával, tejföllel, túróval tálaljuk.

## "Görhé"

(Kukorica lepény)

Nagy Lászlóné receptje

### Hozzávalók:

30 dkg kukoricaliszt  
1/2 csomag sütőpor  
4 db tojás  
1 dl olaj  
1 dl víz



A tojásokat a porcukorral simára keverjük, majd folyamatos kevergetéssel hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, az olajat a vizet és ezeket is jól elkeverjük szép simára. A kilisztezett, kizsírozott tepsibe beleöntjük és előmelegített sütőben, lassú tűzön kb. 1 óráig sütjük.

# *Diós-Mákos bejgli*

Domonkos Jenőné receptje

## **Hozzávalók:**

50 dkg liszt  
5 dkg cukor  
3 dkg élesztő  
1 db tojás  
1/2 dl olaj  
3-4 dl tej

A 3-4 dl tejet meglangyosítjuk és a cukorral, élesztővel összekeverjük, felfuttatjuk. A lisztet, tojást, só és olajat edénybe tesszük, majd a tejjel összedolgozzuk. Ha szükséges, még egy kis tejet teszünk hozzá. Ezután kelesztjük és kétfelé vágjuk, megtöltjük. 1 cm vastagra nyújtjuk.



## **Töltelék:**

15 dkg mákot 10 dkg cukorral és 3 kanál tejjel összekeverjük.  
15 dkg diót 10 dkg cukorral és 3 kanál tejjel összekeverjük.

A kinyújtott tésztára kenjük a tölteléket és 3 kanál olvasztott margarinnal meglocsoljuk, feltekerjük, majd 10 percig állni hagyjuk. Ezután felvert tojással megkenjük és közepes tűznél állni hagyjuk.

# *Mákos guba*

Domonkos Jenőné receptje



## **Hozzávalók:**

3 db kifli  
1 dl tej  
3 dkg margarin  
8 dkg mák

Nagyon fontos, hogy a kifli ne legyen friss. 3 db kiflit 1 centis szeletekre vágunk és tálba tesszük. 1 dl tejet 3 dkg margarinnal meglangyosítunk és meglocsoljuk, majd forgatjuk a kiflidarabokat, hogy egyformán megpuhuljon. Majd megszórjuk 8 dkg darált mákkal megkeverjük, ízlés szerint cukrozzuk.

# *Dampuska*

Szász Istvánné receptje

## Hozzávalók:

50 dkg liszt  
3 db tojás  
pici só  
2 ek. porcukor  
3 dkg cukros tejben felfuttatott élesztő  
8 dkg olvasztott vaj (vagy margarin)  
2 ek. rum  
1/4 liter tej  
vaníliás cukor  
olaj a sütéshez



A cukros langyos tejben felfuttatott élesztőt fakanállal összedolgozzuk a tojássárgákkal, hozzáadjuk a lisztet, apránként az olvasztott vajat, a cukrot, a rumot, a tejet és a sót. Nagyon alaposan kidolgozzuk, míg a massa el nem válik a fakanálról és hólyagosodni nem kezd. Ezután letakarva hagyjuk megkenni, utána gyúródeszkán hüvelykujj vastagságúra kinyújtjuk, lisztbe mártott fánkszagatóval kiszaggatjuk. Letakarva ismét kelni hagyjuk, míg duplájára dagad. Közepét ujjunkkal kissé benyomkodjuk és forró olajba kisütjük. Először fedő alatt süssük, utána fordítás után fedő nélkül, kiszedjük szűrőkanállal és vaníliás porcukorral megszórjuk. Ebből az adagból kb. 25 darab fánk lesz. A jó fánk sikerének a titka, hogy a helyiséget, az összes hozzávalót, alapanyagot és eszközt egyaránt melegen tartsuk. Különösen fontos, hogy a tészta meg ne fázzon. Barackízzel vagy szilvalekvárral fogyasszuk.

# Kazári rétes

Szász Istvánné receptje



## Hozzávalók:

50 dkg liszt  
egy kevés zsír (kb. diónyi)  
4,5 dl langyos víz

## Hozzávalók a túró-töltelékhez:

50 dkg túró  
1 ek. Tejföl  
1 tojás  
2 ek. cukor  
1 ek. búzadara  
5 dkg mazsola  
citromhéj  
vaníliás cukor

Az 50 dkg lisztet tálba helyezzük, egy diónyi zsírral elmorzsoljuk, középebe mélyedést vájunk és  $4/4$  1 dl langyos, sós vízzel puha tésztát gyúrunk. Deszkára téve jól kidolgozzuk, kb. 15 percig, míg jó ruganyos nem lesz. Most osszuk két cipóba úgy, hogy sem a tetején sem az alján gyűrődés ne legyen. Tetejüket kenjük meg langyos zsírral, és mindegyiket külön fedjük le melegített lábassal 15-20 percig. Ha letelt a pihentetési idő, egy nagy asztalt terítsünk le sima abrosszal, gyengén szórjuk be liszttel, tegyük a középebe a tésztát és nyújtófával az asztal alakjának megfelelően négyzög vagy téglalap alakúra nyújtsuk. Ezután kenjük meg vékonyan zsírral és mindegyik oldalán kezdjük a kézfej segítségével nyújtani. A nyújtást addig végezzük az asztal körül, amíg annak széleit betakartuk és a tészta még mindig nyújtható. A rétestésztának hártvékonyságúnak kell lennie. A széleit kezünkre csavarva leszedjük, pár csepp vízzel összegyűrjük, pihentetjük, és újra kinyújtjuk. A kinyújtott tésztát félig megszáritjuk, azután meleg zsírral vékonyan, de egyenletesen meglocsoljuk.

Most a tészta megtöltése következik. Lehet túróval, almával, meggyel, mákkal, káposztával, ki mivel szereti. Ha túróval akarjuk tölni, akkor a tésztát finom morzsával megszórjuk és a töltelékét ráhintjük, vagy kenjük. Most az abrossz széleit felemelve, a tésztát összecavarjuk, inkább laposan és lazán, mint szorosan. A tepsi hosszának megfelelően rudakra vágjuk, tetejét zsírral megkenjük és zsírozott tepsibe tesszük. Jó, egyenletes tűznél pirosra sütjük.

# Savanyú krumplileves

Telek Balázsne receptje

## Hozzávalók:

1 kg krumpli  
2 db babérlevél  
3 gerezd fokhagyma  
60 dkg füstölt oldalas  
1 l tej  
2 evőkanál ecet  
só



A füstölt oldalast föltesszük egy külön edénybe és jól kiforraljuk. Másik fazékba odateszünk vizet kb. kettő és fél liter. Mikor jó meleg, beletesszük a kiforralt oldalast, a babér leveleket, a meghámozott, apróra vágott fokhagymát és a sót. Amikor az oldalasunk megfőtt hozzáadjuk a meghámozott és kockára vágott krumplit. Amikor mindez megpuhult, lábasban diónyi zsírt felolvastunk, teszünk bele egy fél kanál lisztet, egy picit hagyjuk pirulni, majd még teszünk hozzá 3 evőkanálnyi lisztet és először kevés tejjel simára keverem, hogy ne legyen csomós, majd kevergetés mellett folyamatosan adagoljuk hozzá a többi tejet. Beleöntöm az elkészült krumplihoz és összeforraljuk, majd ízlés szerint ecettel ízesítjük.



**Köszönetet mondunk a Kazári Nyugdíjasklub  
tagjainak a receptek összegyűjtéséért.**

**Kiadja: Kazári Faluszépítő és Hagyományőrző Egyesület**

**Felelős kiadó: Molnár Katalin elnök**

**Készült: Runner Média Kft. Nyomdaüzeme, Balassagyarmat**