



**Főző (befőző) klub ötödik foglalkozására
2016. január 20. 12 óra 30 perc
Petőfi Sándor Művelődési Ház Kisterem és Tankonyha,**

Lusta asszony rétese recept

Ami elronthatatlan.



Hozzávalók: (36 adag)

- 2 kg rétesliszt
- 0,9 kg porcukor
- 6 csomag sütőpor
- 24 db tojás
- 3 l tej
- 3 kg tehéntúró
- 0,30 kg cukor
- 6 csomag vaníliás cukor
- 1 ek só
- db citrom
- 0,3 kg mazsola
- 0,6 kg vaj

Elkészítés

1. A lisztet, sóval, a porcukorral és a sütőporral egy tálban alaposan összekeverjük, majd kétfelé osztjuk.
2. A tojásokat felferjük kissé, nem kell nagyon habosra, inkább csak homogénre keverjük. Hozzáadjuk a tejet és a vaníliás cukrot.



Hálásan köszönjük az Európai Unió támogatását. A rendezvényen elhangzó információkért és a kiadványok tartalmáért a szervezők felelősek és az nem egyezik meg feltétlenül az Európai Unió véleményével. Az Európai Unió nem felelős a rendezvényen kapott információkért.



3. Egy tepsi alján elkenjük a vaj felét, majd egyenletesen rászórjuk az egyik adag lisztes keveréket. (En egy kicsit megrázogattam a tepsi, hogy egyenletesen elterüljön.) A tetejére burgonya nyomóval rámorzsoljuk a túrót, ráreszelünk citromhéjat, rászórjuk a mazsolát. Végül amennyire lehet, egyenletesen rászórjuk a másik adag lisztes keveréket.
4. Ráöntjük a tojásos, cukros tejet, ráreszeljük a maradék citromhéjat, és olvasztott formában ráöntjük a vaj másik felét.
5. Jó sok helyen, a tepsi aljáig lenyúlva villával óvatosan meglazítjuk, hogy a folyadék rendesen át tudja járni. Fél órát pihentetjük, hogy a folyadékot kicsit magába szívja. Előmelegített sütőben 150°C fokon 45-50 percig, túpróbáig sütjük.

**Magyar Természetvédők Szövetsége – Föld Barátai
Beretzky Péter Természetvédelmi Klub elnöksége**



Hálásan köszönjük az Európai Unió támogatását. A rendezvényen elhangzó információkért és a kiadványok tartalmáért a szervezők felelősek és az nem egyezik meg feltétlenül az Európai Unió véleményével. Az Európai Unió nem felelős a rendezvényen kapott információkért.