



Gyűjtő: BAKOS MÁRIA

Gyűjtés ideje: 1979.

TART.: ERDELYI ÉTELEK

2. lap

Földrajzi mutató: ERDELY

Számmutató:

XII - 3.

PAPÍRPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRONIS

ÁTVEVETVE AZ EGYS. LTK. 4229-OS TÉTELE ALÓL.

4229



SZEMELYI LAP



A pályázó neve : Bakos Mária

KAPOSVAR Kárpát u 2/b

A pályamunka címe: Erdélyi ételek

Adatközlő : özv. Bakos Pálné/Szül. Ujfalvi Julia 1911.jun. 23/
Sóvárad

Szakmai segítő : Filotásné Zanati Zsuzsa

Csoportja : Honismereti szakkör
Zrinyi Ilona Ált. Isk
Kaposvár Pázmány Péter U 32 /b

KAPOSVÁR 1979jun . 20.



Erdélyi ételek

Elmondta özv Bakos Pálné /Szül. Ujfalvi Julia 1911. jun. 23.
Sóvárád/ .

Puliszka

Vizet forralunk, szitált kukorica lisztet szórunk bele.
Teszünk bele sót és egy fél óráig főni hagyjuk, a levéből le-
szűrünk egy külön edénybe. Jól kikeverjük, fakanállal körül nyom-
kodjuk. Pár percre visszateszük a tűzhelyre. Cérnával szeletekre
vágjuk. Hideg forralt tejjel tálaljuk.

Liptai turó

Egy szelet puliszkát vékony szeletekre vágunk , minden réteget
megszórunk liptai turóval , ezt többször megismételjük .
Szeletelve tálaljuk .

Csorba leves

Megdinsztelünk sárgarépát, petrezselymet és cukorborsót és zöld-
babot a karalábét felszeleteljük, vöröshagymát teszünk bele, ezen-
kívül párszem burgonyát , kevés piros paprikát , törtborsót,
hagymát és hagyjuk dinsztelődni a hussal feleresztjük vízzel
és főzzük.