

# Édes, buja ízek

Irádom az őszt utánozhatatlan illatát. Amikor megszólal az őszi tücsök augusztus elején, akkor kicsit belesajdul a szívem, mint ahogyan Babits írta: „sárguló ribizkebokor, neked ősz már ez a nyár”. Aztán szinte észrevétlenül bandukolunk bele az

őszbe, egyre korábban bukik le a nap, reggel egyre később szárad fel a harmat a gumicsizmáról. A kertben napról napra színesedik meg egy-egy levél, és darazsak repülnek rá az édes gyümölcsökre. Az ősz buja gazdagsággal kínálja kincseit: minden napra új és eddig is-

meretlen finomság kerülhet az asztalra, itt az ideje az új receptek kipróbálásának.

Kívánom, hogy hosszú, színes, ízekben gazdag őszi legyen, élvezzük napsugarát, édes ízeit.

**Halmos Monika**



## Fügés almatorta

*Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 15 dkg vaj, csipetnyi só, 10 dkg cukor, fél csomag sütőpor, 2 tojás; a töltelékhez 50 dkg alma, 5-10 dkg cukor, 1 citrom, 5 dkg fahéjas cukor; a tetejére 5 dkg vaj, 25 dkg friss füge, 5 dkg dió, 2 evőkanál méz.*

A sütőporral elkevert liszttel elmorzsoljuk a vajat, hozzáadjuk a cukrot, a sót, a tojásokat, és alaposan összegyúrjuk. Lefedve a

hűtőbe tesszük, míg a töltelék elkészül. Ehhez az almát lereszeljük, ráfacsarjuk a citrom levét. Cukorral és kevés reszelt citromhéjjal ízesítjük, aki szereti, egy maréknyi mazsolával is gazdagíthatja.

A tésztát lisztezett deszkán 3-4 mm vastagra nyújtjuk, kibélelünk vele egy tortaformát.

A leeső tésztaszéleket újból összegyúrjuk, vékonyra nyújtjuk. Fahéjas cukorral megszórjuk és szorosán felcsavarjuk.

A tölteléket a formában várakozó tészta-

pon elegyengetjük, majd a fahéjas tészta-rúdból szeletelt, fél centi vastag darabokat az alma tetejére rakosgatjuk.

Előmelegített sütőben 180 fokon 25-30 perc alatt megsütjük.

Közben a felkockázott fügét a forró vajon megfuttatjuk, rászórjuk a gorombára vágott diót. Mézzel meglocsoljuk, és éppen csak addig hagyjuk a tűzön, míg karamellizálódik.

A forró süteményre kanalazzuk a mézes fügét, és kihűlés után szeleteljük.



## sütőtöklikőr

Hozzávalók: 25 dkg sült tök, 1 vaniliarúd, 1 tubus (kb. 15 dkg) cukrozott sűrített tej, 2 dl vodka vagy gabonapálinka.

A sült tököt összetörjük, hozzáadjuk a félbehasított vaniliarúd kikapart belsejét. A sűrített tejjel együtt turmixgépbe tesszük és finom krémesre turmixoljuk. Felöntjük az alkohollal, és jól záródó üvegbe töltve a hűtőbe tesszük. Egy-két nap szükséges hozzá, hogy az ízek jól összeérjenek, azután fogyaszthatjuk.

## Tökös-aszalt-gyümölcsös pite

Hozzávalók: 30 dkg sült tök, 20 dkg liszt, 10 dkg darált dió, 10 dkg méz, csipetnyi só, őrölt fahéj, szegfűszeg, gyömbér, 5 dkg mazsola, 2 tojás; a forma kikenéséhez 5 dkg vaj; a tetejére 25-30 dkg aszalt gyümölcs és durvára vágott dió.

A sült tököt villával összetörjük. Hozzáadjuk a mézet, a darált diót, az olajat, az egész tojásokat, a fűszereket, és alaposan összedolgozzuk.

Beleszórjuk a mazsolát, és a masszát egy kivajazott kistepsibe töltjük. A tetejét elsimítjuk, dióval, mazsolával, aszalt gyümölccsel megszórjuk. Előmelegített sütőben 190 fokon 25-30 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, szeletekre vágva kínáljuk.

