

## Receptek

### Törpecsók

Vajon kicsit megpirítjuk a búzadarát, közben ugyanannyi mennyiségű vizet forralunk és ezt a vizet ráöntjük a pirított darára (óvatosak legyünk, a hirtelen keletkező gőzök miatt). Addig kevergetjük kis lángon, amíg formálható keménységű masszát kapunk. Utána a tűzről levéve hagyjuk kihűlni. Ízlés szerint mézzel édesítjük, kókusszal vegyítjük, jól összekeverjük. Ebből a masszából apró golyócskákat formálva kókuszreszelékben megforgatva kész a törpecsók.

### Manó linzer

#### -Hozzávalók:

½ kg liszt(tönkölybúza)  
15 dkg méz  
teáskanál szódabikarbóna  
10 dkg kefir  
1,5 dl olaj  
5 dkg zabpehely

#### -Töltelék:

25 dkg sárgarépa  
csipet gyömbér  
10 dkg méz

A fentieket összegyúrjuk, pihentetjük majd ketté osztva kinyújtjuk. Az alsó részre szórjuk a tölteléket, majd a másik részből rácsokat formálva berácsozzuk a répat. Lassú tűzön sütjük.

### Székelylegény „kaposlepénye”

#### -Hozzávalók:

1 kg tönkölybúza  
1 dl olaj  
1 dkg élesztő  
csipetnyi só  
20 dkg zöldkapor  
kis vaj  
olaj a kenéshez

Az élesztőt felfuttatjuk langyos vízben, majd a lisztet, az olajat és a sót az élesztővel kalácstészttára dagasztjuk. Kb. 30 percig kelesztjük, addig a megmosott kaprot besózzuk, majd a vajon megdinszteljük. A megkelt tésztát két cipóba vágjuk, kinyújtjuk, a kaprot beleteszük és feltekerjük, majd tepsibe téve olajjal megkeverve szép pirosra sütjük.