

# GYÖMBÉRES SÜTEMÉNY (PURIMRA)

## ELKÉSZÍTÉS:

A tojáshoz adjuk a cukrot és a gyömbérport, a liszttel elvegyítjük és jól összedolgozzuk, még annyi liszttel szaporítjuk, amennyit felvesz a nyújthatóságához. Kinyújtjuk, és pogácsákat szaggattak belőle, majd Ceresszel (kókuszszír/margarin) megkent és liszttel meghintett tepsiben világosra megsütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

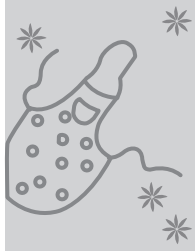
Forrás: Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek. Minerva. Budapest. 1984.

2000 Szentendre, Sztaravodai út \* [www.skanzen.hu](http://www.skanzen.hu)

# SKANZEN RECEPTTÁR

## Hozzávalók:

- 2 tojás
- 2 vizespohár cukor
- 1 vizespohár liszt
- 3-4 kávéskanál őrölt gyömbér
- 5 dkg Ceres kókuszszír (margarinnal helyettesíthető)



**SKANZEN** Szabadtéri Néprajzi Múzeum

# GYÖMBÉRES SÜTEMÉNY (PURIMRA)

## ELKÉSZÍTÉS:

A tojáshoz adjuk a cukrot és a gyömbérport, a liszttel elvegyítjük és jól összedolgozzuk, még annyi liszttel szaporítjuk, amennyit felvesz a nyújthatóságához. Kinyújtjuk, és pogácsákat szaggattak belőle, majd Ceresszel (kókuszszír/margarin) megkent és liszttel meghintett tepsiben világosra megsütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

Forrás: Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek. Minerva. Budapest. 1984.

2000 Szentendre, Sztaravodai út \* [www.skanzen.hu](http://www.skanzen.hu)

# SKANZEN RECEPTTÁR

## Hozzávalók:

- 2 tojás
- 2 vizespohár cukor
- 1 vizespohár liszt
- 3-4 kávéskanál őrölt gyömbér
- 5 dkg Ceres kókuszszír (margarinnal helyettesíthető)



**SKANZEN** Szabadtéri Néprajzi Múzeum

# GYÖMBÉRES SÜTEMÉNY (PURIMRA)

## ELKÉSZÍTÉS:

A tojáshoz adjuk a cukrot és a gyömbérport, a liszttel elvegyítjük és jól összedolgozzuk, még annyi liszttel szaporítjuk, amennyit felvesz a nyújthatóságához. Kinyújtjuk, és pogácsákat szaggattak belőle, majd Ceresszel (kókuszszír/margarin) megkent és liszttel meghintett tepsiben világosra megsütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

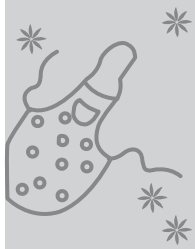
Forrás: Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek. Minerva. Budapest. 1984.

2000 Szentendre, Sztaravodai út \* [www.skanzen.hu](http://www.skanzen.hu)

# SKANZEN RECEPTTÁR

## Hozzávalók:

- 2 tojás
- 2 vizespohár cukor
- 1 vizespohár liszt
- 3-4 kávéskanál őrölt gyömbér
- 5 dkg Ceres kókuszszír (margarinnal helyettesíthető)



**SKANZEN** Szabadtéri Néprajzi Múzeum

# GYÖMBÉRES SÜTEMÉNY (PURIMRA)

## ELKÉSZÍTÉS:

A tojáshoz adjuk a cukrot és a gyömbérport, a liszttel elvegyítjük és jól összedolgozzuk, még annyi liszttel szaporítjuk, amennyit felvesz a nyújthatóságához. Kinyújtjuk, és pogácsákat szaggattak belőle, majd Ceresszel (kókuszszír/margarin) megkent és liszttel meghintett tepsiben világosra megsütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

Forrás: Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek. Minerva. Budapest. 1984.

2000 Szentendre, Sztaravodai út \* [www.skanzen.hu](http://www.skanzen.hu)

# SKANZEN RECEPTTÁR

## Hozzávalók:

- 2 tojás
- 2 vizespohár cukor
- 1 vizespohár liszt
- 3-4 kávéskanál őrölt gyömbér
- 5 dkg Ceres kókuszszír (margarinnal helyettesíthető)



**SKANZEN** Szabadtéri Néprajzi Múzeum