

Sárga túró

Hozzávalók

- 1 l tej
- 10 dkg cukor
- 10 tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- csipetnyi só



A tojásokat törjük fel egy tálba. Szórjuk hozzájuk a kristály- és a vaníliás cukrot, majd keverjük az egészet habosra. A tejbe tegyük bele a sót, lassú tűzön forraljuk fel és apránként, folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a tojásos keveréket. Amikor túrószerűen összeáll, vegyük le a tűzről. Vászonzendőbe vagy gézanyagba töltsük bele a kapott masszát. Kössük meg jól és lógassuk fel úgy, hogy egy fazekat teszünk alá, ahová a leve kifolyhat, vagy helyezzük öblös szűrő-edénybe. Három-négy órán át hagyjuk ott állni, ha már jól kicsöpögött, bontsuk ki és tálalásig tegyük a hűtőbe. Ha kísérletezni szeretnénk, ízlés szerint tehetünk a masszába frissen vágott zöldsűszereket, durvára vágott diót is.

A sárgatúró szorosan a görögkatolikus valláshoz kapcsolódó, húsvétkor készített és fogyasztott, jellegzetes étel. Főként a Hajdúságban és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében ismert. Ezekben a vidékeken annyira elterjedt, hogy akár a római katolikus vallásúak is elkészítik, és egyre többen kínálják az ünnepi asztalon. Több néven is ismert: sárga- vagy édestúró, túrócska, szirikk vagy szirka.