

# Szétválasztós szilvásderelye

recept Gabitól

## Hozzávalók:

- 0,5 l víz
- fél kávéskanálnyi só
- jó két evőkanál margarin vagy kókuszvaj
- némi tönkölyliszt
- szilvalekvár (lehet bioboltban vásárolt, vagy saját készítésű, arra figyeljünk, hogy azért hozzáadott cukor ne legyen benne - nálunk házilag készül, ecettel, kavargatás nélkül sok-sok órán keresztül, és csodálatos íze lesz!)

## Elkészítés:

Először a vizet, a sóval és a margarinnal (vagy kókuszvajjal) felfőzöm, és annyi lisztet teszek bele, hogy az leváljon az edény faláról. Amikor ezzel megvagyok, akkor gyúródeszkára teszem, és még kerül hozzá némi liszt. Akkor tudom, hogy már jó, ha formázható. Ez lesz a derelye alapja. A derelye formája már mindegy. Lehet rombuszforma is akár, a lényeg úgyis azon van, amivel megtöltöm. Nálunk a szilvásderelye a legnépszerűbb, úgyhogy teszek bele derelyénként egy-egy jókora kanál szilvalekvárt. Közben odateszek vizet főni olajjal és sóval. Fontos, hogy ne lobogjon a vízünk, amikor pár percre beletesszük a derelyét. Ha kifőtt, kiszedjük, és kókuszreszelékkel vagy darált mákkal hintem meg.

**Jó étvágyat!**

