



Hozzávalók:

50 dkg liszt
20 dkg vaj
5 dkg élesztő
5 dkg porcukor
1 tojás + 1 tojássárga
1 csipetnyi só
tej
zsír
dió, citromhéj, víz, lekvár

Elkészítés:

Egy kevés langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd ezt összegyúrjuk a liszttel, vajjal, porcukorral, tejjel és egy tojással – annyi tejet adagolunk hozzá, amennyit felvesz a massa. A meggyúrt tésztát három cipóra osztjuk, a cipókat pedig egyenként kézzel 2 cm átmérőjű hengerformákra sirítjük. Ezután a hengerformát 3 cm hosszúságú darabkákra osztjuk. Ezzel még nincs vége, hiszen a 3 cm hosszú masszadarabokat golyócskákká formáljuk, majd sirítóval vékonyra nyújtjuk. Erre rárakjuk a tölteléket, majd felcsavarjuk, és kiszírozott tepsibe helyezünk. Mielőtt a lerbe kerülnének a kiflik felvert tojássárgájával lekenjük, és 10-15 percet kelni hagyjuk.

Töltelék:

Diós verzió: az őrölt diót reszelt citromhéjjal és porcukorral összekeverjük, és egy kis vízzel nyakon öntjük.

Lekváros verzió: használhatunk bármilyen dzsemet, de leginkább a szilvakatyót ajánlunk.

{gallery}Relo/UH_konyha/Kifli{/gallery}