

Sós kifli /Sárika néni búzás receptje alapján /

Hozzávalók:

250g Mester kelt tészta liszt,

75g kefir

75g tejföl

75ml tej

20g élesztő

1 teás kanál cukor

50ml étolaj

töltelék 100g margarin 1 teás kanál só 1 csapott kanál rizsliszt

kenéshez : 1 tojás,

szóráshoz:sajt, szezám, köménymag

Elkészítése:

A tölteléket elkészítjük ,jól elkeverjük a margarint a sóval és a liszttel.

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 2 részre osztjuk ,minden cipót kör alakúra nyújtjuk 1-2 mm-esre , megkenjük a töltelék felével 12 részre osztjuk ,a körcikkék szélesebb felénél picit behajtjuk a tésztát és feltekerjük, kifliket formázunk belőle tetejüket tojással megkenjük és sajttal, kömény maggal vagy szezám maggal díszítjük. Megkelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.