

Sör kifli / Péter módon /

Hozzávalók:

- 1kg Mester kelt tészta liszt,
- 5 dl tej
- 5 dkg élesztő
- 2 tojás
- 5 dkg cukor,
- 1 evőkanálnyi só
- 20dkg tejföl
- 2dl étolaj

töltelék

- pici margarin vagy vaj

kenéshez:

- 1 tojás,

szóráshoz:

- sajt, szezám, köménymag

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 6 részre osztjuk, minden cipót kör alakúra nyújtjuk maximum fél cm-esre, nyolc körcikkre osztjuk, a cikk szélesebb részére egy kis darab margarint, vagy vajat teszünk, feltekerjük és kifli alakúra formázzuk, tetejét tojással megkenjük és ízlés szerint díszítjük.

Kelesztjük, 180C-on tű próbáig sütjük.