

# Hacsapuri

(ebből a mennyiségből 8 db lesz )

## Hozzávalók a tésztához:

- 300 g Mester Házi kenyér liszt
- 250 ml víz
- 20 g élesztő
- Cukor 1 teás kanál
- mokkás kanál só
- diónyi zsír
- 1 tojás

## Töltelékhez:

- 150 g túró
- 300 g Feta sajt
- 4 gerezd apróra vágott fokhagyma
- 1 tojás
- bors

## Kenéshez:

- 1 tojás

kisülés után egy pici darab vaj a töltelék tetejére

## Elkészítése:

A hozzávalókból tésztát készítünk ez egy ragadós tészta lesz!!!

Kezünket megmossuk a dagasztás után és jó alaposan beolajozzuk, tepsibe sütő papírt teszünk és azt is lekenjük olajjal ,tenyerünkbe teszünk egy darab tésztát és ovális alakúra simítjuk, közepébe tesszük a töltelék nyolcad részét, picit felhajtjuk a tészta szélét a töltelékre csónak alakúra hajtjuk a tészta két végét kicsit megpödrjük,a tésztát tojással megkenjük, kelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük .Miután kivettük a sütőből egy pici darab vaját teszünk a töltelékre hagyjuk, hogy ráolvadjon és még forrón tálaljuk.