

## Vendégváró sós kifli

### Hozzávalók:

70 dkg liszt  
2 tojás  
1 kefir  
1 dl olaj  
1 dl tej  
5 dkg élesztő  
1 margarin  
2 evőkanál cukor  
1 evőkanál só  
1 tojássárgája a kenéshez



### Készítés:

Először a margarint jó habosra keverem egy evőkanál sóval. Azután az élesztőt felfuttatom a tejjel és a cukorral. A lisztet egy tálba mérem és összeállítom a tésztát az élesztővel, kefirrel, olajjal, tojással. Só nem kell bele! Rugalmas pogácsatésztát kapok. Ha szükséges, a kefirből többet teszek vagy tejföllel pótolom. A tésztát nyolc egyenlő részre vágom. Egyet tányér nagyságú, kerek lappá nyújtom és kiteszem oldalra, a gyúródeszka szélére. Megkenem a sós margarin egynegyed részével. Egy másik kerek lappal beborítom. Előbb négyfelé, majd minden negyedet még három részre vágok. A cikket a szélesebb részüktől kiindulva, szorosan feltekerem, és kifli alakúra formázom. Tepsibe teszem, tojással megkenem, tetejére reszelt sajtot szórok. Egy órát pihentetem, utána 200 fokon zsemleszínűre sütöm. Ebből az adagból 48 db lesz. Két tepsibe sütöm.

Nagyobb kifliket is készíthetünk, ha a tésztát kevesebb részre vágjuk.

Nagyon finom sütemény!