

Harmonika kifle



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **1** suvi kvasac
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **300 ml** jogurta
- **250 ml** ulja
- **1/2** margarina
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U mleku koje je mlako podignite kvasac sa šećerom. U vanglicu sipajte ulje, jogurt pa dodajte nadošli kvasac. Postepeno dodajte brašno i zamesite glatko testo. Pokrijte i ostavite da naraste. Premesite. Odvajajte manje lopte pa razvijte u elipsu. Do pola je zarežite nožem pa smotajte u kiflicu. Premažite margarinom otopljenim i umućenim jajetom. Pecite na 180 oko 20 minuta.

Savet

Prijatno.