

## *Puter kifle (2)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg brašna
- 2 dl jogurta
- 2 dl mleka
- 1 dl kisele pavlake
- 1 dl ulja
- 1 kašika šecera
- 3 kašicice soli
- 3 jajeta
- 1 kvasac

#### **Za premazivanje:**

- 1 jaje
- 125 g margarina
- susam za posipanje

### **Priprema**

U mlako mleko sa kašicom šecera i brašna staviti kvasac da nadodje. U ciniju sipati deo brasna, so, šecer, ulje, jaja, pavlaku i nadošao kvasac, pa u pocetku testo mesiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna i smlacenog jogurta umesiti testo i ostaviti ga 30min da kisne.

Uskisko testo podeliti na 10 jufkica. Osam jufkica premazati sa margarinom, a dve ostaviti nenamazane. Po cetiri namazane jufke slagati jednu preko druge, a odozgo staviti petu nenamazanu. Tako isto uraditi sa ostalih 5 jufkica.

Prvu naslaganu jufku tanje rasklagijati, pa je podeliti na 4 dela, a svaku cetvrtinu još na 6, znaci da cete dobiti

24 kiflice od jedne jufke. Na isti nacin napraviti kiflice od druge jufke.

Složiti ih u pleh (izae 2 pleha), pokriti ih i ostaviti 1h da tako kisnu u plehu. Pre pecenja kiflice premazati sa umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200C oko 30min.

Možete ih ostaviti prazne ili ih puniti filom po želji. Ja sam ih pravila sa sirom.