

Lisnate kifle



težina: **srednje**

za: **74** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša od jogurtamleka**
- **1/2** **caše od jogurtavode**
- **1** **kockakvasac**
- **1** **kašicicašecera**
- **3** **kasicesoli**
- **1** **cašajogurta**
- **1** **caša od jogurtaulja**
- **3** **jajeta**
- **po potrebi** **brašno**
- **250** **gmargarina**

Priprema

Zamestiti testo sa mlekom i vodom, dodati šecer, kvasac i malo brašna.

Kada kvasac nadoe dodati ostale sastojke, ulje, jaja, so, mlak jogurt i brašno po potrebi. Umesiti glatko testo.

Testo podeliti na 4 dela i svaki deo na po 10 loptica, da ukupno ima 40. Razvuci svaku lopticu oklagijom velicina tacne i svaku namazati omekšalim margarinom. Tako namazane spajati po 10. Treba ispasti 4 testa.

Razvuci svako testo, seci i uvijati kiflice. Kiflice reati u tepsiju i ostaviti da odstoje 2 sata.

Kada su kiflice odstajale pre pecenja namazati ih umucenim jajetom i posuti susamom.

Savet

Kada su kiflice peene im se izvade iz rerne pokriti ih mokrom krpom.