

Lisnate kifle



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **6** **caša od jogurta** brašna
- **1** **caša od jogurta** vode
- **1** **caša od jogurta** mleka
- **3** **kašike** ulja
- **3** **kašice** šećera
- **1** **kašica** soli
- **1** **kocka** kvasca
- **1** **celo** jaje
- **1** žumance

Fil:

- **250** g margarina

Priprema

Zamesiti meko testo od navedenih sastojaka i napraviti 12 kuglica. Svaku kuglicu razviti oklagijom (velicine tacne) i svaku sem poslednje premazati margarinom, reati jednu preko druge. Zatim razviti veliku koru, seci na delove i od delova zavijati kiflice. Odozgo premazati preostalim belancetom i po želji posuti susam. Tako napravljene kifle ostaviti sat ipo da odstoje pa zatim peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet