

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** **šecera**
- **1** **kašica** **soli**
- **1** **kocka** **kvaska**
- **1** **celo** **jaje**
- **1** **žumance**

Fil:

- **250** **g** **margarina**

Priprema

Zamesiti meko testo od navedenih sastojaka i napraviti 12 kuglica. Svaku kuglicu razviti oklagojom (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