

## **Sörkifli** (Gárdonyiban ilyen volt)

### **Hozzávalók:**

50 dkg liszt

3 dl tej

5 dkg élesztő

1 tojás + 1 a kenéshez

2-3 evőkanál tejföl

1 csapott evőkanál só

1 evőkanál cukor

1,5 dl étolaj

olvasztott vaj

### **A tetejére:**

szezámmag

köménymag

sajt



A lisztet egy tálba szitáljuk. A tejet és a tejfölt elkeverjük, együtt meglangyosítjuk, majd hozzáadjuk a cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Felfuttatjuk.

A liszthez hozzáadjuk a tejes keveréket, a tojást, a sót és az olajat, jól bedagasztjuk. Rugalmas, könnyű tésztát kapunk. Ha ragad, akkor még egy kis lisztet adunk hozzá, 1 órán át kelesztjük.

Átggyúrjuk, majd 4 cipóra osztjuk, ezeket kb. 0,5 cm vastag kerek lappá nyújtjuk, majd 4 cikkre vágjuk az 1/4-eket további 3-ra (lehet többre is, ha kisebb kifliket szeretnénk). Megkenjük olvasztott vajjal,

majd a szélesebb vége felől feltekerjük és kifli formájúra görbítjük.

Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük, 10-15 percet kelesztjük még. Megkenjük a felvert tojással, és ízlés szerint megszórjuk szezámmal, sajttal, köménymaggal, darabos sóval.

200 fokon aranybarnára sütjük.