

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 2 zacskó porlelesztő
- fél kg zsír
- 1 tojás
- 1 bögre tej
- só
- sajt, szezámmag vagy
köménymag
- 15 dkg

Őszi teasütemény

Egy kg liszthez adjuk hozzá a két zacskó porlelesztőt. Keverjük bele. Fél kilo zsírt morzsoljunk el a liszttel.

Egy bögre langyos tejben oldjunk fel egy puhas evőkanál sót. Most a zsírral elmorzsoltt lisztbe tegyük bele egy nyers tojás sárgáját keverjük el. Ezután a langyos, sós tejet öntsük a tojásos lisztbe és gyúrjuk kicsit össze. Ezek után egy óriás gombócot formáljunk a tésztából.

Fél óráig állni hagyjuk. Amíg pihe, hozzáálthatunk a sajt leereseléséhez. Ha betelt a fél óra, nyújtuk ki a tésztát (kb. 2 cm) vastagra. Ekkor a felütött tojásunk fehérjét öntsük rá a kinyújtott tésztára, kerjük is el majta. Ezután a simára bent felületet megszóthatjuk köménymaggal, szezámmaggal vagy sajttal (amit már leereseltünk). Percc, kis kaka, vagy rudaca formálható, vágható, szaggatható a tésztából. Sütőbe tere fél óráig, szép szemleszínűre sütjük. Kihűlve találjuk.

Feltes:

- kinyújtáskor lisztet
- zett gyűrődésben
- nyújtjuk a tésztát
- a tepsi sötét
- pirat öblödjük ki,
- sőtí alá nem kell várak

