

CSOMÓZOTT FÁNK

Beküldő: Gál Ferencné

Hozzávalók:

70 dkg liszt

20 dkg cukor

3 tojás

kevés só

1 dl olaj

fél csomag sütőpor

bő olaj a sütéshez

tálaláshoz porcukor, lekvár

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összedolgozzuk annyi vízzel, amennyi szükséges, hogy kemény, nyújtható tésztát kapjunk. Ha összegyúrtuk, kilisztezett deszkára helyezzük, a tetejét meghintjük liszttel, hogy ne ragadjon, majd minél vékonyabb nyújtjuk kb. fél cm. Derelyemetszővel kb. centis csíkokra vágjuk, és kb. 8-10 cm-es hosszú csíkokra. A csíkokból csomót kell kötni, és már mehet a forrósított olajba sülni szép aranyszínűre.