

CSÖRÖGEFÁNK

Beküldő: Németh Lászlóné

Hozzávalók:

25 dkg liszt

150 ml tejföl

2 dkg porcukor

5 dkg vaj

3 db tojássárgája

pici só

késhegynyi sütőpor

Elkészítés:

A hozzávalókból kemény tésztát gyúrunk. Fél óráig a hűtőben pihentetjük. Majd levestésztá vastagságúra nyújtjuk, derelyevágóval 3 x 7 cm oldalú téglalapokra vágjuk. Mindegyik közepére nyílást vágunk, a rövidebb oldallal párhuzamosan, és ezen áthúzzuk a tészta egyik sarkát.

Az olajat felforrósítjuk, hirtelen tűznél aranysárgára sütjük.