

## **Varazsdi kifli**

Ez az illatos és omlós sütemény Varazsd egyik szimbóluma, amit többféleképpen készítenek.

Az eredeti varazsdi kifli egy levédett termék, ami az alábbi recept pontos betartása alapján készül. A védjegy birtokosa a Varazsdi Konyhafőnökök Társasága. Varazsdon kizárólag a Hotel Turistban és a Café Dora-ban árúsítják.

### **Az eredeti varazsdi kifli receptje**

#### **Hozzávalók 30 kiflihez:**

1 kg liszt (fele finomliszt, fele durvára őrölt liszt)  
500-600 ml tej  
200 ml olaj  
egy csipet só  
8 g friss élesztő  
kömény a díszítéshez  
tojássárgája

#### **Elkészítés:**

Keverjük össze a lisztet az élesztővel és egy csipet sóval. Adjuk hozzá az olajat és egy kis tejet, majd gyúrjunk belőle tésztát. Osszuk el 30 felé, tekerjük fel a darabokat, majd hagyjuk megdagadni. Minden tekercsnek kb. 5 cm szélesnek kell lenni és 20 cm hosszúnak.

A tésztát a rövidebb végénél fogva tekerjük, így hosszában megnyúlik. Addig nyújtjuk, amíg kb. 20 cm-es lesz. Helyezzük egy sütőlapra, és hagyjuk dagadni. Végül kenjük meg tojássárgájával, és ízlés szerint szórjuk meg köménnyel, majd süssük meg.