

Édenné – sárgatúró recept

Hozzávalók

7 dkg vaj
30 dkg liszt
1 csipet só
Tejföl (kb. 2 evőkanálnyi)
Étolaj

Töltelék:

50 dkg sárga túró 3 evőkanál tejjel elkeverve

Elkészítés

A 7 dkg vajon kevés liszttel (a 30 dkg-ból vesszük el), világos rántást készítünk. A lisztet, a langyos rántást, a sót összegyúrjuk a tejjel, a tejföl mennyisége kb. 2 evőkanálnyi, de ha túl lágy lenne a tészta, pici lisztet még tehetünk hozzá. Ha esetleg túlságosan kemény még egy picurka tejfölt tegyünk hozzá.

A lényeg, hogy jó rugalmas tésztát sikerüljön gyúrni.

A kész tésztából 3 egyforma méretű „gombócot” készítünk és lisztezett tányérra rakva kb. 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

A „gombócokat” egyenként normál tepsi méretű téglalap alakúra nyújtjuk (kb. 1-1,3 mm vastag lesz).

A kinyújtott **lapot megkenjük 4 evőkanál** étolajjal.

A tölteléket úgy tegyük rá a lapra, hogy a lapot (képzeletben) hosszában 4 felé osztjuk és a felülről a 2-ik negyedbe kerüljön a töltelék. Jó vastagon rakjuk meg, annál finomabb lesz.

A lap felső negyedét hajtsuk rá a töltelékre és az alsó felére a töltelékkel együtt kétszer még rátekerjük.

A végeit nyomkodjuk össze, így nem fog sütés közben kifolyni a töltelék.

Az elkészült rudat kiolajozott tepsibe tesszük.

Majd hasonlóképpen elkészítjük a másik 2 rudat is.

A 3 rúd tetejét a tepsiben még jól bekenjük étolajjal.

Előre melegített sütőben közepes lángon kb. 25 percig süssük, amíg a teteje szép világos aranyszínű lesz.

A sütőből kivéve megszórhatjuk a tetejét vaníliás cukorral.

Melegen és hidegen is nagyon finom.