

Derelyefánk

Hozzávalók:

25 dkg liszt
1 db tojás
2,5 dkg cukor
2,5 dkg vaj
15 dkg sűrű szilvalekvár (esetleg marmaládé)
fél citrom reszelt héja
csipet só
olaj a sütéshez
porcukor a szóráshoz



Elkészítés:

A cukrot fél deciliter meleg vízben feloldjuk, hozzáadjuk a citromhéjat, beleszitáljuk a lisztet, végül beletesszük a tojást, a puha vaját és a csipet sót. Ruganyosra összedolgozzuk a tésztát, ha nem elég lágy, kevés vizet adunk hozzá. Egy órát pihentetjük, majd lisztezett felületen 2-3 mm vastagságúra nyújtjuk. A tészta felére egymástól 4-5 cm-re 1-1 kanál lekvárt helyezünk, majd a kinyújtott másik tészta felet ráhajtjuk. A töltelékek körül összenyomkodjuk a tésztát, majd derelyevágóval négyzetekre vágjuk. Bő, forró olajban oldalanként kb. 15-20 másodperc alatt készre sütjük. Tálaláskor a tetejét porcukorral meghintjük.