

# Kleja – kurdisk bakverk

Personer 6 st

Ingredienser till deg

1 kg vetemjöl

½ smör

2 dl mild yoghurt

½ jäst

2 msk anis

2 msk kanel

1 tsk salt

Så här gör du degen:

1. Smula jästen i en bunke. Smält matfettet och socker i en kastrull på spisen.
2. Ta fram en bunke och i lägg mjöl, salt och kryddor
3. Häll smör yoghurt och jäst ner i bunken
4. Knåda till en deg. Låt degen jäst övertäckt sa 1 timme.
5. Sätt ugnen på 200 grader.
6. Tryck degen i små plastformar och pensla de med uppvispat ägg.
7. Grädda de mitt i ugnen tills de fått färg.

