

هات داگ اژدها

شیر را با شکر و مایه خمیر مخلوط کرده و 10 دقیقه صبر می کنیم تا مایه خمیر فعال شود.



مواد اولیه:

هات داگ شش عدد
 آرد به میزان لازم
 مایه خمیر نصف قاشق سوپخوری
 شیر ولرم نصف پیمانه
 روغن جامد 60 گرم
 تخم مرغ دو عدد
 شکر نصف قاشق سوپخوری
 نمک یک قاشق چایخوری

طرز تهیه:

شیر را با شکر و مایه خمیر مخلوط کرده و 10 دقیقه صبر می کنیم تا مایه خمیر فعال شود. در کاسه ای تخم مرغ، نمک و روغن را با چنگال زده تا مخلوط شوند، سپس مایه خمیر را اضافه کرده و مخلوط می کنیم، حالا کم کم آرد را افزوده تا خمیری حاصل شود که به دست نچسبد. روی خمیر را پوشانده و در جای گرم 45 دقیقه استراحت می دهیم. فر را با حرارت 180 درجه سانتی گراد روشن کرده و سینی فر را چرب می نماییم. خمیر را روی سطح آرد پاشی شده با وردنه به قطر نیم سانتی متر باز کرده و از آن نوارهای باریکی می بریم. نوارها را روی هات داگ ها پیچیده و سر و دم آن را با قیچی برش داده تا تیز شود. از فلفل دلمه ای قرمز و میخک برای زبان و چشم های اژدها استفاده کرده و آنها را برای 20 دقیقه در فر می پزیم تا روی آنها طلایی شود.