Vízen kullogó

Magyar Pékek Fejedelmi Rendje (MPFR)

A vízen kullogó tésztája hasonló a kalács tésztájához. A tésztát konyharuhába téve egy kanálra vagy sodrófára kötik, majd vízzel telt vödörbe merítik. Akkor jó, ha a tészta megfordul a vízben. A tészta elnevezése erre az egyedi kelesztési módszerre utal. A tészta receptje országosan elterjedt, eredete a Nagykunsághoz (Karcag) és Hajdu-Bihar megyéhez (Kaba) köthető.