

CHRISTINE SE KERKVETKOEK



CHRISTINE SE KERKVETKOEK

Ek het n resep wat al jare saam my kom het altyd vir kerk gebak hang af vir hoeveel mense jy wil bak dan maak jy dit met meer di bestandele

1 kg koekmeelblom,
1 pakkie kitsgis,
1 t sout, halwe teelepel suiker,
1 eier vir nog lekker smaak, lou warm water
1 koppie gebruik water soos wat jy knie

As die deeg nie meer aan jou hande vasit nie en dis goed geknie maak toe moet vadoek of groot linnedoek en sit dit op warm plek

Wanneer uitgerys is maak bolletjies

Sodra olie warm is vat die 1 ste een wat jy neergesit het en trek hom dat jy vier kant maak

Nie te veel trek

Sit in warm olie bak albei kante mooi bruin haal uit ek kry omtrent 10 normale groote vetkoeke uit.

Resep: Christine Scheepers