

VINNIGE NAANBROOD



VINNIGE NAANBROOD

1 Koppie jogurt vir elke 2 koppies koekmeel.

Meng alles saam en knie deur tot dit nie meer aan jou hande vas sit nie. Verdeel die deeg in balle en sny elke bal in 4.

Rol uit en braai dit in 'n baie warm ysterpan tot mooi bruin aan albei kante. Smeer gesmelte knoffel botter oor en sprinkel met knoffel en kruie.

Nota: Ek het die pan eers warm gemaak na die Naan uit gerol was, dit gee genoeg tyd om die deeg bietjie te laat rus.

Resep geplaas deur Elmarie Petzer

Foto: Elmarie Petzer