

VOëLTJIEBEKKIES



VOëLTJIEBEKKIES

240 g koekmeelblom

12.5 ml bakpoeier

12.5 ml suiker

5 ml sout

90 g magarien

1 ekstra groot eier

125 ml melk

1 houertjie vissmeer

olie vir diepbraai

Meng koekmeelblom, bakpoeier, suiker en sout saam in mengbak. Vryf die magarien met jou vingerpunte in tot die mengsel soos broodkrummels lyk.

Klits die eier en melk saam en voeg net genoeg by die meelmengsel om 'n stywerige deeg te vorm. Meng baie liggies met 'n slaplemmes.

Plaas deeg op meelbedstrooide oppervlak en rol liggies 5 -7 ml dik uit. Sny in vierkante van 6 x 6 cm. Smeer 'n bietjie vissmeer op elke vierkant en vou toe om 'n driehoek te vorm. Druk kante vas met 'n vurk.

Vehit genoeg olie in 'n kastrol vir diepvetbraai. Braai die driehoekies tot bruin van buite en gaar van binne. (Die olie moenie te warm wees nie, anders sal die driehoekies buite om te bruin word voordat hulle gaar is.)

Dien warm of koud op as versnappering of saam met ontbyt.

Lewer ongeveer 15 -20.

Resep geplaas deur Francis Schoeman