

BOTTERSKORSIE EN FETA TERTJIES



BOTTERSKORSIE EN FETA TERTJIES

1 $\frac{1}{4}$ koppie meel (Ek het Nutty Wheat Whole Wheat meel gebruik)

1 teelepel witsuiker

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

$\frac{1}{2}$ koppie botter ongesmelt

1 teelepel suurlemoensap

1 eetlepel koue water

gesny en gebakte botterskorsie

(Het myne voorberei met olyfolie, sout en peper. Gebak teen 180°C vir 45 minute en na die tyd opgesny en uitgeskep, toe bietjie bruinsuiker bygevoeg.

feta kaas

olyf olie

pietersielie of basiliekruid

Meng die meel, suiker en sout saam.

Voeg die botter by en meng tot dit krummels vorm.

Voeg die suurlemoensap by en die koue water.

Meng alles saam, sodat as jy dit saam druk, dit die vorm behou.

(Indien nodig, voeg nog een of twee teelepels koue water by).

Rol die deegmengsel plat, maak dit toe in kleefplastiek en

bêre in die yskas vir tenminste 1 uur tot 2 dae.

Sny die deeg uit in ronde vorms.

Smeer/spuit 'n koekiepan met botter of Cook 'n Spray en vorm die deeg in die pan.

Bak op 200°C tot die deeg 'n goudbruin kleur kry.

Nadat dit afgekoel het, voeg die botterskorsie mengsel by en bedien.

Nota: Ek het dit voorberei sonder kaas bo-op en met bediening kaas opgegooi en laat smelt.

Resep en Foto: Madelynn Janse Van Rensburg