

# Dumplings



## Stompie Theron Borman

500ml koekmeel 15ml bakpoeier 5ml sout 80ml gekapte pietersielie 30ml kookolie 2 groot eiers 125ml melk sif meelblom bakpoeier en sout saam Voeg pietersielie by en meng Klits olie eiers en melk saam Giet die melkmengsel by die meelmengsel en meng tot glad dit vorm taai deeg Skep lepelvol op bredie of vleisvan keuse Plaas die deksel op en laat prut vir 10 minute MOENIE DEKSEL OPLIG NIE Die kluitjies is gaar wanneer hul in grootte verdubbel het en sponserig voel