

SELFGEMAAKTE DEEG VIR SAMOOSAS



(maak 3 – 4)

$\frac{1}{2}$ k koekmeel

$\frac{1}{2}$ k bruismeel

$\frac{1}{4}$ k karringmelk

$\frac{1}{4}$ k groente-olie

$\frac{1}{4}$ t sout

Meng al die bestanddele saam totdat dit 'n deeg vorm en knie 5 minute.

Laat rus 15 minute.

Maak 3 of 4 balletjies ongeveer so groot soos 'n gholfbal. Sit op meelbestrooide oppervlak.

Druk die deeg plat en rol dan met roller tot baie dun en ongeveer 5 cm wyd en 25 cm tot 30 cm lank.

Sny die kante reguit. Sit die vulsel op 'n hoek en vou in driehoekies toe soos hiernaas met die filodeeg.

Bak 15 tot 20 minute in voorverhitte oond teen 200°C in 'n gesmeerde oondpan.