

Soahkelastamálli lávccain

Vuošša lasttaid sohkkariin

- 1 čorpma soahkelastta
- 2 čorpma sohkar
- 1 unna bastte sitronmáihli
- 1,5 bastte buđetjáfut

Vuošša lasttaid sohkkariin ja sitronmáliin. Lasit čázi jus olu lievdái manná. Sille lasttaid eret. Seagut buđetjáfuid veahá galbma čáziin, sullii 4 bastte.

Fieru lávcca, sullii 1,5 dl, bija 2 unna bastte sohkkara

- 2 bastte soahkebárkojáfut
- 2 bastte nisujáfut
- 2 unna bastte sohkkara
- čázi

Seagut ja dulbme jáfuid siste. De goikadat bures omman sis 220°, 10 min. Geahča vai ii buole. Čoaskut! Go lea čoskon ja goikan de mollet unna unna bihtáziin ja botkalat lávcca nala.

Björklövssoppa/kräm med grädde

Koka löven med socker

- 1 näve björklöv
- 2 nävar socker
- 1 tesked citronsafte
- 1,5 sked potatismjöl

Koka löven med socker och citronsafte. Häll på mer vatten om mycket förångas. Sila bort löven. Blanda potatismjöl med lite kallt vatten, ungefär 4 skedar.

Vispa grädde, ungefär 1,5 dl, tillsätt 2 tsk socker.

- 2 skedar björklövsmjöl
- 2 skedar vetemjöl
- 2 tsk socker

vatten

Blanda och platta ut i mjöl. Sedan gräddar du det i ugnen 220°, 10 min. Kolla så dom inte bränner vid. Låt det svalna!

När det har svalnat och torkat så smular du det i småbitar och strör över grädden.