

Mørlefse .

1 beger seterrømme
Ett beger 20% rømme
3 dl. kefirmelk
2 dl. sirup
1 dl. sukker

Varm sirupen så den blir flytende, rør alt dette sammen.

3 ts. hornsalt
mel til passedeig. (det er jo ikke så lett å forklare, men den skal være litt klissete, men ikke verre enn at det går å forme til emner.
Størrelse: boller (ca. 100 gr.)
Ikke rør for mye, da blir deigen seig, og vanskeligere å kjevle.

Kjevles tynt, stekes på takke, lyse brun.
Legges på rist med klede under og over for å holde lefsene myke.
Avkjøles.

Når lefsene er avkjølt smøres di. Brettes dobbel, deles i 4 snipper.
Legges i boks og fryses. Raske å tine. (synes at firkanta eller avlange bokser er best).

Klining til lefse.

500 gr. smør eller margarin røres med

500 gr. sukker

en halv eske med Prim røres i.

1 Ett beger med seterrømme vispes og røres i med en slikkepott.

Jeg bruker rita-kjevle.

Bråk gjerne godt m/mel når du
kjevler. Bdrer bort mel etter
steking.

INGREDIENSER !

2 beger seterrømme
1 " 20% rømme
3 dl. kefir
2 dl. sirup
1 dl. sukker
Hvitmel
Hornsalt

Margarin
Prim