

Sarepiirak

Amnáseh

Vuádu:

200 grammâ vuojá teikkâ margarijni
2 dl sukkâr
2 käänimane
4 dl nisujáavuh
4 tejápastem tievâ liäibumpulver
2 tejápastem tievâ vaniljasukkâr

Tievâdâs teikkâ paajaaš

1 litter sareh
2 dl suvrâlahcâ
1 dl sukkâr
2 käänimane

Raavâ:

Vuosmužžân koolgah fiärruđ suptân timmâ margarijni/vuojâ já sukkâr. Lasseet toos käänimoonijd ovtâi siämmást ko fiäruh. Siävut talle jáávuid oohtân já lasseet tááigán. Täigi lii vaalmâš já tom puávtáh njuottâđ peeldi oolâ teikkâ kákkuvuormân.

Tievâdâsâst lebbii vistig soorijd tääigi oolâ. Talle fiäru suvrâlaavcâ, sukkâr já moonijd oohtân. Leškii täsivis siävuttâs soorij oolâ. Talle puávtáh pieijâđ kááhu uuvnân. Pase kááhu 200 C° ceehist suulân 30–40 minuttid.