

Gahkku glödkaka

Sydsamiskt område, sijiile-laejpäe (gräddad på glöd)

1 liter mjölk

½ pkt jäst

2 msk sirap

1 nypa salt

2 msk margarin

4 sorters mjöl till pankakssmets tjocklek sedan vetemjöl till en fast deg-

Jäsa minst 30 minuter

Nagga ut kakor till 25 cm i diameter. Tunna som tunnbröd

Kakorna naggas eller krusas med kruskavel

Grädda på häll över eld eller i torr stekpanna på spisen temperatur ca 3:an på spisen

Gáhkku glödkaka Nordsamiskt område, Jokkmokk

800 g vetemjöl

1 pkt jäst

½ liter vatten

1 klick margarin

lite salt

Jäsa minst 30 minuter

Naka ut kakor till 25 cm i diameter. Tunna som tunnbröd

Kakorna naggas eller krusas med kruskavel

Grädda på häll över eld eller i torr stekpanna på spisen temperatur ca 3:an på spisen