Burgerláibbážat

Sullii 8 stuhka

**Don dárbbašat:**

3,5 dl čázi

25 g (beallepáhkka) jeara

½ bb sohkkara

1 tb sáltti

1 bb oljju

50 g sesamsiepmaniid

50 g roavvasut nisujáfuid

sullii 400 g nisujáfuid

sesamsiepmaniid čikŋan

**Maid barggat:**

1. Ligge čázi nu ahte šaddá sullii 39 gráda.
2. Sehkke sohkkara, sáltti, siepmaniid, jáfuid ja jeara.
3. Lasit čázi ja oljju, ja duhppe dáiggi bures.
4. Govčča dáiggi plastihkain ja divtte badjánit.
5. Bija uvnna ala, 250 gráda.
6. Bija dáiggi beavdái, mas leat veahá jáfut.
7. Hábme 8 hamburgerláibbáža, maid bijat láibunbáhpáriin gokčojuvvon spelle ala.
8. Njuoskat daid veahá čáziin ja čiŋat daid sesamsiepmaniiguin.
9. Govčča plastihkain ja divtte badjánit.
10. Bija uvdnii ja divtte goikat, sullii 9-10 minuhta.
11. Váldde eret uvnnas ja divtte čoaskut.

Ealgaburgerat

Sullii 8 stuhka

**Don dárbbašat:**

Sullii 800 g ferdnejuvvon ealggabierggu

2 mani

2 bb buđetjáfuid

1 dl čázi

½ tb bihppora

1 ½ tb sáltti

---

3 bb margariinna steikema várás

**Maid barggat:**

1. Sehkke johtilit buot ávdnasiid.
2. Hábme sullii 8 hamburgera njuoska fiellu alde. Deaddil gáffaliin.
3. Ligge margariinna bánnos.
4. Steike ealgaburgeriid liegga bánnos 3 minuhta goappáge bealde.

**Jearaldagat**

**Loga láiberávvaga ja vástit čálalaččat jearaldagaide.**

1. Maid galgá bargat sesamsiepmaniiguin?
2. Jos ii dárbbaš go 4 burgerláibbáža, de man ollu čázi dárbbaša dalle dáigái?
3. Goas gánneha bidjat uvnna ala?
4. Maid sáhttá bargat dan botta go láibbážat goiket uvnnas?

**Loga burgerdáigerávvaga ja vástit čálalaččat jearaldagaide.**

1. Galle burgera šaddet dán dáiggis?
2. Mii lea g ja bb?
3. Čilge mii lea 1/2 tb bihppor! Lea go dat eambbo vai unnit go 1/5 tb?
4. Mat eará máistagiid heivešedje ealgaburgerdáigái?

Ellen Ravna, Sirpmá skuvllas, Deanu gielda, 2014

Gáldut:

Tove Skjeltorp, Vellykket hjemmebakst, Gyldendal Norsk Forlag 1996

Ingrid Espelid Hovig, Den rutete kokeboken, Gyldendal Norsk Forlag 1989