

Turmat

Turlapper

Ingredienser (10 stk.)

- 3 egg
- 3 dl kulturmelm
- 3½ dl hvetemel
- 1 dl sammalt hvete, fin
- ½ ts kanel
- 1 ss sukker
- 1½ ts natron
- margarin til steking

Redskaper

- desilitermål (dl)
- spiseskje (ss)
- teskje (ts)
- arbeidsbolle
- visp
- boks med lokk / flaske med kork
- øse
- turstekepanne

Oppskrift

1. Visp sammen 3 egg og 3 dl kulturmelm.
2. Tilsett 3½ dl mel, 1 ss sukker og 1½ ts natron og visp til røren er klumpfri.
3. Hell røren i en boks med lokk eller på en plastflaske med kork.
4. Varm en turstekepanne og hell i en liten øse med røre.
5. Stek lappene på begge sider til de har en pen gyllen farge og er gjennomstekt.