

Makuja Maailmalta-kokkikerho

Kurdilainen ruoka ja kulttuuri

Laitilassa 10.11.2022, 15 osallistujaa (7 vanhempaa ja 8 lasta)

MAKLUBE (40 min.)

Ainekset:

Riisi

Munakoiso

Sipuli

Paprika

Peruna

Lampaan liha (paloina)

Rypsiöljyä paistamiseen

Suola

Mustapippuri

Paista liha sipulin kanssa ja laita liha kattilaan kypsymään suolan ja mustapippurin kanssa, lisää vähän vettä. Kuori ja siivuta perunat, silpu sipuli, suikaloi paprika ja munakoiso pitkittäissuunnassa.

Paista perunasiivut, munakoiso sekä paprikat kukin erikseen paistinpannulla öljyssä.

Lisää lihakattilaan paistetut ainekset ja lisää keskelle riisi. Anna kypsyä kunnes riisi on valmista.



LEIPÄ

2 munaa

1 lasi kreikkalaista jogurttia

1 lasi öljyä

0,5 tl suolaa

1 tl leivinjauhetta

vehnä jauhoja kunnes taikina on leivottavaa

Sekoita ainekset keskenään. Leivo taikinasta ensin palloja, paina sitten pallo litteäksi ja laita sisälle juustoa. Käännä taikina puolikuun muotoiseksi piirakaksi.

Voidellaan maustamattoman jogurtin ja kananmunan keltuaisen sekoituksella. Paista n. 200 astetta kunnes pinta ruskistuu.

