

Makuja Maailmalta -kokkikerho/ suomalainen iltapala

Karjalanpiirakat

Kuoritaikina:

1½ dl vettä

1 rkl öljyä

3/4 tl suolaa

3 dl ruisjauhoja

1 dl vehnäjäuhoja

Täyte:

8 dl vettä

2 dl riisiä

2 dl (laktoositonta) kermaa

1 kananmuna

suolaa

Voiteluun: voita sulatettuna ja vettä

Valmista ensin täyte:

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä noin 30 minuuttia. Sekoita välillä.
2. Lisää joukkoon (laktoositon) kerma ja suola. Anna puuron hautua noin 10 minuuttia.
3. Kaada puuro laakeaan astiaan ja kaada tilkka kylmää vettä päälle, jotta puuron pinnalle ei muodostu kuorta.
4. Sekoita jäähtyneeseen puuroon kananmuna.

Piirakoiden valmistaminen:

1. Sekoita kylmään veteen, öljy, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.
2. Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjäuhoseosta ja kaada taikina jauhojen päälle. Kaulitse taikinasta noin 1/2 cm:n paksuinen levy.
3. Painele levystä juomalasilla kakkaroita.
4. Aseta kakkarat kuuden kappaleen pinoihin, etteivät ne kuivu. Peitä pinot muovipussilla tai kulholla.
5. Kaulitse kakkarat piirakkapulikalla ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi kuoriksi. Lado kuoret päällekkäin ja ripottele ruisjauhoja väliin.

Peitä kuoripinot muovipussilla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

6. Ota kuoret leivinpöydälle, levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle (1 cm paksuinen kerros täytettä) ja jätä kuoren reunoilta

noin 1 cm tyhjää tilaa.

7. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla.
8. Siirrä piirakat uunipellille leivinpaperin päälle.
9. Paista piirakoita 275-300°C lämmössä noin 15 minuuttia.
10. Voitele piirakat sulatetulla voilla, johon on sekoitettu tilkka vettä.
11. Lado kuumat piirakat kulhoon päällekkäin ja peitä leivinpaperilla ja liinalla. Tarjoile munavoin kanssa.

Munavoi

4 munaa

100 g voita tai margariinia

1. Laita munat kattilaan kiehuvaan veteen yksitellen ruokalusikkaa apuna käyttäen ja keitä 8 minuuttia.
2. Nosta keitetyt munat joksikin aikaan kylmään veteen, jolloin kuori irtoaa helpommin.
3. Kun kananmunat ovat jäähtyneet, kuori ne.
4. Laita kananmunat isolle lautaselle ja hienonna ne haarukalla tai käytä munaleikkuria.
5. Sekoita joukkoon huoneenlämpöinen, pehmeä voi tai margariini.