



Syksyn aarteet lautaselle!



Lounais-Suomen Martat ry

Fenkolikeitto 6 annosta

n. 1,5 kg	tuoretta fenkolia
2 purjoa	(vaalea osa) tai 1 iso
50 g	voita
1,2 l	vettä
4 rkl	kasvisfondia
riipaus	mustapippuria
2 dl	ruokakermaa



1. Lohko fenkolit neljään osaan ja poista kanta. Leikkaa fenkolit ohuiksi suikaleiksi. Hienonna halkaistut, huuhdotut purjot. Ota fenkolin vihreät tupsut talteen.
2. Kuullota fenkolia voissa miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Lisää purjo ja kuullota vielä 5 minuuttia. Lisää vesi ja kasvisfondi. Mausta pippurilla. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 5 minuuttia.
3. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Lisää kerma ja kuumenna vielä kiehuvaaksi. Kuohkeuta valmis keitto sauvasekoittimella. T
4. Tarjoa keitto tuoreen leivän kanssa. (Koristele fenkolin tupsuilla)

Sitruunainen kukkakaaligratiini 4 annosta

400 g	kukkakaalia
1 (350 g)	parsakaali
¼ tl	suolaa
100 g (2 dl)	Emmental raastetta
1 prk (2,5 dl)	ruokakermaa sitruuna & pippuri



1. Paloittele kukka- ja parsakaali nupuiksi. Leikkaa kukkakaalin lehdet viipaleiksi ja parsakaalin kuorittu varsi pieniksi paloiksi.
2. Keitä kasviksia suolalla maustetussa vedessä 2 min. Valuta.
3. Levitä kasvikset laakeaan uunivuokaan. Mausta suolalla ja lisää juustoraaste.
4. Valuta päälle ruokakerma.
5. Kuorruta 225 asteessa uunin keskitasolla 20 min
6. Tarjoa pääruoan lisukkeena.

Vinkki

Laakeassa astiassa kaalipalat muhivat parhaiten maukkaassa ruokakermassa. Paloja ei myöskään kannata jättää kovin isoiksi, jotta lopputulos on mehevä.

Punajuuripihvit 12 kpl

200 g	kermaviiliä
1 dl	korppujauhoja
3 kpl	punajuurta
1 kpl	perunaa
2 kpl	kananmunaa
1 tl	suolaa
1 tl	timjamia tai oreganoa
1/2 tl	mustapippuria rouhittuna
2 rkl	rypsiöljyä paistamiseen

Lisäksi

2 kpl	sipulia
1 rkl	rypsiöljyä
1 rkl	fariinisokeria
	riipaus suolaa



1. Yhdistä kulhossa kermaviili ja korppujauhot. Anna seoksen turvota sillä välin, kun kuorit ja raastat punajuuret ja perunan raastimen hienolla terällä. Yhdistä raasteet korppujauhoseokseen.
2. Lisää munat, suola, yrttimauste ja mustapippuri. Sekoita hyvin.
3. Muotoile taikinasta kostutetuin käsin noin 1 ½ cm:n paksuisia pihvejä. Paista pihvit öljyssä paistin- tai lettupannulla miedolla lämmöllä.
4. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuullota sipuli öljyssä pannulla pehmeäksi. Lisää fariinisokeri ja paista edelleen pari minuuttia sekoitellen. Mausta suolalla.

Vinkki: Voit tehdä pihvit myös keitetyistä punajuurista ja perunoista.

Mustikkainen salaatti 4 annosta

125 g	saaristolaisleipää
1 rkl	voita
150 g	erilaisia salaatteja (esim. jääsalaattia ja tammenlehtisalaattia)
1–2 (200 g)	omenaa
175 g	sinihomejuustoa
2 dl	mustikoita

Mustikkavinaigrette

1 dl	mustikoita
1 dl	rypsiöljyä
2 tl	juoksevaa hunajaa
2 tl	punaviinietikkaa
riipaus	suolaa



1. Kuutioi saaristolaisleipä pieniksi kuutioiksi. Paista leipäkuutiot pannulla voissa, kunnes ne muuttuvat hieman rapeiksi.
2. Valmista mustikkainen vinaigrette soseuttamalla mustikat sauvasekoittimella. Lisää loput ainekset ja sekoita tasaiseksi. Jos haluat kastikkeesta löysempää, voit lisätä öljyn määrää.
3. Kuutioi omenat ja sinihomejuusto. Levitä revitty salaatti, omenat ja sinihomejuusto laakealle tarjoiluvadille. Ripottele pinnalle mustikat ja leipäkuutiot. Tarjoa mustikkavinaigretten kanssa.

Omenabroilerit juurespedillä 5 annosta

1 rs (520 g)	hunajamarinoituja broilerin fileepihvejä
n. 200 g	lanttua
1 (n. 150 g)	palsternakka
4 (n. 250 g)	porkkanaa
10 cm	pätkä purjoa
2	hapahkoa omenaa (esim. Granny Smith)
1 1/2 dl	pitkäjyväistä riisiä
1 tl	suolaa
2 tl	timjamia
4 dl	kiehuvaa vettä
Koristeeksi	yrttejä



1. Kuori lanttu, palsternakka ja porkkanat. Lohko juurekset noin sentin kokoisiksi paloiksi. **Lanttu saa olla siitäkin pienempää.** Viipaloï halkaistu ja huuhdottu purjo. Poista omenoista siemenet ja leikkaa omenat ohuiksi lohkoiksi.
 2. Voitele iso, laakea uunivuoka. Levitä vuokaan pohjalle riisi ja päälle juurekset sekä purjo. Ripottele joukkoon suolaa ja timjamia.
 3. Puolita broilerinfileet vinottain. Leikkaa fileisiin viillot noin sentin välein. Täytä viillot omenalohkoilla. Kaada vuokaan kiehuva vesi. Nosta fileet vihanneksien päälle. Jos omenalohkoja jäi yli, asettele ne vuokaan fileiden väliin.
 4. Kypsennä 200 asteessa noin 45 minuuttia alimmalla tasolla. Koristele halutessasi yrteillä. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.
- Vinkki! Voit käyttää veden tilalla kasvis- tai kanalientä, mutta vähennä silloin suolan määrää.

Gintonic-hölskykurkut 4 annosta

1 (n. 300 g)	kurkku tai 3 avomaankurkkua kuorittuna
1 ruukku	tilliä (1 dl hienonnettuna)
2 rkl	sokeria
1/4 tl	suolaa
4 cl	giniä
1/2 dl	tonic-vettä



1. Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi. Lado viipaleet kerroksittain lasipurkkiin hienonnetun tillin, sokerin ja suolan kanssa. Lisää lopuksi gini ja tonic-vesi.
2. Sulje kansi ja ravistele salaattia voimakkaasti, jotta se mehustuu.
3. Anna maustua viileässä vähintään 30 min ennen tarjoilua. Hienonna päälle halutessasi tilliä.

Vinkki: Gini sopii myös muiden kasvien kuin kurkun pikkelointiin. Huomaathan myös, että alkoholi ei poistu ruoasta säilöittäessä!

Sadonkorjuun kalapata 4:lle

750 g	vaaleaa kalaa (ahvenfilee, haukifilee, siikafilee)
2	porkkanaa
2	palsternakkaa
200 g	juuriselleriä
1	sipulia
2	valkosipulin kynttä
20 g	voita
2	laakerinlehteä
1 tl	suolaa
1 tl	savupaprikaa
1 tl	paprikajauhetta
1/2-1 tl	mustapippuria
6 dl	kalalientä
2 dl	ranskankermää
2 rkl	hienonnettua lehtipersiljaa



1. Kuori ja leikkaa juurekset tasakokoisiksi paloiksi. Kuori ja hienonna sipulit.
2. Kuumenna pata/kattila levyllä, lisää voi, sipulit ja juurekset. Sekoittele, kunnes sipuli pehmenee.
3. Lisää joukkoon mausteet ja kalaliemi. Hauduta kannen alla 10 minuuttia.
4. Lisää kerma ja jatka kypsennystä. Leikkaa sillä aikaa kalafileet pienemmiksi paloiksi.
5. Laita kalat pataan, kun juurekset ovat kypsiä. Nosta pata levyltä ja anna kalan kypsyä hetki kannen alla. Viimeistele annos hienonnetulla persiljalla ja tarjoile.

Pippurimarinoitut pihvit ja uuniratouille 4 annosta

4 (n. 600 g)	naudan ulkofileepihviä
3 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	punaviinietikkaa
2 tl	mustapippuria
riipaus	suolaa
2 rkl	voita
2 rkl	oliiviöljyä

Uuniratouille

2	punaista paprikaa
1 (250 g)	kesäkurpitsa
1 (300 g)	munakoiso
1 (100 g)	punasipuli
2 rkl	oliiviöljyä
3 rkl	tuoretta timjamia hienonnettuna
3 rkl	tuoretta rosmariinia hienonnettuna
4	valkosipulinkynttä
1 prk (400 g)	kirsikkatomaatteja tomaattimehussa (säilyke)
1 rkl	sokeria
1 tl	suolaa
1/2 tl	mustapippuria



Dijon-béarnaise

1	salottisipuli
3 oksaa	rakuunaa hienonnettuna
1 dl	kuivaa valkoviiniä
3 rkl	valkoviinietikkaa
1/2 tl	mustapippuria
1/4 tl	suolaa
2	kananmunan keltuaista
170 g	voita
1 rkl	Dijon-sinappia

Pihvien marinointi

1. Sekoita keskenään öljy, etikka, mustapippuri ja suola. Hiero seos pihvien pintoihin ja kääri pihvit tiukasti muovipussiin. Anna marinoitua yön yli. Ota lihat huoneenlämpöön noin 1 tunti ennen paistamista.

Ratatouille

2. Poista paprikoista siemenet. Leikkaa paprikat, kesäkurpitsa ja munakoiso reiluiksi paloiksi. Kuori ja suikaloi sipuli. Laita kasvikset uunivuokaan ja kääntele joukkoon oliiviöljy.

3. Paahda kasviksia 220-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes ne ovat saaneet kunnolla väriä. Laske uunin lämpö 175 asteeseen. Lisää vuokaan timjami, rosmariini, hienonnetut valkosipulinkynnet sekä säilyketomaatit liemineen. Lisää myös sokeri, suola ja mustapippuri. Sekoita, ja jatka paistamista noin 40 minuuttia.

Dijon-béarnaisekastike

4. Kuori ja leikkaa salottisipuli reiluiksi viipaleiksi. Nypi rakuunasta lehdet ja hienonna ne. Hienonnettua yrttiä tulisi olla 1 rkl. Pane sipulit ja rakuunan varret kattilaan. Lisää viini, etikka, pippuri ja suola. Kuumenna voimakkaasti keittäen, kunnes lientä on jäljellä n. 1 1/2 rkl. Siivilöi liemi ja jäähdytä se.

5. Pane keltuaiset sauvasekoittimen korkeaan kulhoon. Lisää myös kokoon keitetty jäähtynyt liemi. Mittaa voi kattilaan ja kuumenna kovalla lämmöllä, kunnes voi alkaa juuri ja juuri kuplia. Anna voin jäähtyä noin 10 minuuttia.

6. Nosta sauvasekoitin kulhoon, jossa on keltuaiset ja liemi, ja käynnistä laite. Valuta koneen käydessä kulhoon sulatettua voita samalla sauvasekoitinta ylöspäin nostaen. Sekoita vielä tasaiseksi kastikkeeksi.

7. Mausta béarnaise hienonnetulla rakuunalla, Dijon-sinapilla, suolalla ja mustapippurilla. Mikäli haluat kastikkeesta paksumpaa, siirrä se paksupohjaiseen kattilaan ja kuumenna matalalla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes haluttu paksuus on saavutettu.

Pippurimarinoitut pihvit

8. Kuumenna paistinpannalla voi ja öljy. Pyyhi pihveistä liiat marinadit pois. Paista pihvit kuumalla pannulla molemmin puolin, 1-2 minuuttia per puoli. Pihvien paistoaika riippuu lihan paksuudesta. Ulkofilepihvin kypsyy on medium, kun lihan sisälämpötila on 54–58 astetta. Anna pihvien vetäytyä löyhästi folion alla. Tarjoa pihvit ratatouillen ja Dijon-béarnaisekastikkeen kanssa.

Mustaherukkasilakat 10 annosta

500 g silakkafileitä

Esiliemi

5 dl vettä

1 dl väkiviinaetikkaa

2 tl suolaa

Mausteliemi

2 dl vettä

1 dl väkiviinaetikkaa

3 rkl mustaherukatäysmehua

5 kokonaista maustepippuria

3 rkl sokeria

1 tl suolaa

½ tl rouhittua valkopippuria

1 laakerinlehti

Lisäksi

1 dl mustaherukoita

1 rkl raastettua sitruunan kuorta



1. Poista silakkafileistä nahka.
2. Sekoita kulhossa vesi, etikka ja suola. Nosta silakkafileet liemeen ja anna maustua jääkaapissa peitettynä 3–4 tuntia tai kunnes ne muuttuvat väriltään vaaleiksi. Valuta hyvin.
3. Sekoita kattilassa mausteliemen ainekset. Keitä lientä miedolla lämmöllä muutaman minuutin ajan, kunnes sokeri on liuennut. Jäähdytä liemi.
4. Nostelee lasipurkkiin (0,5 l) kerroksittain silakkafileitä ja mustaherukoita. Kaada päälle jäähtynyt mausteliemi. Koristelee halutessasi sitruunankuoriraasteella.
5. Anna mustaherukkasilakoiden maustua jääkaapissa yön yli.

Helpot kaalipyörykät uunissa 12 kpl

500 g valkokaalia

1 kpl sipuli

1 rkl rypsiöljyä

400 g nauta-sikajauhelihaa

150 g ranskankermaa

1/2 dl puuroriisiä

3 kpl kananmunaa

1 1/2 tl suolaa

1/2 tl mustapippuria

2 tl meiramia

1/2 dl siirappia

1/2 dl korppujauhoja

2 1/2 dl lihalientä



1. Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi ja silppua sipuli. Paista hetki paistinpannalla öljyssä, kunnes kaali on hieman pehmennyt ja saanut väriä.

2. Kaada kaali ja sipuli kulhoon ja anna jäähtyä hieman. Lisää joukkoon jauheliha, ranskankerma, puuroriisi, kananmunat ja sekoita. Mausta seos suolalla, mustapippurilla, meiramilla ja siirapilla. Lisää lopuksi korppujauhot ja sekoita tasaiseksi.
3. Muotoile massasta 12 pyörykkää voideltuun uunivuokaan ja paista 200-asteisessa uunissa 30 minuuttia. **Kaada pyöryköiden päälle lihaliemi ja jatka paistamista vielä tunnin ajan.**

Puolukka-lohi-4-6 annosta

800 g	lohifileetä
1 tl	suolaa
200 g	puolukoita
3 rkl	tummaa siirappia
1 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	tuoretta timjamia hienonnettuna

Lisukeperunat

1 kg	pikkuperunoita
1 l	vettä
3	valkosipulinkynttä
2 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	tummaa siirappia
1 rkl	tuoretta timjamia
2 tl	sitruunankuorta raastettuna
½ tl	suolaa
½ tl	mustapippuria
	sormisuolaa



1. Kuivaa lohi talouspaperilla ja nosta uunivuokaan. Mausta lohi suolalla.
2. Sekoita puolukat, siirappi, öljy ja timjami. Levitä tahmea seos lohen päälle lusikalla.
3. Paista lohta 175-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.
4. Pese perunat. Keitä perunat lähes kypsiksi, 10–15 minuuttia. Valuta keitinvesi pois. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset.
5. Kaada perunat paistinpannulle. Lisää öljy, siirappi, valkosipuli, timjami, sitruunankuori ja suola. Paista käännellen, kunnes perunat saavat väriä. Viimeistele pippurilla ja sormisuolalla.

Marja-aroniajuustokakku

12 palaa

Pohja:

75 g voita
200 g kaurakeksejä

Täyte:

200 g maustamatonta tuorejuustoa
200 g sitruunaista maitorahkaa
2 dl kuohukermaa
1 dl perunajauhoja
3 kpl kananmunia
1,5 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
3 dl marja-aronioita



1. Vuoraa irtopohjavuoka (halkasija 24 cm) leivinpaperilla ja voitele vuoan reunat.
2. Sulat voi. Murskaa keksit esim. monitoimikoneessa tai perunasurvimella. Sekoita voisula ja keksimurska ja painele seos vuoan pohjalle ja reunoille.
3. Sekoita tuorejuusto, rahka, kerma, sokerit ja perunajauhot keskenään kierrevatkaimella. Lisää kananmunat yksitellen vatkat.
4. Ripottele puolet marjoista pohjan päälle. Kaada seos vuokaan ja ripottele loput marjat kakun pinnalle.
5. Kypsennä 175-asteisen uunin alatasolla n. tunti. (kakun alle ritilälle kannattaa laittaa varalta leivinpaperi, sillä rasva saattaa valua kakkuvuokaan läpi uunin pohjalle.) Kakku saa jäädä keskeltä vähän pehmeäksi. Jos pinta meinaa tummua liikaa, voit laittaa kakun päälle folion tai leivinpaperin paistaminen loppuvaiheessa.
6. Jäähdytä kakku ja irrota se vuoasta vasta täysin jäähtyneenä. Anna kakun tekeytyä jääkaapissa muutama tunti tai mieluiten yön yli. Tarjoa juustokakku jääkaappikylmänä. Siivilöi halutessasi pinnalle tomosokeria ennen tarjoilua.

Karviaismurupiiirakka 12-15 annosta

Hilloke

5 dl punaisia karviaismarjoja
½ dl vettä
1 dl Dansukker Minihillosokeria

Taikina

250 g huoneenlämpöistä voita
5 dl vehnäjauhoja
2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta

Täyte

250 g maitorahkaa tai vaniljarahkaa
2 ½ dl ranskankermata
2 kananmunaa



1 ½ dl sokeria
2 tl vaniljasokeria

1. Voit valmistaa piirakan reunallisessa suorakaiteen mallisessa uunivuoassa, isossa pyöreässä piirakkavuoassa tai irtopohjaisessa kakkuvuoassa. Mieluiten kuitenkin sellaisessa, jossa on vähän enemmän reunoja, silloin saat näyttävän paksun piirakan, josta saat jäädytettynä leikattua kauniita paloja.
2. Laita putsatut karviaismarjat ja vesi kattilaan ja kiehauta. Lisää minihillosokeri ja anna kiehua viisi minuuttia. Jäähdytä.
3. Laita taikinan ainekset kulhoon ja sekoita taikina koneella tai käsin tasaiseksi.
4. Ota puolet taikinasta sivuun ja painele toinen puolikas leivinpaperilla vuoratun vuolan pohjalle.
5. Sekoita täytteen ainekset keskenään. Levitä rahkaseos vuokaan taikinan päälle. Lusikoi hilloke kauttaaltaan vuokaan ja vedä lusikalla tai veitsellä hillosta koukeroita täytteen sekaan. Murustele pinnalle loppu taikina.
6. Kypsennä 200 asteessa uunin keskiritilätasolla 30–40 minuuttia.
7. Jäähdytä ja tarjoa!

Omenaiset toffee-wienerit 15 kpl

1pkt Myllyn Paras Wienertaikinalevyä

Täyte:

1 ½dl fariinisokeria
1 ½dl kuohukermaa
200g omenoita
¾tl kanelia
¾rkl perunajauhoja
Voiteluun: 1muna



1. Aloita täytteestä. Mittaa fariinisokeri ja kerma kattilaan. Anna kiehua, kunnes seos sakeutuu kinuskimaiseksi (lämpötila 110 astetta).
2. Leikkaa kinuskin kiehuessa omenat pieniksi kuutioiksi. Suomalaisia ohutkuorisia omenoita ei tarvitse kuoria. Sekoita omenakuutioiden joukkoon kaneli ja perunajauhot.
3. Lisää omenaseos valmiin kinuskin joukkoon. Kuumenna uudelleen koko ajan huolellisesti pohjaa myöten sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa ja muuttuu kiisselimäiseksi. Ota heti liedeltä ja jäähdytä kylmässä vesihauteessa. Täytteen voi tehdä tähän pisteeseen myös edellisenä päivänä ja säilyttää jääkaapissa.
4. Ota täytteen jäähtyessä wienertaikinalevyt sulamaan huoneenlämpöön. Leivottavuuden varmistamiseksi on suositeltavaa, että aloitat leipomisen heti, kun levyt ovat sulaneet ja vielä viileitä.
5. Ohenna jokaista levyä pituussuunnassa kaulien, jotta saat levystä kolme neliötä. Leikkaa neliöt taikinapyörällä tai veitsellä.
6. Laita lusikallinen täytettä jokaisen taikinaneliön kolmion muotoiselle puoliskolle. Voitele täytteen viereiset reunat kananmunalla. Taita päälle toinen puolisko siten, että muodostuu kolmio. Painele reunat haarukalla tiiviisti yhteen. Voitele pinta.
7. Paista leivinpaperilla vuoratulla pellillä 200 asteessa 10-13 minuuttia, kunnes pinta on paistunut kauniin ruskeaksi.

Englantilainen luumukakku 12 annosta

8-10	luumua
3	munaa
3 ¼ dl	sokeria
200 g	ranskankermaa
225 g	voita
5 dl	vehnä jauhoja
1	vaniljatangon sisus tai 1 ½ tl vaniljasokeria
½	appelsiinin kuori ja mehu
½	sitruunan kuori ja mehu
pinnalle:	mantelilastuja
päälle:	tomusokeria



1. Halkaise luumut ja poista kivet. Raasta sitrushedelmien kuori ja purista puolikkaista mehu talteen.
2. Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sulatettu rasva vähitellen samalla sekoittaen. Lisää ranskankerma.
3. Lisää taikinaan kuoriraasteet. Halkaise vaniljatanko ja raaputa sen sisus mukaan. Lisää lopuksi jauhot erissä ja sekoita tasaiseksi.

Kantarellikierteet

Taikina

2,5 dl	vettä
2 tl	kuivahiivaa
1 tl	sokeria
0,5 tl	suolaa
6 dl	vehnä jauhoja
2 rkl	oliivi - tai muuta öljyä

Kantarellitäyte

1 l	kantarelleja
3 rkl	voita
1 kpl	sipuli
1 kpl	omena
1 rkl	timjamia (hienonnettuna)
1 tl	suolaa
	pippuria



1. Valmista taikina sekoittamalla hiiva 42-asteiseen veteen. Lisää sokeri, suola ja sitten jauhot. Alusta öljyllä. Jätä taikina kohoamaan **puoleksi tunniksi**.
2. Puhdista ja pienennä sienet. Paista kuumalla pannulla, kunnes enimmäkseen nesteet ovat haihtuneet. Lisää voi ja hienonnettu sipuli. Kuullota ja ota seos sen jälkeen pois pannulta jäähtymään.
3. Kuutioi omena ja silppua timjami. Sekoita sienten joukkoon ja mausta suolalla. Oman mielen mukaan voi lisätä myös pippuria.

4. Ripottele jauhoja leivonta-alustalle ja pyörittele taikinaa jonkin aikaa. Kaulitse siitä 30 x 50 cm oleva levy. Levitä täyte tasaisesti päälle ja ripottele päällimmäiseksi mozzarellaraastetta.
5. Pyöritä levy rullalle ja leikkaa siitä 3 cm levyisiä paloja. Laita palat voideltuihin muffinssivuokiin.
6. Ripottele vielä juustoraastetta päälle ja paista 225-asteisessa uunissa 15 minuuttia.

Punajuuripiraatt

Taikina

3 dl	maitoa
25 g	hiivaa
½ tl	suolaa
2 rkl	öljyä
1 rkl	siirappia
1,5 dl	kauraleseitä
1 ps	perunasosejauhetta
2,5 dl	vehnä jauhoja

Täyte

100 g	valkosipulituorejuustoa
3	punajuurta
2	punasipulia
75 g	sinihomejuusto-murua
	mustapippuria
	tuoretta timjamia



1. Pese punajuuret ja keitä kypsiksi.
2. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi, liuota hiiva joukkoon. Lisää suola, öljy, siirappi. Sekoita kuivat aineet joukkoon vähän kerrallaan, vaivaa lopuksi kädellä. Anna kohota liinan alla täytteen valmistuksen ajan.
3. Hienonna punasipulit ja kuullota pannulla öljyssä. Kuori keitetyt punajuuret ja suikaloi ne, yhdistä sipulisilpun kanssa.
4. Kauli taikinasta leivinpaperin päällä joko kaksi isoa suorakaiteen mallista levyä tai tee pieniä yksittäisiä piirasia. Levitä päälle tuorejuustoa, aura-murua ja punajuuri-sipulisilppu.
5. Rypytä reunoja hieman täytteen päälle.
6. Paista 200 asteessa n. 20 min. Ripottele pintaan vielä mustapippuria ja tuoretta timjamia.