

KATMER -feta-sipulipiiras

Taikina

vehnäjäuhoja n. 1 kilo

pussillinen kuivahiivaa

vettä

suolaa

-sekoita kuivahiiva jauhoihin

-lisää vettä, sekoita ja vaivaa taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi

-anna taikinan kohota liinan alla lämpimässä paikassa

Täyte

fetajuustoa

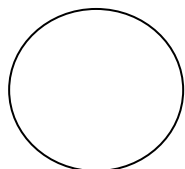
kevätsipulia ohuina viipaleina

persiljaa hienonnettuna

-sekoita täytteen aineet keskenään

-jaa kohonnut taikina osiin

-kauli ohuiksi
toinen puoli



laita täytettä toiselle puolelle ja käännä
täytteen päälle, nipistä reunat kiinni

-paista piiraat ilman rasvaa kuumalla pannulla molemmin puolin
kauniin ruskeaksi

-voitele paistetut piirakat voilla