

## **Pienet sienipiiraat**

### Taikina

7 ½ dl vehnä jauhoja  
200 g voita tai margariinia  
2 ½ dl maitoa  
25 g hiivaa  
1 tl suolaa

### Täyte

2 litraa sieniä  
2 sipulia  
suolaa, viherpippuria, persiljaa  
4-5 tomaattia  
juustoraastetta

-sekoita vehnä jauhot ja pehmeä rasva

-liota haaleaan maitoon hiiva ja suola ja lisää jauho-voi seokseen

-sekoita taikina tasaiseksi, jaa noin 20 palaan ja pyöritä pulliksi

-anna pullien kohota

-tee täyte: hienonna sienet ja sipuli ja ruskista pannulla ja mausta

-painele kohonneiden pullien keskelle syvennys juomalasin pohjalla ja voitele reunat ja pistele pohjat

- täytä piirakat sipuli-sienitäytteellä

-laita kunkin piirakan päälle tomaattiviipale ja juustoraastetta

-paista piirakoita 225 asteessa n. 10-15 minuuttia

