

Fatayer

1	pieni sipuli hienonnettuna öljyä kuullottamiseen
250 g	pinaattia (tuoretta tai pakastettua)
½ rkl	sumakkia
½ tl	maustepippuria jauhattuna suolaa mustapippuria
125 g	fetajuustoa
300 g	filotaikinaa
3 ½ dl	öljyä voiteluun

Kuullota sipuli. Jos käytät tuoretta pinaattia poista lehdistä kannat ja ryöppää sitten pinaatinlehdet nopeasti pannulla kasaan. Purista ylimääräinen neste pois ja hienonna. Lisää pinaatti kuullotetun sipulin joukkoon ja lisää sumakki, maustepippuri ja hieman mustapippuria. Maista ja lisää suolaa oman makusi mukaan. Ota pannu lämmöltä ja murustele feta joukkoon. Käsittele filotaikinaa pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa pitkänomainen, noin 10 cm leveä kaistale kolmesta päällekkäisestä taikinalevystä. Pane keskelle 1-2 rkl täytettä ja taittele kolmioiksi. Liimaa reunat vedellä yhteen. Voitele oliiviöljyllä ja paista 225-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia.

Kukkakaalinlehtikäryleet

8	kukkakaalinlehteä (tai muita kaalinlehtiä)
½ dl	keitettyä täysjyväriisiä (tai ohraa tai linssejä)
1	sipuli
	oliiviöljyä
2 cm:n pätkä	tuoretta kurkumanjuurta tai
1 tl	kuivattua kurkumaa
½-1	kukkakaali
1 dl	vettä
4 rkl	sultana rusinoita
	muutama rakuunanoksa
	suolaa, pippuria
3 rkl	valkoviiniä

Ryöppää kaalinlehtiä suolatussa vedessä muutama minuutti ja nosta ne keittiöpyyhkeelle, pane toinen liina lehtien päälle ja kauli ruodit tasaisiksi.

Keitä riisi suolavedessä ohjeen mukaan.

Hienonna sipuli ja kuullota se oliiviöljyssä kurkuman (tuore raasteena tai kuivattu öljyyn ensin "sulatettuna") kanssa. Lisää hienonnettu kukkakaali. Lisää vähän vettä ja anna kukkakaalin kypsyä. Lisää rusinat ja mausta. Kun kaikki neste on imeytynyt ja kukkakaali on kypsää, lisää hienonnettu rakuuna. Ota seos pois levyltä, sekoita kypsän riisin kanssa ja anna jäähtyä.

Pane täytettä lusikalla kukkakaalinlehdelle ja kääri kääryleeksi. Lado kääryleet uunivuokaan. Lorauta vuoaan pohjalle tilkka oliiviöljyä ja vettä tai kasvislientä sekä pari ruokalusikallista valkoviiniä. Hauduta kääryleitä 180-asteisessa uunissa 15-20 minuuttia.

Kevätkääryleet (n.25 kpl)

½ pkt(225g)	filotaikinaa
1	punainen paprika
5	kevätsipulia tai 1 purjo
75 g	sokeriherneen palkoja tai pakasteherneitä
100 l	siitakesieniä
250 g	pieniä kuorittuja katkarapuja
1 rkl	öljyä
1-2 tl	punaista Thai-currytahnaa
50 g	pavunituja
2 tl	kalakastiketta
2 tl	seesamöljyä mausteeksi
Lisänä	thaimaalaisista hapanimeläkastiketta tai makeaa chilikastiketta

Silppua paprika, kevätsipulit, sokeriherneet ja sienet.

Kuumenna öljy paistinpannussa ja kypsennä siinä vihanneksia 2 minuuttia. Lisää currytahna ja sekoita hetki. Lisää idut ja kalakastike. Kuumenna sekoitellen kunnes ylimääräinen neste on haihtunut. Jätä jäähtymään. Sekoita pienityt katkaravut ja seesamöljy jäähtyneiden vihannesten joukkoon. Leikkaa kohmeisiksi sulaneet filolevyt poikittain kahdeksi liuskaksi (n. 13x35cm). Pane lusikallinen täytettä taikinalevyjen päähän. Taivuta levyn reunat senttimetrin leveydeltä ja rullaa kääroiksi. Aseta käärot leivinpaperille pellille liitoskohta pohjaa vasten. Sipaise pinnalle öljyä ja sirota seesaminsiemeniä. Paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia eli kunnes käärot ovat kauniin ruskeita. Dippaa kevätkääryleitä hapanimeläkastikkeeseen.

Ohje Uudenmaan Martat