

Karjalan piirakat

Täyte:

- 2 ½ dl vettä
- 2 dl riisiä
- 8 dl maitoa
- ½ tl suolaa

Kuoritaikina:

- 1 ½ dl vettä
- 1 rkl öljyä
- ¾ tl suolaa
- 3 dl ruisjauhoja
- 1 dl vehnäjäuhoja

Voiteluun: sulatettua voita + vettä

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä kunnes vesi on haihtunut.
2. Lisää maito ja anna kiehua hiljalleen vähintään puoli tuntia. Mausta suolalla ja jäähdytä.

Piirakoiden valmistaminen:

1. Sekoita kylmään veteen öljy, suola ja ensin vehnäjäuhot ja sitten ruisjauhot niin, että saat napakan taikinan.
2. Pyöritä taikina tasaiseksi pötköksi ja jaa se noin 25 yhtä suureksi palaksi. Pyörittele palaset sileiksi palloiksi.
3. Kaaviloi pallot ruisjauhojen päällä piirakkapulikalla pyöreiksi, ohuiksi kuoriksi.
4. Levitä notkeaa puuroa kuoren keskelle, jätä reunasta n. 1 cm kääntövaraksi. Rypytä piirakka etusormilla.
5. Paista 275-300 asteisessa uunissa, kunnes puuron pinnalla on ruskeita pilkkuja.
6. Voitele välittömästi pullasudilla päältä voisula-vesiseoksella. Laita leivinpaperilla ja leivinliinalla peitettynä pehmenemään.
Tarjoa lisänä raejuusto-munavoita.

Raejuusto-munavoi

- 4 kananmunaa
- 1 tlk raejuustoa
- 100 g voita

1. Laita kanamunat kylmään veteen ja laske kiehumisaika noin 8 min siitä, kun vesi alkaa kiehua. Nosta keitetyt munat joksikin aikaa kylmään veteen, kuori ja hienonna haarukalla.
2. Sekoita joukkoon raejuusto ja pehmeä rasva. Anna seistä hetki kylmässä ennen tarjoilua.