

## Syysadon piirakka

### Pohja:

1 dl vettä  
¼ pkt (a`50 g) hiivaa  
¼ tl suolaa  
1 dl kaurahiutaleita  
2 dl vehnä jauhoja  
25 g sulatettua voita

### Täyte:

1-2 (150 g) porkkanaa  
2 (150 g) tomaattia  
200 g parsakaalia  
½ punasipuli  
(2 valkosipulin kynttä)  
1 rkl voita  
1 rkl vaaleaa balsamiviinietikkaa  
1 tl kyteliä tai basilikaa  
150 g sinihomejuustomurua  
suolaa  
100 g feta-kuutioita  
50 g juustoraastetta  
2 dl ruokakermaa  
1 kananmuna

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää kaurahiutaleet ja vehnä jauhot ja lopuksi sulatettu voi.
2. Taputtele pohjataikina voidellun piirasvuolan pohjalle (halk. 28 cm). Anna pohjan kohota liinan alla.
3. Kuori porkkanat ja raasta raasteeksi. Kuutioi tomaatit. Leikkaa parsakaalin kannat pieniksi kuutioiksi ja kukkaosa pieniksi nupuiksi. Hienonna sipuli.
4. Sulata voi pannulla. Hauduta pannulla porkkanaraastetta, tomaattikuutioita ja parsakaalikuutioita ja -nappuja. Lisää sipuli ja hauduta n .10 min sekoitellen. Mausta kasvisseos ja sekoita joukkoon sinihomejuusto.
5. Levitä täyte kohonneelle pohjalle ja asettele parsanuput ja fetakuutiot pintaan. Ripottele juustoraaste pinnalle. Lisää kerma-munaseos.
6. Paista 200 asteessa 35-40 minuuttia.