



Riisi-porkkanapiirakat

Aineet: 2 dl ruisjauhoja
3 dl vehnäjäuhoja
½ suolaa
2 dl porkkanoiden keitinlientä tai vettä
Täyte:
n. 1 kg porkkanoita (n. 15 keskikokoista porkkanaa)
5 dl keitettyä riisiä
1 dl kermaa
1 muna
2 tl suolaa
2 rkl sokeria

Valmistus: 1. Kuori täytettä varten porkkanat. Keitä ne kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Ota keitinliemi talteen.
2. Survo porkkanat tai soseuta ne esim. monitoimikoneella.
3. Sekoita porkkanasoseen joukkoon muut täytteet aineet.
4. Sekoita pohjataikinaa varten kuivat aineet keskenään, lisää kylmä porkkanoiden keitinliemi ja alusta taikina tasaiseksi.
5. Jaa taikina neljään osaan. Kaaviloi kukin osa 35 x 15 cm:n suuruiseksi pitkänomaisiksi levyiksi.
6. Levitä kuoritaikinan keskelle täytettä ja rypytä reunat. Pellille mahtuu kaksi pitkänomaista piirakkaa kerralla.
7. Paista piirakat 275 asteessa 12-15 minuuttia.
8. Voitele piirakan kuoriosat heti uunista otettua vesi-voisulalla. Anna kuorien pehmitä voipaperin ja liinan alla.
9. Leikkaa piirakka ennen tarjoilua 5-6 cm:n levyisiksi paloiksi.