



Isot lihapiiirakkaneliöt

Aineet: Kuori:
2½ dl maitoa
1 tl suolaa
2 tl fariinisokeria tai sokeria
3 tl leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
6-7 dl sämpylävehnä jauhoja
100 g margariinia
Täyte:
250 g jauhelihaa
1 sipuli
2 dl keitettyä riisiä
½ dl kermaa
suolaa
viher- tai valkopippuria
silputtua persiljaa

Valmistus: 1. Liuota suola ja sokeri kädenlämpöiseen maitoon. Lisää joukkoon jauhot, joihin leivontahiiva on sekoitettu.
2. Alusta taikinaan viimeisenä pehmeää margariini. Anna taikinan kohota.
3. Ruskista täytettä varten jauheliha ja hienonnettu sipuli.
4. Lisää joukkoon keitetty riisi, kerma ja mausteet.
5. Kaaviloi puolet taikinasta 28x35 cm:n suuruiseksi levyksi ja nosta se leivinpaperin päälle pellille.
6. Merkitse levy taikinapyörällä kevyesti painaen 7x7 cm:n kokoisiin neliöihin.
7. Pane kullekin neliölle ruokalusikallinen täytettä.
8. Kaaviloi lopputaikina myös 28x35 cm:n kokoiseksi levyksi ja nosta täytetyn levyn päälle.
9. Painele kansilevy kämmensyrjällä täytteiden välistä kiinni pohjalevyyn ja leikkaa taikinapyörällä neliön muotoisiksi paloiksi.
10. Voitele pinta munalla.
11. Paista 200 asteessa 20-25 minuuttia. Irrottele käsin "tyynyt" irti toisistaan.