



## Feta-nokkospiirakka

Aineet: 125 g voita  
2,75 dl vehnä jauhoa  
0,25 tl suolaa  
0,25 dl vettä  
200 g feta-juustoa  
2 dl nokkosia kiehautettuna  
1 kpl sipulia  
4 kpl munaa  
2 dl kermaviiliä  
1 dl maitoa  
0,5 dl tilliä hienonnettuna  
riipaus muskottipähkinää

Valmistus: Nypi rasva, jauhot ja suola ryynimäiseksi seokseksi. Sekoita vesi joukkoon.

Vuoraa taikinalla pyöreä piirakkavuoka (halkaisija 28 cm). Leikkaa juusto pieniksi kuutioiksi. Levitä kuutiot, kiehautetut, hienonnetut nokkoset ja sipulihakkelu taikinapohjalle. Vatkaa hieman munia. Lisää joukkoon kermaviili, maito, tilli ja muskottipähkinää. Kaada seos vuokaan. Paista 200 asteessa noin 40 minuuttia.