



Kalkkunapiirakka

Aineet:

Pohja:

125 g voita tai margariinia

3 dl vehnä jauhoja

1/2 tl suolaa

1/4 dl kylmää vettä

Täyte:

300 g kalkkunan fileesuikaleita

1 purjo

150 g juustoraastetta

2 kananmunaa

2 dl maitoa tai ruokakermaa

Valmistus:

Voitele vuoka. Nypi rasva, vehnä jauhot ja suola ryynimäiseksi seokseksi. Lisää joukkoon vesi ja sekoita taikina tasaiseksi. Tee taikinasta pallo ja pane se kelmuun käärittynä tunniksi kylmään.

Ruskista fileesuikaleet kevyesti ja lisää purjo. Taputtele taikina vuolan pohjalle. Laita juustoraaste ja kalkkunasuikaleet taikinalevyn päälle. Vatkaa kananmunat rikki, sekoita maito tai kerma seokseen ja kaada kaiken päälle.

Kypsennä 225 asteessa 30-35 minuuttia. Tarjoa lämpimänä salaatin kanssa.