Karjalanpiirakka

Aineet:

Kuori:
2 dl kylmää vettä
2 tl suolaa
51/2 dl sihtiruisjauhoja
Täyte:
5 dl vettä
3 dl riisiä
1 l maitoa
1 ½ tl suolaa

Valmistus: Keitä täytteeksi riisipuuro. Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä kunnes vesi on imeytynyt eli 7-10 minuuttia. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen välillä sekoittaen noin 30 minuuttia. Mausta valmis puuro suolalla. Sekoita käsin vedestä, suolasta ja jauhoista kuoritaikina. Leivo taikina pitkäksi pötköksi ja jaa se 25 palaan.

Pyöritä palat palloiksi. Litistä ne kädellä painaen litteiksi ja pane työpöydälle muovin alle, Kaaviloi piirakkapulikalla taikinapalat ohuiksi pyöräksi piirakankuoriksi käyttäen apuna jauhoja. Pinoa ne työpöydälle ja ripottele väliin jauhoja, peitä muovilla. Täytä piirakat puurolla ja käännä reunat rypyttäen. Paista 300°:ssa 15-20 minuuttia. Kasta kypsät piirakat voi-maitoseoksessa ja kokoa kulhoon pehmenemään voipaperilla ja liinalla peittäen. Tarjoa piirakat lämpiminä munavoin kanssa.