



OMA RESEPTIKIRJA

Maukasta omasta keittiöstä



Sisällysluettelo

Korvapuustit	2
Karjalanpiirakat	3
Vanhan ajan makaronilaatikko	4

Korvapuustit

Raaka-aineet

5 dl maitoa tai vettä
50 g hiivaa
1 muna
1½ dl sokeria
1 tl suolaa
1 rkl kardemummaa
n.1 kg vehnäjauhoja
100–150 g sulatettua margariinia tai voita tai
1 – 1 ½ dl juoksevaa margariinia

Täyte:

100 g rasvaa
1 dl sokeria
kanelia

Voiteluun:

munaa



Valmistus

1. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi. Murenn hiiva taikinakulhoon. Lisää lämmin neste ja anna hiivan liueta siihen. Lisää muna, sokeri ja mausteet.
2. Sekoita nesteeseen niin paljon jauhoja, että saat sakean, vellimäisen seoksen. Vatkaa seos kiiltäväksi.
3. Alusta loput jauhot taikinaan käsin. Jätä jauhoista vähän leivontaan. Vaivaa taikinaa, kunnes se on sileää ja kimmoisaa.
4. Lisää taikinaan rasva ja alusta taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.
5. Peitä taikinakulho liinalla ja nosta lämpimään ja vedottomaan paikkaan. Anna taikinan nousta noin kaksinkertaiseksi. Nostusaika noin puoli tuntia.
6. Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle. Jaa taikina kahtia. (Älä vaivaa noussutta taikinaa tässä vaiheessa, niin kuin tehdään pikkupullien teossa.)
7. Kauli kummastakin taikinapalasta suorakaiteen muotoinen (noin 30×60 cm) levy. Levitä pinnalle ohut kerros pehmeää rasvaa ja ripottele pinnalle kanelia ja sokeria. Kääri rullaksi kuin kääretorttu, jätä saumakohta alle. Leikkaa rulla noin 15 palaan hieman vinoin viilloin. Nosta palat pystyyn kapeampi puoli ylöspäin. Paina sormella palojen kapea kärki alas pöytään niin, että leikkauspinnat nousevat ylös. Nosta puustit leivinpaperin päälle pellille.
8. Peitä liinalla ja anna kohota.
9. Voitele kohonneet korvapuustit kevyesti vatkatulla munalla. Ripottele päälle raesokeria.
10. Paista uunissa 225°C:ssa 8-10 minuuttia ja anna jäähtyä leivinliinan alla.

Karjalanpiirakat

Raaka-aineet

Kuoritaikina:

1½ dl vettä

1 rkl öljyä

¾ tl suolaa

3 dl ruisjauhoja

1 dl vehnäjauhoja

Täyte:

2 ½ dl vettä

2 dl riisiä

7 ½ dl maitoa

½ tl suolaa

1 kananmuna

Voiteluun:

voita sulatettuna ja vettä



Valmistus

Täyte:

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi tai ohra ja keitä 10 minuuttia.
2. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen 30 minuuttia välillä pohjaa pitkin sekoittaen. Jätä täyte hautumaan kannen alle 10 minuutiksi.
3. Mausta valmis puuro suolalla ja jähdytä se.
4. Sekoita jäähtyneeseen puuroon muna.

Piirakat:

1. Sekoita kylmään veteen öljy, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.
2. Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjauhoseosta ja kaada taikina jauhojen päälle. Kaulitse taikinasta noin 1/2 cm:n paksuinen levy.
3. Painele levystä juomalasilla kakkaroita.
4. Aseta kakkarat kuuden kappaleen pinoihin, etteivät ne kuivu. Peitä pinot muovipussilla tai kulholla.
5. Kaulitse kakkarat piirakkapulikalla ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi kuoriksi. Lado kuoret päällekkäin ja ripottele ruisjauhoja väliin. Peitä kuoripinot muovipussilla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.
6. Ota kuoret leivinpöydälle, levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle (1 cm paksuinen kerros täytettä) ja jätä kuoren reunoilta noin 1 cm tyhjää tilaa.
7. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla.
8. Siirrä piirakat uunipellille leivinpaperin päälle.
9. Paista piirakoita 275-300°C lämmössä noin 15 minuuttia.
10. Voitele piirakat sulatetulla voilla, johon on sekoitettu tilkka vettä.
11. Lado kuumat piirakat kulhoon päällekkäin ja peitä leivinpaperilla ja liinalla. Tarjoile perinteisen tai munattoman munavoin kanssa.

Vanhan ajan makaronilaatikko

Raaka-aineet

1 l vettä
2 tl suolaa
200 g makaronia

Munamaito:

2 munaa
6 dl maitoa
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
¼ tl valkopippuria

Valmistusohje:

Jos käytät pitkiä makaroneja, katko ne ensin. Pane makaronit kiehuvaan suolalla maustettuun veteen. Keitä kypsiksi ilman kantta. Siivilöi vesi pois ja pane makaronit voideltuun uunivuokaan. Valmista munamaito vatkaamalla aineet kevyesti keskenään. Kaada munamaito vuokaan. Makaronien tulee peittyä. Nostele makaroneja hiukan haarukalla. Jos haluat, voit ripotella pinnalle korppujauhetta. Kypsennä uunissa 150–180°C:ssa 1–1,5 tuntia, niin että munamaito on hyytynyt.

