



RÄTTÄNÄ 2000-LUVULLE



Reseptivihko

Maistuva Etelä-Savo -perinneruokien tuunauspajat

ProAgria Etelä-Savo / Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset

Yhteistyössä:

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk / Mikkeli

Matkailu-, ravitsemis- ja nuorisoalan koulutusyksikkö

Rantakylän yhtenäiskoulu, Mikkeli

Juvan Kehitysvammaisten Tuki ry, Juva

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus



Ohjeet ja kuvat: XAMK Mikkeli, restonomiopiskelijat
Hanke on toteutettu Etelä-Savon maakuntaliiton Suomi100 aluetuella

Lammasburgeri ja lisukkeet

(4-6 annosta)

Tsatsiki:

2 dl kreikkalaista jogurttia
puolikas kurkku
2 valkosipulinkynttä
mustapippuria ja sipulia
tuoretta minttua
(rypsi- tai oliiviöljyä)

Valuta jogurtti esimerkiksi suodatinpussissa vähintään puoli tuntia.

Raasta kurkku, ripottele sille suolaa ja anna valua lävikössä vähintään puoli tuntia.

Murskaa valkosipulinkyntset ja sekoita kaikki ainekset kulhossa, tarkista maku.

Lisää öljyä, jos haluat juoksevampaa.

Uunipaahdetut tomaatit:

1 rs (250g) kirsikkatomaatteja
timjamia (mielellään tuoretta, kuivakin käy)
suolaa ja mustapippuria
6 valkosipulinkynttä
oliiviöljyä

Puolita huuhdellut kirsikkatomaatit uunivoan pohjalle leikkuupinta ylöspäin.

Pirskottele oliiviöljyä reilusti päälle, ripottele mausteet ja murskatut/pieneksi pilkotut valkosipulit tomaattien päälle.

Paahda 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Karamellisoitu punasipulikastike:

750 g punasipuleita
2 reilua rkl oliiviöljyä
1/4 dl ruokosokeria
2 dl punaviiniä
1 tähtianis
1 kanelitanko
1/2 dl balsamicoa
2 tl suolaa
mustapippuria
ripaus neilikkaa (tai maustepippuria)

Siivuta punasipuli ohuelti.

Kuumenna öljy, lisää sipulit ja sokeri ja anna karamellisoitua hetken. Lisää pannuun punaviini, tähtianis, kanelitanko ja mausteet.

Keitä miedolla lämmöllä 40–60 minuuttia, kunnes jäljellä on hillomainen silppu.

Poista kanelitanko ja tähtianis ja lisää balsamico. Soseuta blenderissä jos haluat tasaisen tahnan (ei pakollista), kaada takaisin pannuun ja tarkista maku (mausta lisää tarvittaessa).

Kastike jähmettyy jäähtyessään, mutta jos tuntuu, että se on liian nestemäistä, redusoi sitä jonkin aikaa kovalla lämmöllä. Säilyy hyvin kylmässä.



Lammas

1–2 kg	karitsan lihaa (potkaa, paistia tai muuta)
0,5 l	vettä
4	salottisipulia halkaistuina, muttei kuorittuina
6	valkosipulinkynttä halkastuina
2	porkkana kuorittuna ja paloitetuna
10	maustepippuria
1	laakerinlehti
1,5 tl	suolaa
lisäksi:	
1 dl	minttua hienonnettuna
	Siiskosen arinasämpylöitä

Ota lammas huoneenlämpöön tunti ennen ruoanlaittoa. Pyyhi pinta kuivaksi talouspaperilla. Ruskista lampaan liha öljy/voi-seoksessa pannulla ja siirrä pataan.

Laita sipulit, porkkanat ja valkosipulit pannulle hiukan pehmenemään.

Muutaman minuutin päästä, lisää mausteet ja vesi ja anna kiehahtaa.

Kaada vesi ja kasvikset lampaan päälle, lisää vettä, kunnes lampaat peittyvät. Laita kansi päälle.

Paista 140-asteisessa uunissa vähintään 5 tuntia, tai jopa yön yli. Nosta liha varovasti padasta ja anna jäähtyä foliossa vähintään puoli tuntia.

Tällä aikaa siivilöi liemi talteen.

Kun liha on vetäytynyt, poista luut ja ylimääräiset kalvot sekä muut röhnät. Nyhdä liha esim. kahta haarukkaa apuna käyttäen. Tarkista maku, lisää suolaa, pippuria sekä keitinlientä tarvittaessa. Lopuksi lisää pieneksi silputtu minttu.

Leikkaa sämpylät kahtia, (1 potkasta riittää 3-4 sämpylään) ja kostuta leikkauspinta keitinliemellä. Alapuoliskoon voi laittaa siivun juustoa tässä vaiheessa, esimerkiksi cheddar sopii/sulaa hyvin. Paahda sämpylöitä 200-asteisessä uunissa muutama minuutti.

Täytä hampurilaiset haluamassasi järjestyksessä, esimerkiksi: pohjalle nyhtölammas, sitten punasipuli ja tsatsiki ja viimeiseksi uunipaahdetut tomaatit.



Naurisranskalaiset

4 annosta

6-8 kpl nauriita

2 rkl ohrakasta tai maizena

2-4 rkl pellavansiemeniä

4 rkl ruokaöljyä

1 tl suolaa

Valmistus:

Pese ja kuori nauriit. Leikkaa nauriit n. 1cm x 1cm kokoisiksi paksuksi suikaleiksi tai poraa omena poralla nauriin läpi, näin saat mukavan pyöreitä ranskalaisia.

Laita leikatut suikaleet astiaan. Lisää öljy, pyöritä naurissuikaleet öljyssä. Lisää ohrakasta pyörittele, lisää pellavan siemenet ja pyöritä nauriitten ympärille.

Laita uunipellille leivinpaperi. Asettele naurissuikaleet irti toisistaan pellille. Paista 200 – astetta n. 45 minuuttia, käännä kerran paistamisen aikana.

Puolukkamajoneesi

1 keltuainen

1 ½ dl öljyä

1 ½ tl etikkaa

½ tl suolaa

1 ½ rkl sinappia

½ dl puolukoita

rosépippuria maun mukaan

Valmistus:

Mittaa kaikki aineet öljy ja puolukkaa lukuun ottamatta, samaan kapeaan kulhoon. (Kaikkien aineksien tulisi olla saman lämpöisiä.)

Vatkaa sähkövatkaimella ainekset sekaisin ja lisää öljy ohuena nauhana koko ajan vatkaen.

Kun majoneesi on kuohkeaa, lisää murskattua rosepippuria ja puolukat. Sekoita puolukat ja pippuri sähkövatkaimella.

Koristele puolukoilla.

Rättänäkakku

Taikina:

1,5 dl	sokeria
1,5 dl	fariinisokeria
2 dl	auringonkukkaöljyä
4	kananmunaa
3 ½ dl	ruisjauhoja
2 tl	leivinjauhetta
1 tl	kanelia
300 g	pakastemustikoita
3-4 rkl	perunajauhoja

Kuorrutus:

200 g	tuorejuustoa
¾ dl	tomusokeria
1 tl	vaniljasokeria
(2,5 rkl	sitruunamehua)

Valmistus:

Voitele halkaisijaltaan 22 cm kakkuvuoka. Sekoita ruisjauhoihin leivinjauhe ja kaneli. Vatkaa öljy ja sokerit (kakku ei onnistu voislasta) ja vatkaa joukkoon kananmunat yksitellen, kunnes seos on kuohkeaa. Lisää joukkoon jauhoseos. Pyörittele jäisiä mustikoita perunajauhoissa. Lisää mustikat. Kaada taikina vuokaan.

Paista 180 asteessa noin 50 minuuttia (kunnes hammastikkuun ei tartu taikinaa).

Kun kakku jäähtyy, sekoita tuorejuusto, tomusokeri ja vaniljasokeri (sekä sitruunamehu) keskenään. Levitä täysin jäähtyneen kakun päälle. Koristele kuorrute vetelemällä haarukalla aaltokuvioita ja mustikoilla.



Mujepiirakka muffiniksi

Ruistaikina

1,5 dl	vettä
1 rkl	rypsiöljyä
3/4 tl	suolaa
3 dl	ruisjauhoja
1 dl	vehnäjäuhoja

Sekoita kylmään veteen öljy, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.



Perunasose

300 g	perunaa
20 g	voita
0,2 dl	maitoa/kermaa
riipaus	suolaa

Kuori ja keitä perunat. Kun perunat ovat kypsiä, kaada keitinvesi pois ja muussaa perunat. Lisää suola, maito ja voi. Sekoita ja tarkista maku.

Muikut

200 g	muikkuja
	ruisjauhoja
	voita paistamiseen
	suolaa

Perkaa muikut ja putsaa. Pyörittele muikut ruisjauhoissa ja paista reilussa voissa kuussa pannussa. Kun pinta on kauniin ruskea, nosta muikut pois pannulta ja lisää suola.

Tillivoi-kastike

0,5 dl	tilliä
50 g	voita

Sulata voi ja lisää tilli sekaan.

- Laita ruistaikina muffinivuokaan ja lisää täytteeksi perunasose. (Kuvassa myös porkkana-nauris sose täytteellä.)
- Paista uunissa 190 asteessa, kunnes soseen pinta on hiukan ruskistunut.

Annoksen kokoaminen

- Asettele lautaselle muikut, ruis-perunasose muffini. Levitä voi-tillikastiketta muffinin ja muikkujen päälle kostukkeeksi.
- Koristele tuoreella tillillä sekä sitruunalla.

Rättänäpannacotta

Pannacotta

2 dl	täysmaitoa
2 dl	kuohukermaa
vajaa 1 dl	sokeria
½	sitruunan raastettu kuori
1 rkl	sitruunan mehua
½	vaniljatanko
4 dl	mustikoita
3 kpl	liivatelehteä



Valmistusohje:

Pistä liivateet likoamaan. Mittaa maito, kerma, sokeri ja vaniljatanko kattilaan ja kie-hauta. Kaada seos kulhoon siivilän läpi.

Ota pieni tilkka kermaseosta takaisin katti-laan ja kuumenna liivateet siinä. Kun kaikki liivateet ovat lienneet, kaada seos ohuena nauhana massaan koko ajan sekoittaen.

Sulata mustikat kulhossa, soseuta ne ja pistä ne siivilän läpi pannacottamassan joukkoon. Kaada pannacotta vuokiin ja pistä ne kylmään hyytymään.

Makea näkkäri

1 ¾ dl	pähkinä rouhetta
1 ½ dl	rouhittua valkosuklaata
½ dl	pellavansiemeniä
1 dl	ruishiutaletta
2 rkl	perunajauhoja
¼ tl	suolaa
3	kananmunaa

Sekoita kaikki aineet keskenään kulhossa ja levitä massa leivinpaperoidulle pellille. Paista 175 asteessa n. 25 min. Leikkaa näkkäri heti uunista ottamisen jälkeen. Jäähdytä palat riti-lällä

Koristeeksi syötäviä kukkia, valkosuklaata, marjoja, pähkinärouhetta.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
ETELÄ-SAVO

Rättänä jäätelökeksi

Mustikkajäätelö

2 dl täysmaitoa

2 dl kuohukermaa

vajaa 1 dl sokeria

2 keltuaista

1/2 sitruunan raastettu kuori

1/2 vaniljatanko

1-2 rkl sitruunamehua

4-5 dl mustikoita

Sama makea näkkäri, kuin pannacotta-annoksessa edellisellä sivulla

1. Sekoita maito, vajaa 1/2 dl sokeria ja vaniljatangon siemenet kattilassa. Lisää seokseen vaniljatangon kuori ja kuumenna seos melkein kiehumispisteeseen. Nosta kattila liedeltä.

2. Vatkaa keltuaiset ja 1/2 dl sokeria vaaleaksi vaahdoksi.

3. Sekoita keltuaisvahto maito seokseen ja kuumenna uudelleen, kunnes seos alkaa sakeutua. Lopeta keittäminen heti, kun seos on hiukan sakeutunut, ettei kastike leikkaa kiinni. Seoksesta on tarkoitus tulla ohutta vaniljakastiketta.

4. Jäähdytä seos kylmäksi. Laita esim. altaaseen kylmää vettä + mahdollisesti jäitä ja pistä kattila altaaseen. Sekoita seosta välillä jäähtymisen nopeuttamiseksi.

5. Kun seos on jäähtynyt lisää joukkoon vaahdoksi vatkatu kerma ja soseeksi survotut mustikat. Mustikat kannattaa soseuttaa huolella, muuten ne jäävät jäätelöön jäisiksi sattumiksi.

6. Lisää jäätelömassaan sitruunan raastettu kuori ja mehu.

Jäähdytä jäätelöksi jäätelökoneessa koneen ohjeen mukaisesti. Pakasta jäätelö.



Uuninauriit 4 annosta

- 4 naurista (isoa)
margariinia tai voita
suolaa

Valmistus:

1. Pese nauriit. Laita nauriit folion päälle, lisää päälle voi/margariini nokare ja suolaa oman maun mukaan. Rytistä folio niin, että se muodostaa nyytin nauriin ympärille.
2. Aseta nyytit pellin päälle ja uuniin. Paista uunissa 175 asteessa 60–120 minuuttia. Kypsennysaika riippuu nauriin koosta, kokeile kypsyyt haarukalla. Nauriit ovat valmiit, kun ovat pehmenneet sisältä.
3. Uuninauriit voit tarjota suppilovahvero-ohraton tai nyhtökaura-juurespannun kanssa. Mukavana lisänä toimii puolukkamajoneesi.

Nyhtökaura-juurespannu

- 1 sipuli
1 porkkana
1 palsternakka
1-2 naurista
250 g Nyhtökaura tai Härkis
(Maustamaton)
4 dl kaurakermaa
1 rkl tumma siirappi
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria
öljyä paistamiseen



Valmistus:

1. Kuori juurekset (porkkana, palsternakka ja nauris). Raasta raastinlaudalla juurekset raasteeksi.
2. Kuori ja pilko sipuli, pieneksi hakkelukseksi. Laita pannulle öljyä ja kuullota sipuli, lisää juuresraaste anna kasvien hetki pehmetä.
3. Lisää nyhtökaura (halutessa voi nyhtökauraa pienentää haarukalla murskaamalla). Sekoita. Lisää tumma siirappi, suola ja mustapippuri. Lopuksi lisää kaurakermaa.
4. Anna hetken hautua miedolla lämmöllä ja tarjoa lämpimänä esim. uuninauriiden kanssa.

Naurislepuskaiset

n. 0,8 kg	naurissosetta (soseeseen voi halutessaan lisätä sulatettua voita)
2	kananmunaa
n. 3 dl	vehnä jauhoja
n. 2,5 dl	ohrajauhoja (ei karkeita jauhoja)
3 tl	suolaa



Valmistusohje:

1. Sekoita naurissoseeseen kananmunat, suola ja jauhot. Jauhojen määrää voi tarvittaessa vähentää tai lisätä, jos taikina tuntuu löysältä ja tarttuu kiinni kulhoon.
2. Leivo taikinasta tanko ja jaa se pieniin palasiin.
3. Taputtele jauhoisilla sormilla taikina palasista leivinpaperin päälle pyöreitä lepuskaisia.
4. Töki haarukalla lepuskaisten pintaan reikiä.
5. Paista 190 asteessa 10 minuuttia.



Lanttu-karjalanpiirakka ja lohimosse



Lohimoussen raaka-aineet:

150 g	kylmäsavustettua lohta
200 g	smetanaa
100 g	maustamatonta tuorejuustoa
½ - 1 tl	suolaa (voi lisätä maun mukaan)
15 g	tilliä
10 g	sipulia (mielellään punasipulia)
½ tl	mustapippuria
1 rkl	sitruunamehua

Puuron raaka-aineet:

0,5 l	maitoa
1 dl	puuroriisiä
½ tl	suolaa
150 g	lanttu (raastettuna)

Taikinan raaka-aineet:

1 dl	kylmää vettä
½ tl	suolaa
1 tl	psylliumia
1,5 dl	ruisjauhoja
25 g	voita (sulatettuna voiteluun)

Valmistus:

Aloitetaan puuron valmistuksesta, kiehua hetkeksi maito ja lisää joukkoon puuroriisi. Sen jälkeen anna hautua hiljalleen miedolla lämmöllä, kunnes maito on imeytynyt (30 – 35 min). Sekoita useasti, jotta puuro ei palaish pohjaan. Valmis puuro maustetaan suolalla ja laitetaan jäähtymään. Raastettu lanttu sekoitetaan kylmän puuron sekaan.

Puuron kiehuessa voit valmistaa lohimosseen. Kuori ja silppua sipuli. Pilko kylmäsavustettu lohi pieniksi kuutioiksi, mutta säästä lohta myös koristeluun (lohirusuihin). Sekoita smetana ja tuorejuusto keskenään, lisää lohi, sipuli, pilkottu tilli sekä kaikki mausteet tasaiseksi massaksi. Laita jääkaappiin tekeytymään, kunnes karjalapiirakat ovat valmiita.

Sekoita veteen suola ja psyllium, anna psylliumin turvota hetki. Sekoita (pienissä erissä) joukkoon ruisjauhot jatkuvasti sekoittaen ja vaivaa tasaiseksi. Valmis taikina irtoaa kulhon reunoista. Kaulitse taikina ohueksi levyksi ja paina ympyrämuotilla (halkaisija 8-9 cm) 20–25 palaa. Pinoa taikinapalat limittäin ja ripottelee väliin jauhoja, (tarvittaessa peitä muovilla tai rättillä kuivumisen estämiseksi). Laita uuni lämpenemään 250 asteeseen. Sekoita raastettu lanttu kylmän riisipuuron sekaan ja levitä täyte taikinalle. Nosta reunat keskelle ja rypytä molemmilla etusormilla. Nosta piirakat pellille leivinpaperin päälle ja paista uunin keskitasolla 12 - 15 minuuttia, kunnes pinta kypsyy kullan väriseksi. Voitele kypsät piirakkaat.

Laita lohimosse piirakoiden päälle ja koristele lohirusuulla, tillillä sekä sitruunapalalla.

Ruislettukakku



Ruislettujen raaka-aineet:

4 kpl	kananmunia
1 l	maitoa
1 dl	vehnä jauhoja
3 dl	ruisjauhoja
1 tl	suolaa
1 tl	leivinjauhetta
paistamiseen	margariinia

Vispipuuron raaka-aineet:

3 dl	vettä
3 dl	mustikoita
½ dl	sokeria
ripaus	suolaa
¾ dl	mannasuurimoita

Täytteen muut raaka-aineet:

2 dl	kuohukermaa
3 dl	mustikoita (tuoreina tai sulatettuna)
150 g	rahkaa
½ dl	sokeria
ripaus	vaniljasokeria

Valmistus:

Riko munat ja vatkaa rakenne rikki, lisää maito ja suola. Sekoita keskenään jauhot ja leivinjauhe ja sitten kaikki raaka-aineet yhteen. Anna taikinän turvota noin tunti. Paista taikinasta keskilämmöllä mahdollisimman ohuet letut. Käytä paistamiseen kahta pannua, jotta säästäisit aikaa. Anna lettujen jäähtyä ennen kakuksi kokoamista.

Laita vesi ja mustikat kattilaan, anna kiehua vähän aikaa ja lisää mannasuurimot. Mausta vispipuuro sokerilla ja jäähdytä. Vatkaa kylmä vispipuuro kuohkeaksi ennen kakun täyttämistä.

Sulata 3 dl mustikoita ja siivilöi tasaiseksi massaksi. Vatkaa kuohukerma ja sokeri. Sekoita keskenään vatattu vispipuuro, kuohukerma, mustikkamassa ja rahka, tarvittaessa mausta vaniljasokerilla. Kokoja lettupino laittamalla lettujen väliin täytettä, lusikoi täytettä myös kakun reunoihin. Koristelee kermavaahdolla ja mustikoilla. Anna kakun tekeytyä yön yli jääkaapissa.

Suppilovahvero-ohratto 4 annosta

12 ½ dl	kasvislientä
1 dl	suppilovahveroita (kuivattuna tai 5 dl tuoreita)
2 dl	ohrasuurimoita
1 rkl	ruokaöljyä
1 kpl	salottisipulia
1/2 tl	suolaa
1/2 tl	mustapippuria

Tarjoiluun

1 rkl	voita
4-6 rkl	parmesaanijuustoa (raastettuna)



Keitä kasvisliemi ja pidä se kuumana. Pane kuivatut suppilovahverot likoamaan noin puoleksi tunniksi. Kuullota ohrasuurimot öljyssä. Lisää pilkottu salottisipuli. Lisää kuumaa kasvislientä pikkuhiljaa ohran joukkoon. Kypsennä niitä noin 30 minuuttia. Käytä valutetut suppilovahverot pannulla. Lisää ne kypsymään ohrattoon. Mausta ohratto pippurilla ja suolalla.

Sekoita juuri ennen tarjoilua joukkoon voinokare ja parmesaaniraastetta.

Sienipataleipä

4,5 dl	piimää
2 rkl	öljyä
3 dl	vehnä jauhoja
3,5 dl	hiivaleipäjauhoja
1tl	valkosipulijauhetta
1-1,5 dl	kuivattuja sieniä jauheena
1 tl	kuivahiivaa
1 rkl	fariinisokeria
1,5 tl	suolaa



Valmistus:

Jauha sienet mahdollisimman hienoksi jauheeksi. Sekoita kuivat aineet kulhossa. Lämmitä piimä +42° asteiseksi ja sekoita kuivien aineiden joukkoon. Peitä kulho kelmulla tai jotenkin muuten ilmatiiviisti ja anna taikinan tekeytyä huoneenlämmössä 12-16 tuntia.

Lämmitä uuni ja pata uunissa +200° asteeseen. Ota pata uunista ja laita voitele öljyllä. Kaada leipätaikina kuumaan pataan ja laita uuniin kannen alle n.30min. Tämän jälkeen ota kansi pois ja anna paistua vielä 15minuuttia tai kunnes leipä on kypsää. Nauti.

Huom. On tärkeää kaataa taikina kuumaan pataan, jolloin taikina ei tartu pataan kiinni.

Puolukka-talkkunajäädye

2 dl	kuohukermaa
1 tlk (395 g)	kondensoitua maitoa
400 g	puolukoita
1dl	talkkunajauhoja



Valmistus:

Survo puolukat niin hienoksi soseeksi, kuin haluat tai jätä kokonaisiksi. Sekoita joukkoon kondensoitu maito ja talkkunajauho. Vaahdota kuohukerma ja nostele se muun puolukkamassan joukkoon. Kastele haluamasi jäädytysastian sisäpinta vedellä ja kaada jäädyekehmassa astiaan. Anna jäätyä vähintään yön yli. Kun asetat jäädyekeeseen tarjolle kasta astia lähes kiehuvaan veteen (sisäpinnalla ollut vesi sulaa ja jäädyeke irtoaa helposti) ja kumoa jäädyeke haluamaasi astiaan.

Vinkki: Voit tarjoilla jäädyekeeseen kanssa suolaista kinuksikastiketta.

Kyytön uunijuusto

1 l	(kyytön) ternimaitoa
	voita vuokien voiteluun
½ tl	suolaa

Ota litran vuoka tai useampi pieni vuoka ja voitele ne. Kaada maito vuokaan/vuokiin. Lisää suolaa. Paista 175C n. 40 min kunnes maito on hyytynyt ja saanut kauniin värin.



Tyrnimelba ja –siirappi

n. 3 dl	tyrnin marjoja
n. 2 dl	sokeria (maun mukaan.)
	vettä

Mittaa tyrnit ja sokeri kattilaan.

Lisää vettä niin että tyrnit peittyvät. Keitä kunnes tyrnit ovat pehmeitä.

Kaada jäljelle jäävä liemi toiseen kattilaan.

Soseuta tyrnit ja lisää tarvittaessa sokeria/hunajaa. Myös appelsiinimehusta saa makua.

Keitä tyrnien keitinliemestä siirappia. Lisää tarvittaessa sokeria.

Tarjoile uunijuuston kanssa.

Ohrapiirakat

Täyte:

(n. 25-40 piirakalle, riippuen koosta)

1,2 l	vettä
4 dl	esikypsytettyjä rikottuja ohrasuurimoita
n. 4 tl	suolaa
3,5 dl	piimää
(n. 35 g	voita)



Täytteen valmistusohje:

Kiehauta 4 dl vettä, lisää suurimot ja anna veden imeytyä suurimoihin. Lisää vettä ja anna kiehua noin 30 min välillä sekoittaen. Hauduta miedolla lämmöllä kannen alla noin 10 min. Tarkasta, että ohrasuurimot ovat kypsiä. Mausta suolalla (ja halutessasi lisää voita.) Jäähdytä puuro. Lisää jäähtyneeseen puuroon piimä ja sekoita hyvin. Tarkasta maku.

Kuoritaikina: (25-40 piirakalle, riippuen minkä kokoisia kuoria valmistaa)

2 dl	vettä
1-2 rkl	öljyä tai muuta rasvaa
1 tl	suolaa
3,5 dl	ruisjauhoja
1,5 dl	vehnäjauhoja
Voiteluun:	voita sulatettuna (voin joukkoon voi lisätä hieman maitoa tai vettä)



Piirakoiden valmistaminen:

Sekoita kylmään veteen öljy / rasva, suola ja jauhot. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.

Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjauhoseosta ja kaada taikina jauhojen päälle.

Leivo taikinasta tanko. Jaa se 40 osaan. Pyöritä palat palloiksi ja taputtele ne kakkaroiksi. Lado päällekkäin ja peitä kelmulla / pussilla kuivumisen estämiseksi.

Kauli kakkarat piirakkapulikalla ohuiksi, pyöriksi kuoriksi. Kokoa kuoret pinoon, ripottele väliin jauhoja ja peitä esim. kelmulla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Levitä osa kuorista pöydälle. Poista liika jauho kuorista. Annostele puuroa 1,5-2 rkl / kuori. Levitä täytettä yläreunasta alareunaan ja sivusuunnassa melkein reunoihin saakka.

Käännä vastakkaiset reunat puuron päälle. Ummista piirakat rypyttämällä. Nosta piirakat uunipellille. Paista piirakoita 275-300 asteen lämmössä noin 10-15 minuuttia.

Voitele piirakat sulatetulla voilla tai voi-maito- / voi-vesiseoksella. Peitä leivinliinalla.