

JOULU- KALENTERI

18

Lahjaksi!

Pakkaa piirakat
rottinkikoriin.

Kääri kori
sellofaaniin ja
sido kiinni
kaunilla nauhalla
tai narulla.

Perinteinen piirakka-
malli, mutta uusi
maku yllättää iloisesti
lahjan saajan.



TYRNI ON VUODEN 2020 MARJA



TYRNIPIIRAKAT

Täyte

0,5 dl soseutettuja tyrnimarjoja
3,5 dl vettä
1 dl riisihiutaleita
ripaus suolaa
(0,5 dl sokeria)
hunajaa

Kuori

1 dl vettä
0,5 tl suolaa
3 dl sihtiruisjauhoja

Valmista riisihiutale-tyrnipuuro. Anna puuro jäähtyä. Valmista kuoritaikina sekoittamalla suola, jauhot ja vesi keskenään.

Valmista pieniä piirakoita karjanpiirakoiden tapaan ajelemalla pohjat, laittamalla lusikallinen tyrnipuuroa pohjalle ja rypyttämällä ne. Paista piirakat rapeiksi 275 asteessa n. 10 minuuttia. Sivele piirakan täytteen päälle hunajaa.

*Ohje: Marianne Kosonen,
Mitä Hyvää Marjasta -reseptikilpailun satoa.*