

Helsinki Karjalanpiirakka

Toplam 130 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 12 kişilik Zor ~210 kcal Açılış 15/10

Karjalanpiirakka, ince çavdar hamurunu sütlü pirinç lapasıyla doldurup yumurtalı tereyağıyla servis eden Karelya böreğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Çavdar unu
- 0.5 su bardağı Buğday unu
- 1 su bardağı Pirinç
- 4 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

- Pirinci suyla 8 dakika haşlayın.
- Sütü ekleyip pirinci 30 dakika lapa kıvamına kadar pişirin.
- Çavdar unu, buğday unu, tuz ve suyla sert hamur yoğurun.
- Hamuru küçük bezelere ayırıp ince oval açın.
- Pirinç lapasını ortalarına paylaştırıp kenarları kapatın.
- Börekleri 250°C fırında 12-15 dakika pişirin.
- Yumurtaları 9 dakika haşlayıp tereyağıyla kızdırin.
- Karjalanpiirakları yumurtalı tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak için fırın tava kullanın ve tava kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yumurtalı tereyağı sürüp kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

