

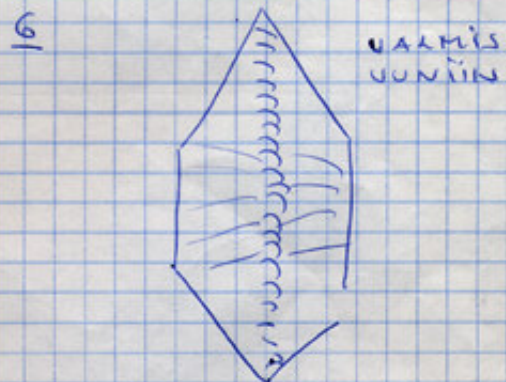
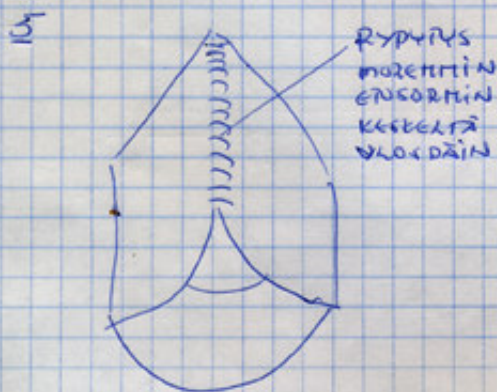
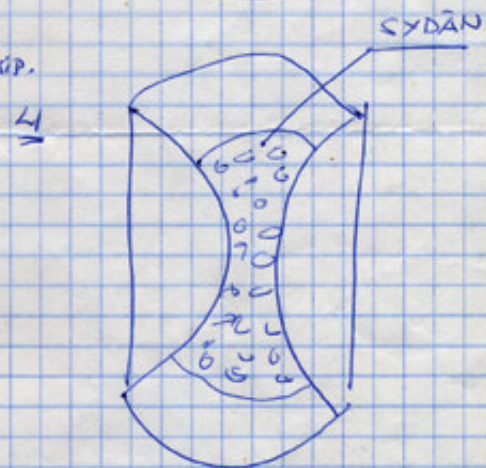
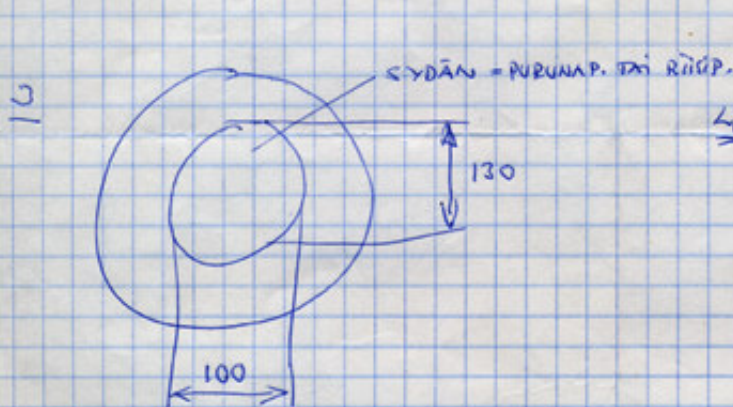
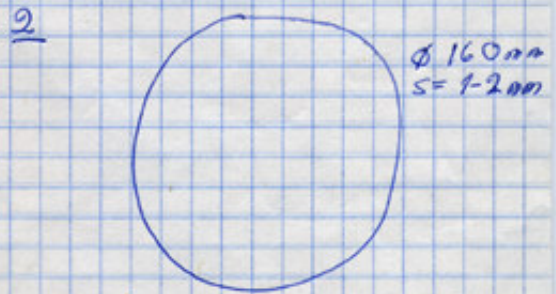
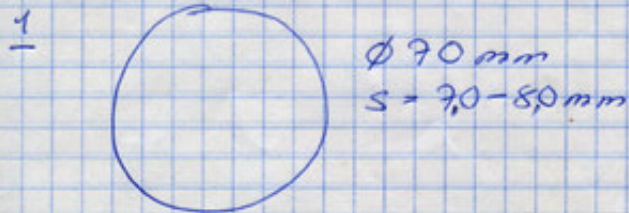
Karjalanpiirakka lumivaaralaiseen tapaan

KUINKA PÄISTÄN KARJALANPIIRAKKA

TAIKINA: RUISJAUHOJA 4 DL SYDÄN: TUURAUSTA PERUNAMUUSIA
 VEHNÄ -" 1,5 DL TAI RUISJAUHOJA
 SUOLAA 2 TL
 KYLMÄVETÄ 2 DL

TANKEROINNIN KESKÄ RUIS 2 VEHNÄJAUHOJA ALUSTALLA

PÄISTÖ 250°C ≈ 15 MIN (KULLANRUSEEITA)
 UUNISTA OTON JÄLKEEN VOIDELLAAN VOILLA (MARG),
 TÄMÄN JÄLKEEN PINOTAAN KULHOON HAUTUTTAAN
 JA ASETAAN PUYHE PÄLLE



MERKITTY NUISTIN SYKSYLLÄ 1977
 AIDIN PIIRAKKAPÄISTÖN AINA Sano