

# Helsinki Karjalanpiirakka

Toplam 130 dk Hazırlama 65 dk · Pişirme 62 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 kıvrın.
- 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

