

# Karjalanpiirakat

## **Kuoritaikina:**

1½ dl vettä  
3/4 tl suolaa  
3 dl ruisjauhoja  
1 dl vehnä jauhoja

## **Täytevaihtoehto 1:**

2 ½ dl vettä  
2 dl riisiä  
7 ½ dl maitoa  
1/2 tl suolaa  
1 kananmuna

## **Täytevaihtoehto 2:**

8 dl vettä  
2 dl riisiä  
2 dl (laktoositonta) ruokakermaa 10% tai 15%  
1 kananmuna

## **Täytevaihtoehto 3:**

n. 1 kg perunoita  
2-3 dl maitoa  
30 g voita  
1 tl suolaa  
1 kananmuna

## **Täytevaihtoehto 4:**

2 dl vettä  
2 dl esikypsytettyjä, kokonaisia ohrasuurimoita  
1,5 l maitoa  
1 tl suolaa  
1 kananmuna

**Voiteluun:** voita sulatettuna ja vettä

## **Valmista ensin täyte:**

### **Täytevaihtoehto 1 ja 4 valmistaminen:**

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi tai ohra ja keitä 10 minuuttia.
2. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen 30 minuuttia välillä pohjaa pitkin sekoittaen. Jätä täyte hautumaan kannen alle 10 minuutiksi.
3. Mausta valmis puuro suolalla ja jäähdytä se.
4. Sekoita jäähtyneeseen puuroon muna.

### **Täytevaihtoehto 2 valmistaminen:**

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä noin 30 minuuttia. Sekoita välillä.
2. Lisää joukkoon (laktoositon) ruokakerma ja suola. Anna puuron hautua noin 10 minuuttia.
3. Kaada puuro laakeaan astiaan ja kaada tilkka kylmää vettä päälle, jotta puuron pinnalle ei muodostu kuorta.
4. Sekoita jäähtyneeseen puuroon kananmuna.

### **Täytevaihtoehto 3 valmistaminen:**

1. Pese ja kuori perunat ja keitä ne kypsiksi.
2. Kuumenna maito ja voi.
3. Soseuta perunat, maito, voi ja suola. Lisää hieman jäähtyneeseen soseeseen kananmuna.

### **Piirakoiden valmistaminen:**

1. Sekoita kylmään veteen, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.
2. Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjauhoseosta ja kaada taikina jauhojen päälle. Kaulitse taikinasta noin 1/2 cm:n paksuinen levy.
3. Painele levystä juomalasilla kakkaroit.
4. Aseta kakkarat kuuden kappaleen pinoihin, etteivät ne kuivu. Peitä pinot muovipussilla tai kulholla.
5. Kaulitse kakkarat piirakkapulikalla ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi kuoriksi. Lado kuoret päällekkäin ja ripottele ruisjauhoja väliin. Peitä kuoripinot muovipussilla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.
6. Ota kuoret leivinpöydälle, levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle (1 cm paksuinen kerros täytettä) ja jätä kuoren reunoilta noin 1 cm tyhjää tilaa.
7. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla.
8. Siirrä piirakat uunipellille leivinpaperin päälle.

9. Paista piirakoita 275-300°C lämmössä noin 15 minuuttia.
10. Voitele piirakat sulatetulla voilla, johon on sekoitettu tilkka vettä.
11. Lado kuumat piirakat kulhoon päällekkäin ja peitä leivinpaperilla ja liinalla. Tarjoile perinteisen tai munattoman munavoin kanssa.

### **Perinteinen munavoi**

4 munaa  
2 dl raejuustoa  
100 g voita tai margariinia  
(4 rkl persiljasilppua)

1. Laita munat kattilaan kiehuvaan veteen yksitellen ruokalusikkaa apuna käyttäen ja keitä 8 minuuttia.
2. Nosta keitetyt munat joksikin aikaan kylmään veteen, jolloin kuori irtoaa helpommin.
3. Kun kananmunat ovat jäähtyneet, kuori ne.
4. Laita kananmunat isolle lautaselle ja hienonna ne haarukalla tai käytä munaleikkuria.  
Sekoita joukkoon raejuusto ja huoneenlämpöinen, pehmeä rasva.
5. Jos haluat, voit lisätä päälle hienonnettua persiljaa.

### **Munaton munavoi**

1 tlk esikypsytettyjä kikherneitä  
250 g kiinteää tofua  
150 g margariinia  
1 tl suolaa

1 dl persiljaa ja 1 chili

1. Valuta ja huuhtelee kikherneet. Rouhi kikherneet haarukalla karkeaksi.
2. Murena tofu.
3. Sekoita kikherne- ja tofumuru sekä margariini. Mausta suolalla.
4. Hienonna persilja ja sekoita joukkoon. Hienonna myös puolet chilistä ja sekoita joukkoon. Koristele chiliviipaleilla.

### **Tiesitkö?**

- Karjalanpiirakka on saanut EU:n Aito perinteinen tuote (APT) -suojauksen vuonna 2003. Aito perinteinen tuote (APT) -suojauksella ei viitata

tuotteen valmistuspaikkaan, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa. APT-suojauksen saanutta tuotetta voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta tuote on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän ja ainesosaluettelon mukaisesti.

---

# Karjalanpiirakat

## **Pâte à croûte :**

1½ dl d'eau

¾ cuillère à café de sel

3 dl de farine de seigle

1 dl de farine de blé

## **Option de remplissage 1:**

2 ½ dl d'eau

2 dl de riz

7 ½ dl de lait

½ cuillère à café de sel

1 oeuf

## **Option de remplissage 2:**

8 dl d'eau

2 dl de riz

2 dl (sans lactose) crème de cuisson 10% ou 15%

1 oeuf

## **Option de remplissage 3:**

environ 1 kg de pommes de terre

2-3 dl de lait

30 g de beurre

1 cuillère à café de sel

1 oeuf

**Option de remplissage 4:**

2 dl d'eau

2 dl de gruau d'orge entier pré-affiné

1,5 litre de lait

1 cuillère à café de sel

1 oeuf

**Pour graisser:** beurre fondu et eau

**Préparez d'abord la garniture :**

**Préparation des options de remplissage 1 et 4:**

1. Mélangez le riz ou l'orge dans de l'eau bouillante et faites bouillir pendant 10 minutes.
2. Ajoutez le lait et laissez bouillir lentement la bouillie pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps au fond. Laissez mijoter la garniture sous le couvercle pendant 10 minutes.
3. Assaisonnez la bouillie finie avec du sel et laissez-la refroidir.
4. Mélangez un œuf au porridge refroidi.

**Préparation du remplissage option 2:**

1. Mélangez le riz avec de l'eau bouillante et laissez cuire environ 30 minutes. Remuer de temps en temps.
2. Ajoutez la crème de cuisson (sans lactose) et le sel. Laissez mijoter la bouillie pendant environ 10 minutes.
3. Versez la bouillie dans un récipient plat et versez un peu d'eau froide dessus afin qu'aucune croûte ne se forme à la surface de la bouillie.
4. Mélangez un œuf au porridge refroidi.

### **Préparation du remplissage option 3:**

1. Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
2. Faites chauffer le lait et le beurre.
3. Réduisez en purée les pommes de terre, le lait, le beurre et le sel. Ajoutez un œuf à la purée légèrement refroidie.

### **Faire les tartes:**

1. Mélangez l'eau froide, le sel et la farine avec une fourchette en bois. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme.
2. Saupoudrez la table d'un mélange de farine de seigle et de farine de blé et versez la pâte sur la farine. Étalez la pâte en un disque d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
3. Pressez les crottes de l'assiette avec un verre à boire.
4. Placez les crottes en piles de six pour qu'elles ne sèchent pas. Couvrez les piles avec un sac en plastique ou un bol.
5. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour rouler les raviolis en fines coquilles rondes ou ovales. Empilez les coquilles les unes sur les autres et saupoudrez de farine de seigle entre les deux. Couvrez les piles de pelures avec un sac en plastique. Remplissez les coquilles le plus tôt possible pour qu'elles ne collent pas les unes aux autres.
6. Prenez les croûtes sur la table de cuisson, étalez une cuillerée de garniture au centre de la croûte (couche de garniture de 1 cm d'épaisseur) et laissez environ 1 cm d'espace vide sur les bords de la croûte.
7. Repliez les bords opposés sur la garniture et pliez les tartes avec vos index.
8. Transférez les tartes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
9. Cuire les tartes à 275-300°C pendant environ 15 minutes.
10. Beurrer les tartes avec du beurre fondu mélangé à un peu d'eau.
11. Empilez les tartes chaudes dans un bol les unes sur les autres et couvrez de papier sulfurisé et d'un torchon. Servir avec du beurre aux œufs traditionnel ou sans œufs.

### **Beurre aux œufs traditionnel**

4 œufs

2 dl de fromage cottage

100 g de beurre ou de margarine (4 cuillères à soupe de persil haché)

Placer les œufs un à un dans une casserole d'eau bouillante à l'aide d'une cuillère à soupe et laisser cuire 8 minutes.

Mettez les œufs durs dans l'eau froide pendant un moment pour que la coquille se détache plus facilement. Une fois les œufs refroidis, épluchez-les. Disposez les œufs dans une grande assiette et hachez-les avec une fourchette ou utilisez un coupe-œufs.

Incorporer le fromage cottage et la température ambiante, la graisse molle. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du persil haché dessus.

### **Beurre d'œufs sans œufs**

1 cuillère à café de pois chiches pré-cuits

250 g de tofu ferme

150 g de margarine

1 cuillère à café de sel

1 dl de persil et 1 piment

Égouttez et rincez les pois chiches.

Écrasez grossièrement les pois chiches à la fourchette. Émiettez le tofu.

Mélanger la chapelure de pois chiches et de tofu et la margarine.

Assaisonnez avec du sel. Hachez le persil et mélangez-le. Hachez également la moitié du piment et mélangez-le. Garnir de tranches de piment.

Saviez-vous? La tarte carélienne a reçu la protection de produit traditionnel authentique (APT) de l'UE en 2003. La protection de produit traditionnel authentique (APT) ne fait pas référence au lieu de fabrication du produit, mais vise à mettre l'accent sur la composition ou la méthode de production



traditionnelle du produit. Un produit bénéficiant de la protection APT peut être fabriqué n'importe où dans l'UE, mais le produit doit être fabriqué conformément à la méthode de fabrication et à la liste des ingrédients enregistrées.