



## Helppoiset laiskan piirakat

Aineet: pohjataikina:  
1 l vettä tai maitoa  
2-3 dl kaurahiutaleita  
suolaa  
25-30 g hiivaa  
4 dl hiivaleipä- tai vehnä jauhoja  
Riisipuuro  
2 dl vettä+1 rkl voita  
2 dl puuroriisiä  
1 l maitoa  
1 muna  
riipaus suolaa  
1 tl sokeria

Valmistus: Sekoita kaurahiutaleet kiehuvaan nesteeseen ja anna kiehua 5-10 min.

Lisää suola ja jäähdytä velli kädenlämpöiseksi. Lisää murennettu hiiva ja jauhot. Nostele taikinaa ruokalusikalla pellille leivinpaperin päälle piiraiden pohjaksi. Jätä leviämistä varten.

Täytteeksi sopii löysähkö riisi- tai ohrapuuro, peruna- tai porkkanasose.

Keitä riisipuuro. Laita riisi, vesi ja voi kattilaan, sekoita ja anna kiehua muutama minuutti. Lisää maito ja keitä puuroa 30-40 minuuttia. Mausta.

Jäähdytä puuro ja lisää muna. Täytä pohjat puurolla, peruna tai muulla soseella. Paista 250-275 asteessa noin 20 min. Voitele voisulalla. Tarjoa piiraset munavoin, kevytmunavoin tai porkkanamunavoin kanssa.