



Karpalokiisseli 1

Aineet: 4-5 dl karpaloita
1 l vettä
aavistuksen verran suolaa
2-3 dl sokeria
5 rkl perunajauhoja
1 1/2 dl vettä

Valmistus: Keitä karpaloita vedessä, kunnes marjat luovuttavat mehunsa liemeen ja kuoret nousevat pintaan. Voit myös säästää desin marjoja lisättäväksi valmiiseen kiisseliin. Siivilöi mehu ja mittaa se, jotta saat sopivan sakeaa kiisseliä. Lisää suola, jonka sanotaan poistavan kiisselistä veden makua. Lisää sokeri ja kiehauta. Sekoita perunajauhot kylmään veteen. Nosta kattila levyltä. Sekoita suurus mehuun tasaisesti pohjaa myöten sekoittaen. Nosta kattila levyille ja anna kuplia sekoittamatta pari kertaa. Kiisseli kirkastuu ja sakenee. Kaada se kulhoon ja ripottele pintaan sokeria ja peitä kulho kelmulla kuortumisen estämiseksi. Tarjoa sellaisenaan tai kerman kera.