



## Illanistujaispiirakka

Aineet: Noin kuudelle  
1 dl vettä  
25 g hiivaa  
1 tl suolaa  
2 rkl kasviöljyä  
2½ dl vehnäjauhoja  
Täyte:  
150 g keittokinkkua  
2 munaa  
150 g juustoraastetta  
2 dl kermaa  
paprika

Valmistus: 1. Liuota hiiva lämpimään veteen ja sekoita joukkoon muut aineet.  
2. Taputtele taikina pyöreän piirakkavuonan (halkaisija 25 cm) pohjalle ja reunoille ja anna kohota.  
3. Vatkaa munat kerman joukkoon ja lisää pilkottu kinkku, suikaloitu paprika ja juustoraaste.  
4. Kumoa täyte piirakka pohjalle ja paista 200°C noin 45 minuuttia.