



Omenapiirakka Tabanin tapaan

Aineet: 1 kg hienoa jauhoja
200 g voita
150 g mantelia
100 g rusinoita
1,2 kg omenoita
120 g sokeria
20 g suolaa
jauhettua kanelia
jauhettua mausteneilikkaa
puolikkaan sitruunan raastettu kuori
3 dl maitoa
50 g korppujauhoja
2 munaa

Valmistus: Esityöt

Jauhoista, suolasta, haaleasta maidosta ja voista sekoitetaan kevyt taikina, joka leikataan neljään osaan.

Taikinapalojen annetaan levätä 20 minuuttia.

Omenat kuoritaan, siemenkodat poistetaan ja omenat leikataan ohuiksi viipaleiksi. Mantelit kostutetaan kuumassa vedessä, kuori poistetaan ja pilkotaan. Rusinat pestään huolellisesti ja sitruunan kuori raastetaan.

Valmistus

Omenaviipaleet maustetaan sokerilla, rusinoilla, raastetulla sitruunankuorella, kanelilla ja neilikalla. Seos haudutetaan ja siihen lisätään puolet manteleista. Piirakka voidellaan ohuesti, pellille laitetaan kaulittu taikinal levy, jonka päälle on siroteltu korppujauhoja. Kahdelle taikinallevylle levitetään omenatäytettä. Kanneksi tulee neljäs levy ja pinnalle levitetään voisulaa ja ripotellaan mantelia ja taikinan reunoja painetaan hieman alas, jottei täyte valuisi. Paistetaan kohtalaisessa lämpötilassa.

Tarjotaan haaleana, torttumaisesti paloiteltuna.