



Tattaripuuro

Aineet: 1,5 lasillista rikottuja tattariryinejä
3 lasillista vettä
2 sipulia
2 munaa
6-7 rkl ruokaöljyä
suolaa

Valmistus: Vesi ja ryynit laitetaan kuumalle levyille kiehumään. Kun puuro alkaa kiehua, vähennetään lämpöä ja keitetään, kunnes vesi on haihtunut. Lisätään puuroon kuumassa rasvassa kiehautettu sipulisilppu ja hienoksi hakattu, keitetty muna. Haudutetaan lämpimässä.

Puuro on tyypillinen venäläinen ruoka. Sillä on vuosisatoja ollut kunnioitettu paikka pöydässä. Puuro ei ole ollut vain pidetyin ruoka, vaan myös juhlaruoka. Muinaisella Venäjällä häämenoja kutsuttiin puuroksi. Kansansaduissa ja tarinoissa puuro on rikkauden ja hyvinvoinnin symboli.

Kun esi-isämme solmivat rauhansopimuksen, he keittivät puuroa ja söivät sen yhdessä entisen vihollisensa kanssa ystävyysmerkeksi. Puuron suosio perustuu myös sen helppoon tekotapaan.