



Kalkkunasitruspyörökät

Aineet: 250 g kalkkunan jauhelihaa
3/4 dl korppujauhoja
1/2 dl vettä
1/2 sitruunan mehu
1 sitruunan raastettu kuori
1 muna
2 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
2 tl sokeria
2-3 rkl hienonnettua tuoretta persiljaa
riipaus mustapippuria

Valmistus: Raasta hyvin pestyn sitruunan kuori ja purista mehu. Sekoita korppujauhot, vesi ja sitruunan mehu, anna niiden turvota noin viisi minuuttia. Kuori ja hienonna valkosipulin kynnet. Sekoita munat, sitruunankuori, mausteet, kalkkunan jauheliha ja korppujauhoseos. Vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Muotoile taikinasta pieniä pyörököitä vedellä kostutetuin tai öljytyin käsin. Paista pyörököitä 225-asteisen uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.

www.superkokki.com