


DRONTTI EDVARDIN KINKKUPIIRAKAT (N. 20 KPL)

Pohjataikina:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 dl ruisjauhoja
- 1 dl perunamuusijauhetta
- 1 tl leivinjauhetta 
- 0,5 tl suolaa
- 125 g voita tai margariinia
- 2 dl kylmää vettä

Täyte:

- 2 dl keitettyä puuroriisiä
- 150 g keitto- tai savukinkkua
- 4 ananasrengasta
- 2 dl (100 g) kesäkurpitsaa raastettuna tai purjosilppua
- 0,5 dl silputtua ruohosipulia tai persiljaa
- 200 g valkosipuli- tai ruohosipulituorejuustoa
- 0,5 tl suolaa
- 1 tl valkosipulipippuria tai 0,5 tl mustapippuria

Voiteluun: munaa

Pinnalle: seesaminsiemeniä, rose- tai viherpippureita



1. Yhdistä pohjataikinän kuivat aineet keskenään ja sekoita joukkoon pehmeä rasva.
2. Lisää kylmä vesi. Sekoita vain sen verran, että aineet tasoittuvat. Anna taikinän turvota jääkaapissa sen aikaa kun valmistat täyteen.
3. Leikkaa kinkku ja ananasrenkaat pienen pieniksi kuutioiksi.
4. Raasta kesäkurpitsa kuorineen karkealla terällä. Jos käytät purjoa leikkaa se hienoksi silpuksi. Levitä kesäkurpitsaraaste tai purjosilppu laakealle lautaselle ja kypsennä mikron täydellä teholla 2 minuuttia.
5. Sekoita riisin joukkoon kaikki täyteen aineet.
7. Kauli puolet taikinasta jauhoisella työpöydällä ohueksi levyksi ja ota siitä pyöreällä muotilla (halkaisija n. 10 cm) piiras pohjia, muotiksi käy esim. tarpeeksi suuri kuppi.
8. Pane täytettä keskelle, nosta reunat suoraan ylöspäin ja ummista painamalla reunat toisiaan vasten sormin. Nosta piiras pellille leivinpaperin päälle. Rypytä liitoskohta vielä sormin laineikkaaksi, jotta drontille muodostuu selkä. Jätä tilaa päälle ja hännälle.
9. Pyörittele jäljelle jääneistä taikinaosista pää ja pitkänomainen häntä. Liimaa ne kiinni vedellä ja litistä sormin vähän kolmiomaisiksi.
10. Valmista toinen puoli taikinaa piirakoiksi samalla tavalla.
11. Voitele piirakat munalla ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Asettele pippurit silmiksi painaen niitä sormin kevyesti pään molemmin puolin.
12. Paista piirakoita 225 asteessa uunin keskiritilätasolla 15–18 minuuttia.

