



PUOLUKKAPUURO

1 l vettä
4-5 dl puolukoita
1 dl sokeria
1,5-2 dl mannasuurimoita

1. Survo marjat kattilan pohjalla. Lisää vesi.
2. Keitä marjasurvosta 10 – 15 min. Siivilöi liemi, jos haluat tasavärisen puuron.
3. Lisää sokeri ja lisää mannasuurimot kiehuvaan mehuun koko ajan sekoittaen.
4. Hauduta puuroa noin 15 min. välillä sekoittaen.
5. Jäähdytä puuro ja vatkaa se kuohkeaksi.

Ohje ja kuva: Martat

PUOLUKKAPIIRAKKA

8 dl vehnä jauhoja
3-4 dl sokeria
250 g sulaa margariinia
2 tl soodaa
1 muna
2 dl piimää
0,5-1 l puolukoita



- Sen kuin sekoitat kaikki muut ainekset keskenään, paitsi kananmuna piimä.
- Ota murumaisesta taikinasta 2dl sivuun, ja lisää loppuun piimä ja kananmuna.
- Levitä taikina leivinpaperin päälle reunalliselle uunipellille.
- Ripottele puolukat taikinalle ja lopuksi murusta sivuunlaitettu taikina pinnalle.
- Paista 250 asteessa noin 15 minuuttia.
- Kokeile myös mustikoilla tai raparperillä.

Ohje ja kuva : Kotikokki