

FENNOVEGAANIN JOULURUOKALIITTE



VOIT TEHDÄ KAIKKI PERINTEISET
JOULULAATIKOT MAIDON SIJAAN VETEEN
TAI KÄYTTÄÄ VILJAMAITOA.

OMENA -PUNAKKAALISALAATTI

- PALA PUNAKKAALIA
- 2 OMENAA
- 2 SUOLAKURKKUA

SUIKALOI PUNAKKAALI JUUSTOHÖYLÄLLÄ.
PILKO OMENAT JA SUOLAKURKUT. SEKOI-
TA KAIKKI. MAUSTA SUOLAKURKKU-
LIEMELLÄ.

OHRALAATIKKO

- 2 DL OHRASUURIMOITTA
- 1 OMENA
- 0,5 DL SIENIÄ
- 2 SIPULIA
- 4 DL VILJAMAITOA
- VAJAA 0,5 DL SIIRAPPIA
- MEIRAMIA
- YRTTISUOLAA
- PAPRIKAJAUHETTA



LIOTA OHRASUURIMOITTA MUUTAMA
TUNTI JA KEITÄ NE MELKEIN KYPSEIKSI.
PILKO JA PAISTA SIENET JA SIPULI.
RAASTA OMENA. SEKOITA KESKENÄÄN JA
LAITTA UUNIVUOKAAN. SEKOITTA
VILJAMAITTOON MAUSTEET JA SIIRAPPI.
KAADA SEOS LAATIKON PÄALLE. PAISTA
175 ASTEESSA N. 40 MIN.



TÄYTETTY KALI



- ISO KERÄKALI
- NOKKOSJAUHETTA
- 2 SIPULIA
- 5 PERUNAA
- 2 RKL SIIRAPPIA
- YRTTISUOLAA

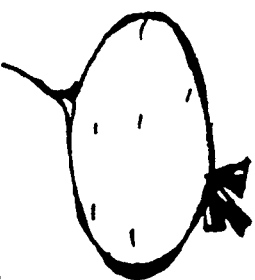
IRROTA KAALISTA ISOIMMAT PÄÄLLIS
LEHDET. KEITÄ LEHTIÄ HETKI, JOTTA N
PEHMENEVÄT HIEMAN. VIIPALOI OS,
YLIÄÄNEESTÄ KAALISTA. KEITÄ PE
RUNAT. PILKO JA PAISTA SIPULIT. LI
SAA JOUKKON TILKKAAN VETTA SE
KOITETTU NOKKOSJAUHE. LISAA MYO.
KALI JA KEITETYT, KUUTOIDUT PERU
NAT. SEKOITA MYOS SIIRAPPI J,
YRTTISUOLA JOUKKON. LAITTA TÄYTETTY,
KAALINLEHDELLE JA TAITTELE KAALIN
LEHDESTÄ "PAKETTI". PAISTA UUNISS,
200 ASTEESSA N. 30 MIN.



VILJAMAITO

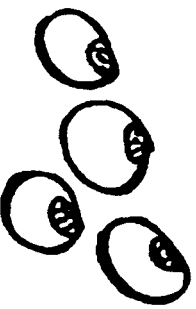
2 DL VEHNAN- TAI KAURANJYVIA VETTA

LIOTA JYVIA VUOROKAUSI. TEHOSEKOITA JYVAT JA TILKKA VETTA. LISAA VETTA, KUNNES SAAT MAIDOSTA SOPIVAN JUOKSEVAAN.



JUURESPATEE

2 PUNAJUURTA
3-4 PORKKANAA
4 PERUNAA
2 DL PELLAVANSIEMENLIMAA
MEIRAMIA
TIMJAMIA
YRTTISUOLAA

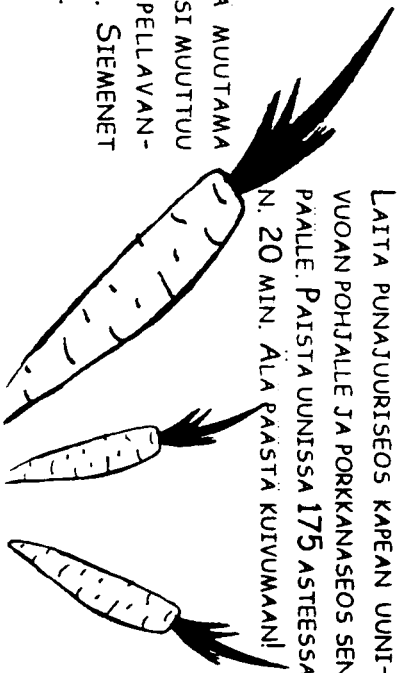


PELLAVANSIEMENLIMAA (2 DL)

AVUKSI RUOANLAIITTOON KANANAMUNAN TILALLE.

1 DL PELLAVANSIEMENIA
3 DL VETTA

LIOTA PELLAVANSIEMENIA MUUTAMA TUNTI VEDESSA, KUNNES VESI MUUTTUU LIMAISEKSI. SIIVILÖI PELLAVANSIEMENET POIS "LIMASTA". SIEMENET VOIT KAVTTAA LEIVONITAN.



KARPALOKIISSELI

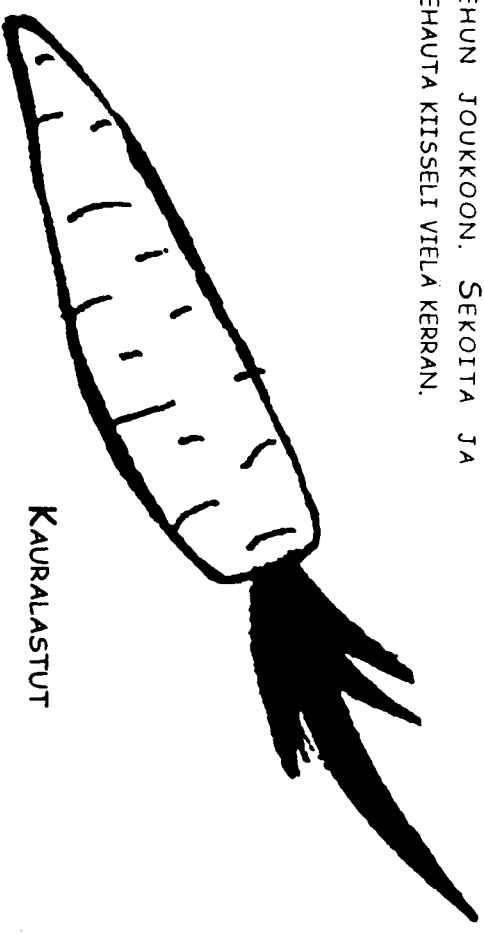
1 LITRA VETTA
6 DL KARPALOTTA (TAI PUOLUKKOTTA)
3 RKL PERUNAJAUHOJA

KEITÄ MARJAT JA VESI MEHUOKSI. JOS SINULLA ON SAUVASEKOITIN, JAUHA MARJOJEN KUORET SILLÄ HIENOKSI, MUUTEN SIIVILÖI NE POIS. SEKOITA PERUNAJAUHOT DEIIN VETTA. KAADA PERUNAJAUHOSEOS HIEAMAN JAHTYNEEN MEHUN JOUKKOON. SEKOITA JA KIEHAUTA KIISSELI VIELÄ KERRAN.

OHRAPURO

1,5 DL OHRASURIMOITTA
1,5 DL VETTA
1 LITRA VILJAMAITTOA
0,5 TL SUOLAA

ANNA OHRASURIMOIDEN LIOTA VEDESSÄ MUUTAMA TUNTI. KAADA UUNIUOKKAAN KAIKKI AINEET. HAUDUTA N. 150 ASTEESSA AINAKIN KOLME TUNTTA.



KAURALASTUT

1 DL OLYJA
2 DL SOKERIA
2 DL KAURAHIVUTALETIA
1 DL TAVSJVAVEHNAJAUHOJA
1 TL LEIVINJAUHETTA
1 TL KANELIA

PUOLUKKAGLÖGI
IHAN PERINTEISEN JOULUGLÖGIN VOI TEHDÄ ESIMERKIKSI PUOLUKKAMEHUUN. KIEHAUTA MEHU JA MAUSTEITA: KANELIA JA NEILIKKAA SEKA ESIM. INKIVAARIA, KARDEMUMMAA JA VANILJAA. MAUSTEET OMAN MAUN MUKAAN. MAISTELE!

SEKOITA KAIKKI AINEET. NOSTELE LUSIKALLA UUNIPELLILLE PIENIA KASOJA TAIKINAA. LEVITÄ KASOJA HIEAMAN. JÄTÄ NITDEN VALTIIN RUNSAASTI TILAA! PAISTA 200 ASTEESSA N. 7-10 MIN.