



## **Kaupunginosaviikkojen ruokareseptien vaihtokirppis**

Nämä ruokareseptit on otettu talteen vaihtokirppiksistä, jotka ovat kiertäneet heinä-syyskuussa 2012 eri Kaupunginosaviikkojen tapahtumissa.

### **Martin kauneimpien kesämuhennos (Kauppatori 26.8.2012)**

pkt pekonia  
6 isoa herkkusientä  
1 kesäkurpitsa  
1 paprika  
3-4 kevätsipulia  
halloumi juustoa  
3:n juuston kerma

Pilko plkottavat pannul, heit kerma pääl. An musii sen aika ku potut/riisi kiehuu.

### **Muunnettu lohipiiras (Uittamon lava 7.8.2012)**

Pohja:  
6dl vehnä jauhoja  
250g voita  
2dl kylmää vettä

Päälle:  
3 tölkkiä tonnikalaa  
2 nippua tilliä  
1 purjo  
Lisää vielä  
6dl kermamaitoa  
6 kananmunaa  
2tl suolaa  
(pinnalle sitruunapippuria)

Paista 200-225 asteessa n.45 min

### **Veikon ohrapuuro (Klootin torppa 7.8.2012)**

Iso kahvikuppi rikottuja ohraryynejä  
Pikkuisen tattaria ja vaikka neljän viljan hiutaleita  
Kaada vettä päälle niin, että peittyy.

Laita ainekset haudutuskattilaan ja kun on hetken muhinut lisää noin ½litraa maitoa  
Anna hautua lehdenhakureissun ja lukemisen ajan eli noin kaksi tuntia  
Jos liian kiinteää, lisää maitoa tarvittaessa

**Kinuskipirtelö (Perhetalo Heideken 16.8.2012)**

Karhunvatukoita  
vadelmia  
1 mintunlehti  
banaani  
lorasu maitoa  
kinuskijäätelöä ja vanilliinisokeria  
Terhosekoittimeen ja nauti ☺

**Intialainen mokka (Portsa 29.8.2012)**

2dl maitoa  
2dl vahvaa kahviuomaa  
1rkl tummaa kaakaota  
½-1tl jauhettua kanelia  
2-4 rkl sokeria (maun mukaan)

Keitä kahvi, kuumenna maito ja sekoita aineet.  
Tarjoa heti – annos kahdelle.

**Kesäkurpitsaleipä (18.8.2012 Hirvensalo)**

Siivuta kesäkurpitsa pitkittäin n. 1cm vahvuiseksi.  
Laita päälle kinkku-, savukala- tai muuta tahnaa  
Laita isolle lautaselle virekkäin ja nauti iltapalana  
Sopii hyvin laihduttajalle tai muuten painoansa vartioivalle

**Tattirisotto (Runosmäki 9.9.2012)**

Öljyä ja voita  
3 salottisipulia  
tatteja (kourallinen)  
2 dl risottoriisiä  
1½-2dl valkoviiniä  
5-6 dl kanaliestä  
kermaa  
parmesan juustoa raasteena  
mustapippuria

Laita kattilaan voi ja öljy ja lisää hienonnettu sipuli. Kuulota hetki ja lisää pilkotut tatit. Lisää sitten riisi ja kuulota hetki. Kaada joukkoon valkoviini ja anna sen imeytyä. Lisää pikkuhiljaa kanaliemi sitä mukaan kun neste on imeytynyt. Sekoita välillä. Lisää lopuksi loraus kermaa, parmesan raastetta ja mustapippuria.