

## PORKKANAPANNARI

8 isoa lettua

4 porkkanaa  
7 dl maitoa  
3 kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
1 dl kauraleseitä  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl kanelia  
ripaus suolaa (laitoin 0,5 tl ja saman verran sokeria)  
75 g sulatettua voita (margariinia)  
lisäksi paistamiseen tai leivinpaperin voitelemiseen voita/margariinia

### PINNALLE

100 g tuorejuustoa  
2 tl vaniljasokeria tai vaahterasiirappia

Raasta porkkanat karkeiksi. Sekoita kulhossa maito ja munat sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää porkkanaraaste ja sulatettu rasva. Anna taikinän turvota puoli tuntia jääkaapissa.

Paista taikinasta miedolla lämmöllä joko blini- tai ohukaispannalla paksuhkoja lettuja.

Tarjota hieman jäähtyneinä maustetun tuorejuuston ja vaniljasokerin tai vaahterasiirapin kanssa. Porkkanapannarit sopivat hyvin ruokaiselle brunssille.

Yhteishyvä-lehden ruokaliite 3.12. Ruoka sivu 11

Suurelle ruokailijajoukolle saa paremmin neliön muotoisia paloja paistamalla tavallisella uunipannalla resepti-nettisivun kuvan tapaan ja leikkaa palasiksi vasta pannarin jäähtymisen jälkeen.

[http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko\\_paistokset.shtml#4](http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_paistokset.shtml#4).