

KIISLA

EPP ROOSIK

12. KLASS

VASTSELIINA GÜMNAASIUM



Kiisla ehk kaerakile

- Enne kiisla söömist tuli mälestada kadunuid
- Saab süüa kas soolase roana või magustoiduna



Vaja läheb

0,5 kg kaerahelbeid

1 l toasooja vett

$\frac{1}{4}$ pätsi leiba

1 spl suhkrut

maitse järgi soola



Kuidas valmistada

- Kaussi kaerahelvestele valada peale leige vesi.
- Segada puulusikaga, panna leivatükk segu keskele. Tõsta kauss kaerahelvestega sooja kohta hapnema.
- Järgmisel või ülejäärgmisel päeval (kui tunned haput lõhna) suru segu läbi sõela.
- Kurnatud vedelik pane potti keema ja sega väga hoolikalt.



Kuidas valmistada

- Lisada suhkur ja maitse järgi soola. Keeta 10-15 minutit, kuni segu läheb paksuks.
- NB! Segada! Kui paks põhja vajub, läheb kõrbema.
- Tõsta kaussidesse jahtuma.
- Süüa võib soojalt külma piimaga või külmalt suhkruveega. Eriti hästi maitseb mustikamoosiga. Jahtudes muutub kiisla paksuks ja võib lusikaga lausa tükke lõigata.



Kasutatud allikad

Kiisla « Magustoidud » Seto köök « KULTUUR » Setomaa.ee -
setode internetivärv

Eesti Köök: Kiisla ehk kaerakile

Kiisel ehk kaerakile pole toidulaualt veel kuhugi kadunud



TÄNÄN KUULAMAST!

