

VELLIT JA PUUROT

Vesivelli

2 litraa	vettä
3 ½ dl	ruisjauhoja
½ rkl	suolaa
(1 rkl	Voita)

Vesi kiehautetaan ja suolataan, ruisjauhot vispilöidään sekaan vähitellen ja varovasti. Velliä keitetään noin tunti. Viimeksi lisätään voi.

Riisivelli

$\frac{1}{2}$ litraa	vettä
1 $\frac{1}{2}$ litraa	Maitoa
1 $\frac{1}{2}$ dl	riisisuurimoita
$\frac{1}{2}$ rkl	suolaa

Vesi ja maito kiehautetaan ja siihen sekoitetaan hyvin huuhdotut riisisuurimot. Vellit saa hiljaisella tulella kiehua 1-1½ tuntia ja maustetaan.

Velli tarjotaan kuumana sokerin ja kanelin kera.

Munavelli

2 litraa	maitoa
1 rkl	vehnä jauhoja
3	munankeltuaista
$\frac{1}{2}$ rkl	suolaa
3	munan valkuaista
4 rkl	sokeria

Kiehuvaan maitoon vispilöidään maitotilkkaan sekoitetut jauhot ja seoksen annetaan kiehua noin 10 minuuttia koko ajan vispilöiden. Vähään

maitoon sekoitetut munankeltuaiset lisätään vispilöiden. Vähään maitoon sekoitetut munankeltuaiset lisätään vispilöiden, minkä jälkeen velli saa jatkuvasti vispilöiden poreilla liedellä, mutta ei kiehua. Kun se on jonkin aikaa saonnut, se maustetaan suolalla ja kaadetaan keittomaljaan.

Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi, sokeri sekoitetaan joukkoon ja siitä pannaan lusikalla velliin pieniä kokkareita.

Suklaakeitto

2 litraa	maitoa
3-4 rkl	kaakaojauhoja
$\frac{1}{2}$ rkl	perunajauhoja
2-3 rkl	sokeria

Kaakaojaot ja sokeri sekoitetaan hyvin ja lisätään kiehuvaan maitoon voimakkaasti vatkaten. Keitto suurustetaan maitoon sekoitetulla perunajauhoilla, saa kiehahtaa ja tarjotaan kuumana kermavaahdon kera.

Kaljavelli

1 litra	maitoa
3 rkl	vehnä jauhoja
2 tl	suolaa
1 litraa	kaljaa
1-2 rkl	siirappia
1 pala	inkivääriä

Kiehuva maito suurustetaan vähään kylmään maitoon sekoitetuilla vehnä jauhoilla, saa kiehua hetken ja maustetaan suolalla. Kalja ja inkiväärinpalanen kiehautetaan, maustetaan siirapilla ja kaadetaan voimakkaasti vatkaten kiehuvaan maitoseokseen. Velli saa kiehua vielä

muutaman minuutin jatkuvasti vatkaton, niin että sitä tulee kuohkeata ja vaahtoista. Vellin lisänä voi tarjota ruskistettuja leipäkuutiota.