

# Myllyn Paras suurimoiden keitto-ohjeet 4:lle

- imeyttäen nesteeseen
- väljässä vedessä

<b>Myllyn Paras suurimotuote</b> ja valmistustapa lisäkekeksi	öljyä	suurimoo raakana	vettä	suola	liemikuutio (jos ei suola)	keittoaika kiehuen	keittotulos kypsänä
<b>Pitkäriisi</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	3 dl	7-8 dl	½-1 tl	1 kpl	20 min	8-9 dl
<b>Pitkäriisi</b> väljässä vedessä	-	3 dl	n. 1½ l	1 tl	2 kpl	20 min	8-9 dl
<b>Pikariisi</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	4 dl	6-7 dl	½-1 tl	1 kpl	8 min	7-8 dl
<b>Pikariisi</b> väljässä vedessä	-	4 dl	n. 1½ l	2 tl	2 kpl	8 min	7-8 dl
<b>Basmati Riisi</b> imeyttäen nesteeseen	-	3 dl	8 dl (tai kookosmaitoa)	(½ tl)	(½ tl jeeraa)	10-15 min	6½-7½ dl
<b>Jasmiini Riisi</b> imeyttäen nesteeseen	-	3 dl	8 dl (tai kookosmaitoa)	(½ tl)	(½ tl jeeraa)	10-15 min	6½-7½ dl
<b>Villiriiseos</b> imeyttäen nesteeseen	-	3 dl	8 dl	½ tl	(1 kpl)	20 min	8-9 dl
<b>Villiriiseos</b> väljässä vedessä	-	3 dl	1½ l	2 tl	(2 kpl)	20 min	8-9 dl
<b>Irtonainen Kaura+Riisi</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	2½ dl	7 dl	½-1 tl	1 kpl	20 min	6-7 dl
<b>Irtonainen Kaura+Riisi</b> väljässä vedessä		2½ dl	n. 1½ l	2 tl	2 kpl	20 min	6-7 dl
<b>Irtonainen Riisi+Ohra</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	2½ dl	7 dl	½-1 tl	1 kpl	20 min	7-8 dl
<b>Irtonainen Riisi+Ohra</b> väljässä vedessä	-	2½ dl	n. 1½ l	2 tl	2 kpl	20 min	7-8 dl
<b>Esikypsytetty Kokonainen Ohrasuurimo</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	2 dl	1 l	1 tl	1 kpl	35 min	7½-8½ dl
<b>Esikypsytetty Kokonainen Ohrasuurimo</b> väljässä vedessä	-	2 dl	1½-2 l	1-2 tl	1-2 kpl	35 min	7½-8½ dl
<b>Esikypsytetty Rikottu Ohrasuurimo</b> imeyttäen nesteeseen	2 rkl	2½ dl	1 l	1 tl	1 kpl	20 min	9-10 dl
<b>Esikypsytetty Rikottu Ohrasuurimo</b> väljässä vedessä	-	2½ dl	1½-2 l	1-2 tl	1-2 kpl	20 min	9-10 dl
<b>Esikypsytetty Rikottu Ruissuurimo</b> imeyttäen nesteeseen	-	3 dl	1 l	1 tl	1 kpl	25 min	7-8 dl
<b>Esikypsytetty Rikottu Ruissuurimo</b> väljässä vedessä	-	3 dl	2 l	1 tl	1-2 kpl	25 min	7-8 dl
<b>Puuroriisi</b> väljässä vedessä	-	3 dl	1½ l	1 tl	2 kpl	15 min	7-8 dl
<b>Puuro Riisi+Ohra</b> väljässä vedessä	-	3 dl	1½ l	1 tl	2 kpl	35 min	8-9 dl

Keltaisella pohjalla olevat ohjeet ovat imeyttäen nesteeseen.