

Πισία

τι λαχτάρα και ευτυχία τα Ποντιακά πισία!



Υλικά

- 2 κούπες γάλα
- 1 κυβάκι μπουρομαγιά
- 1 μικρό φλιτζάνι του καφέ ξίδι
- 1 κουτάλα ελαιόλαδο
- 6 αυγά
- λίγο αλάτι
- λίγο μέλι
- αλεύρι, όσο πάρει

Διαδικασία

Αρχικά, ζεσταίνουμε το γάλα σε μια κατσαρόλα. Παράλληλα χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπολ. Μόλις ζεσταθεί το γάλα, το ανακατεύουμε με τα αυγά. Προσθέτουμε αλάτι, ξίδι και λάδι. Ακόμη, βάζουμε τη μαγιά και ανακατεύουμε καλά. Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι σιγά σιγά, όσο χρειάζεται για να γίνει ένα μαλακό και εύπλαστο ζυμάρι. Ζυμώνουμε με υπομονή και δύναμη. Σκεπάζουμε το ζυμάρι για 15 λεπτά και το περιμένουμε να ξεκουραστεί. Το ξίδι βοηθάει τα πισία, να ναι τραγανά και νόστιμα.

Όταν το ρολόι ακριβείας του Στάθη σημάνει το τέταρτο που πέρασε, βάζουμε το λάδι στο τηγάνι, να καίει. Λαδώνουμε το τραπέζι και κόβουμε μικρά μπαλάκια από το ζυμάρι. Τα ανοίγουμε με το χέρι σε μικρά πιτάκια και τα τηγανίζουμε.

Σερβίρουμε τα πισία και κερνάμε όλο το χωριό. Όποιος θέλει μπορεί να βάλει μέλι στο δικό του.

Καλή όρεξη!