

Ποντιακή κουζίνα:

ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Κατσαμάκι ή Χαβίτς

Υλικά:

- 2 ½ φλιτζάνια καλαμποκίσιο ψημένο αλεύρι
- 5 φλιτζάνια νερό
- Αλάτι
- Βούτυρο

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να καεί. Αφού καεί καλά, ρίχνουμε το νερό και περιμένουμε να βράσει. Όταν αρχίσει να βράζει το αλατίζουμε και ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι ανακατεύοντας συνέχεια για να μην σβολιάσει και καεί. Όταν αρχίσει να πυκτώνει το κατεβάζουμε από την φωτιά. Καλή σας όρεξη!



Ωτία

Το ωτίν, πληθυντικός τα ωτία, απ' το αρχαίο ους, του ωτός και το μεταγενέστερο ουσιαστικό ωτίον, είναι το γλυκίσμα που έχει σχήμα αυτιού. Τα ωτία τα παρασκεύαζαν στον Πόντο, συνήθως στους γάμους, αλλά και στην επίσκεψη που έκαναν στη λεχώνα, ως δώρημα

Υλικά:

(για 100 κομμάτια)

- 400 gr γιαούρτι
 - 5 αυγά
 - 1 φλιτζάνι ζάχαρη
 - 1 baking powder
 - 1 βανίλια
 - 1 κουταλιά της σούπας λάδι
 - 1 κουταλάκι το υ γλυκού αλάτι
 - 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι
- Λάδι για τηγάνισμα
αλεύρι



Εκτέλεση:

Σε μια λεκάνη χτυπάμε αυγά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το baking, λάδι, ξύδι, τις βανίλιες, και το γιαούρτι. Λίγο αλάτι και τόσο αλεύρι, ώστε ζυμώνοντας να παρασκευάσουμε μια σφιχτή ζύμη. Κατόπιν, χωρίζουμε τη ζύμη σε μπάλες και με τη χλαού (πλάστης) ανοίγουμε τις μπάλες σε φύλλα ζύμης, όχι πολύ λεπτά. Κάβουμε τα φύλλα σε λοξές λωρίδες πάχους 2 και μήκους 10 πόντων. Ακριβώς στη μέση κάθε λωρίδας ανοίγουμε με ένα μαχαίρι μια σχισμή και περνάμε τη μια άκρη της ζύμης. Κατόπιν, καίμε άφθονο λάδι και τηγανίζουμε τα ωτία, ώσπου να ροδοκοκκινίσουν. Τα τηγανίζουμε όπως τις πατάτες, μόλις ψήνονται τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε σε πιατέλα. Σερβίρονται σκέτα ή πασπαλισμένα με ζάχαρη και κανέλα. Τις λωρίδες ζύμης, μπορούμε να τις δώσουμε άλλο σχήμα, όπως του φιόγκου. Πιάνουμε το κομμάτι ζύμης από τη μέση και το σφίγγουμε, ώστε να θυμίζει το παρασκεύασμα φιόγκο.