

Περεσκία

Ποντιακά πιτάκια!



Υλικά

- 1,5 κιλό ζύμη (νερό, αλάτι, αλεύρι όσο πάρει, 1 δόση μαγιά)

για γεμιστά με τυρί:

- ½ κιλό τυρί φέτα

για γεμιστά με πράσα:

- ½ κιλό πράσα
- λίγο λάδι

Διαδικασία

Αρχικά ετοιμάζουμε τη ζύμη, η οποία είναι παρόμοια με τη ζύμη για τις Λαγγίτες (βλ. επεισόδιο λαγγίτες).

Γεμιστά με τυρί:

Παίρνουμε ένα κομματάκι μικρό της ζύμης, το πλάθουμε ελαφρά στο χέρι μας. Προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας τυρί φέτα και το πατάμε ανομοιόμορφα. Το τηγανίζουμε σε λίγο λάδι και από τις δύο μεριές, ώσπου να ροδίσει ελαφρά. Τα περεσκία με τυρί είναι έτοιμα.

Γεμιστά με πράσα:

Ψιλοκόβουμε τα πράσα και τα τσιγαρίζουμε ελαφρώς, προσθέτοντας λίγο αλάτι και λίγο κόκκινο πιπέρι. Μόλις κρυώσουν γεμίζουμε με μια κουταλιά της σούπας, ένα κομμάτι από τη ζύμη με τον ίδιο τρόπο. Τα τηγανίζουμε ελαφρά και τα περεσκία με πράσο είναι έτοιμα.

Καλή όρεξη!