

Fastenzeit in Nordmazedonien

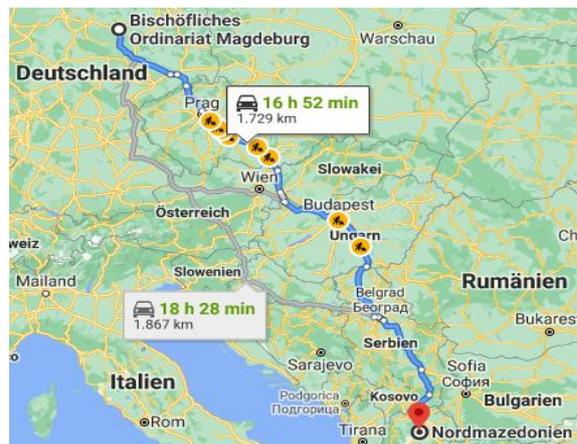


Diese Fastenspeise hat uns junge Künstlerin Frau Mirsada Selimi aus Halle/Saale herzlichst empfohlen.

In diesem Jahr hat die Partnerschaftsaktion Ost die 1. Benefizkunstauktion durchgeführt, an der auch Frau Selimi als eine junge Künstlerin aus Skopje, Nordmazedonien teilgenommen hat. Sie hat drei Werke zur Verfügung gestellt.



Die Kirche **Heiliger Kliment von Ohrid** in Skopje ist die größte mazedonisch-orthodoxe Kirche
(Bild: Yemc - Eigenes Werk-gemeinfrei)



Entfernung vom Bistum Magdeburg bis zum Bistum Skopje

Pita nach mazedonischer Art



Bild: <https://ballesworld.blog/>

Zutaten

Zutaten für ca. 4 Personen

- 3 Packungen **Filo-** oder **Yufkateig** (im Kühlregal bei Edeka, real, Kaufland)
- 200-250ml Öl zum beträufeln

Zutaten für die Lauch-Füllung

- 700g Lauch
- 1 ½ TL Salz
- 50ml Öl

Zutaten für die Frischkäse-Lauch-Füllung

- 300g Lauch
- 170g Frischkäse
- 1 TL Salz
- 30ml Öl

Zutaten für die Frischkäse-Füllung

- 300g Frischkäse
- 1 Ei
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Für die Lauchfüllung und die Frischkäse-Lauch-Füllung den Lauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne den Lauch mit Öl anbraten. In 5-10 min ist der Lauch gar.
3. Für die Lauchfüllung, **2/3** des Lauches nur mit Salz würzen. Kaltstellen, denn für die Weiterverarbeitung sollte er nur lauwarm sein.
4. Für die Frischkäse-Lauch-Füllung, **1/3** des gebratenen und abgekühlten Lauches nehmen und mit dem Frischkäse und Salz vermischen.
5. ***Hinweis: industriell gefertigten Frischkäse beinhalten zu viel Flüssigkeit, daher 600 g Körniger Frischkäse durch ein Sieb pressen oder mit einem Tuch die Molke ausquetschen.***
6. Die Frischkäse-Füllung ist am einfachsten herzustellen. Den trocknen Käse mit dem Ei und Salz zu einer homogenen Masse vermischen. Fertig!
7. Auf einer Arbeitsplatte ein Blatt Teig auslegen und mit Hilfe eines Löffels mit Öl beträufeln.
8. Ein weiteres Blatt auf das erste legen und ebenfalls mit Öl beträufeln.
9. ***Hinweis: Der Filo- oder Yufkateig ist sehr trocken und dünn. Damit er geschmeidig wird und beim Backen ein gutes Ergebnis liefert ist das Öl erforderlich. Ein Öl mit vielen gesunden Fettsäuren wird empfohlen.***
10. Am unteren Rand des Teigblattes einen Streifen **Lauch-Füllung** auftragen und dann von unten nach oben aufrollen und auf ein mit einem Backpapier ausgelegtem Backblech legen usw.
11. Dann wieder ein Blatt auslegen, beträufeln, noch ein Blatt auflegen und **Frischkäse-Füllung** auftragen usw.
12. Und dann wieder ein Blatt auslegen, beträufeln, noch ein Blatt auflegen und **Lauch-Käse-Füllung** auftragen usw.

13. Hat man alle Teigplatten verarbeitet schneidet man die Teigrollen in drei gleichgroße Stücke. Danach von oben mit Öl einpinseln.
14. Zwischenzeitlich den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen.
15. Ist die Backtemperatur erreicht, das Blech in den Ofen schieben und für 10min backen, dann die Temperatur auf 200°C (Umluft 180°C) reduzieren und noch weitere 10-15 min backen.
16. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Pita mit kaltem Wasser einpinseln. Mit einem Tuch abdecken und abkühlen lassen.
17. Wenn die Pitas Esstemperatur erreicht haben, servieren und anrichten.
18. Pitas mit Trinkjoghurt oder Ajvar genießen.

Добар апетум! = Guten Appetit!