

PISI TARIFI / TÜRKISCHE LANGOS MIT FÜLLUNG / RAMADAN REZEPT



Dieses frittierte Gericht wird in der Türkei hauptsächlich zum Frühstück zubereitet, passt aber auch zum Mittag- oder Abendessen. Man kann es nämlich mit oder ohne Füllung zubereiten, wodurch es süß oder herzhaft sein kann. Ihr könnt es nach Belieben warm oder kalt servieren, frisch zubereitet schmeckt es natürlich am besten. Ich habe mich in diesem Rezept für eine einfache, herzhafte Käsefüllung entschieden, hier könnt ihr aber ganz nach Geschmack variieren. Alternativ könnt ihr für die Zubereitung auch eine Heißluft-Fritteuse verwenden, hier kann die Frittierzeit länger sein. Wenn ihr keine Fritteuse habt könnt ihr z. B. Poğaçça zubereiten, diese werden im Ofen gebacken.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
5 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C F

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer großen Rührschüssel. Füge das Mehl, Salz und die Milch hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Decke ihn ab und lasse ihn für etwa eine Stunde aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.



Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) oder in einer Kenwood-Küchenmaschine aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 375 g** Wasser
- 1 EL** Zucker
- 1000 g** Mehl
- 1 EL** Salz
- 350 g** Milch

FÜLLUNG

Zerkrümele den Hirtenkäse, hacke die Petersilie fein und verrühre beides miteinander.

FÜLLUNG:

- 400 g** Hirtenkäse (z. B. Gazi)
- ½** Petersilie

PISI FORMEN

Gib den Teig auf deine Arbeitsfläche und portioniere ihn in Teile zu je etwa 60 g. Forme daraus kleine Kugeln.

ZUM BACKEN:

- 2 l** Frittierfett

ohne Füllung:

Drücke jeweils, mithilfe eines Ausrollstabs oder eines Kochlöffels, ein Loch in die Mitte der Teigkugeln und drücke sie, ähnlich wie Donuts, leicht flach.

mit Füllung:

Öffne den Teig mit den Händen zu einem kleinen Kreis oder rolle ihn mit einem Ausrollstab aus. Gib nun jeweils etwa 2 EL Käsefüllung hinein. Du kannst hierfür auch den großen Eisportionierer verwenden. Drücke die Ränder schön zusammen, damit kein Käse austritt.

PISI BACKEN

PISI TARIFI / TÜRKISCHE LANGOS MIT FÜLLUNG / RAMADAN REZEPT



Erhitze das Frittierfett auf etwa 170 °C und frittiere die Pisi von beiden Seiten für etwa 4-5 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!