



Bulgarije

Мекици

Mekitsi

500 gr. bloem
1 tl. zout
2 eieren
1 dl. yoghurt
½ blokje (= ± 20 gr.) verse (of 1 tl. droge) gist
1 tl. suiker
1 dl. lauwe melk

Doe de lauwe melk in een kommetje en verbrokkel er de gist boven. Doe er de suiker bij en zet het een kwartiertje opzij.

Klop de eieren los met een garde in een grote kom. Meng er al kloppend de yoghurt en het zout onder. Doe het gistmengsel erdoor en voeg nu beetje bij beetje de bloem door. Als het spul te dik wordt voor je garde ga je verder met een houten lepel. Lukt dat ook niet meer dan gebruik je je handen. Kneed het deeg tot je een mooi, zacht deeg hebt dat niet meer plakt. Leg het eventjes op een met bloem bestoven werkblad. De kom smeer je in met olie. Leg daar de deegbal in en draai hem een keer rond zodat hij helemaal met olie is bedekt. Dek het af met een theedoek en laat het op een warme, tochtvrije plaats een royaal uurtje rusten.

Als het deeg in volume is verdubbeld is het tijd om te gaan bakken. Verhit een grote pan met frituurolie. Trek nu steeds van het deeg een stuk af met je handen en vorm er een platte schijf van, met een diameter van -laten we zeggen- 15 cm. Wat kleiner kan ook. In het midden moet de schijf wat dunner zijn dan aan de randen, anders is het daar nog papperig als de rest mooi gebakken is. Laat de mekitsi in het hete vet glijden en frituur ze aan beide kanten mooi licht goudbruin.

Laat de mekitsi op keukenpapier uitlekken en serveer ze met poedersuiker, jam en/of honing, of -als je liever hartig hebt- geraspte feta.