

## **Τρόπος παρασκευής κατεψυγμένων άψητων ποντιακών προϊόντων**

### **Βαρένικα**

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε νερό με λίγο ή και καθόλου αλάτι. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα βαρένικα κατευθείαν από την κατάψυξη και μόλις ξαναπάρει βράση μετράμε 5 με 12 λεπτά ανάλογα πόσο μαλακά τα θέλουμε.

### **Ωτία**

Σε μια κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι βάζουμε ηλιέλαιο 3-4 δάχτυλα και ανοίγουμε το μάτι. Μόλις το λάδι φτάσει στους 160 βαθμούς, τότε τοποθετούμε προσεκτικά τα ωτία κατευθείαν από την κατάψυξη. Μόλις πάρουν χρυσαφί χρώμα από την κάτω μεριά, τότε τα αναποδογυρίζουμε και μόλις πάρει χρώμα και η άλλη πλευρά είναι έτοιμα. Σημαντική λεπτομέρεια να τα βγάζουμε όταν είναι ανοιχτό χρυσαφί και όχι σκούρο, και δοκιμάζουμε.

### **Περεκόπιτες**

Βάζουμε ένα τηγάνι στο μάτι της κουζίνας, ανοίγουμε το μάτι και ψεκάζουμε με ηλιέλαιο τον πάτο. Αφού αποψύξουμε την πίτα, ψεκάζουμε με ηλιέλαιο την πάνω μεριά και την ρίχνουμε στο τηγάνι έτσι ώστε η ψεκασμένη μεριά να ακουμπάει στον πάτο. Ψεκάζουμε με ηλιέλαιο και την άλλη μεριά της πίτας και μόλις ψηθεί η από κάτω τότε την αναποδογυρίζουμε με 2 μεγάλες κουτάλες, που τις τοποθετούμε κάτω από την πίτα (η μία κουτάλα μπαίνει δεξιά και στο πάνω ημισφαίριο και η άλλη αριστερά και στο κάτω ημισφαίριο, και κρατούν την πίτα από την νοητή κάθετη γραμμή που περνά από το κέντρο έτσι ώστε να στηρίζεται καλά). Όταν ψηθεί και η άλλη πλευρά, τότε με τον ίδιο τρόπο που αναποδογυρίσαμε την πίτα, την βγάζουμε από το τηγάνι και την τοποθετούμε σε ένα πιάτο.

### **Πισία**

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε 2 δάχτυλα ηλιέλαιο, ανοίγουμε το μάτι της κουζίνας και μόλις το λάδι φτάσει τους 160 βαθμούς, τότε ρίχνουμε προσεκτικά τα πισία, αφού πρώτα τα έχουμε αποψύξει καλά. Μόλις πάρουν χρώμα από την κάτω μεριά, τότε τα αναποδογυρίζουμε και μόλις πάρουν χρώμα και από την άλλη μεριά, είναι έτοιμα.