

Pitãroanji di prashi

Barbalada da por
Aromuns en Macedonia

Questa barbalada è ina da las pli impurtantas tratgas aromunas ed ina da las tratgas cuschinadas il pli savens. Ella vegn considerata sco ina vaira spezialitad, fatga dals mauns inschignus da las dunnas da chasa aromunas e nagin la sa preparar meglier che ellas. La barbalada cuntegna chaschiel da nursa, perquai ch'ils Aromuns elevavan nursas en las muntognas en lur passà da nomads. Ins di che questa barbalada saja gia dapi lung temp la tratga tradiziunala dals Aromuns. La barbalada vegn era preparada durant lavurdis, ma dis da festa senza barbalada na san ins betg s'imaginar. Savens vegn ella servida cun jogurt.

Ingredientas

1.5 kg farina alva
2 kg por
300 ml ieli vegetal
500 g chaschiel da nursa
aua

Ingredienti

1.5 kg fârină-albă
2 kg prashi
300 ml untulemnu
500 g cash di oai
apă

Preparaziun

Maschadar la farina e l'aua ad ina pasta loma. Far ora la pasta cun ina zulla e la brassar sin la lastra. Lavar il por ed al tagliar en pitschnas talgias. Stufar ina part dal por en l'ieli per ch'el daventia lom, lura agiuntar il chaschiel en tocs ed il rest dal por. Truschar bain. Preparar ina furma da turta e l'unscher cun ieli. Sin il fund metter in toc pasta betg brassà. Lasura metter ina part da la maschaida da por e chaschiel e suravi in toc pasta brassà. Lura puspè in pau por e chaschiel ed uschia vinavant fin che tut la pasta è duvrada. Il pli sisum vegn in toc pasta betg brassà. Coier en il furn prestgaurà. Cura che la barbalada è brina, la sortir dal furn e sprizzar suravi aua chauda per laschar evaporar bain.