

ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ (ΠΟΝΤΙΑΚΗ)



Αν έχετε σκοπό να κάνετε μπακαλιάρο η γαλέο τηγανητό με σκορδαλιά δοκιμάστε την Ποντιακή σκορδαλιά με άσπρα αμύγδαλα, ψωμί και γιαούρτι... Οι Πόντιοι ξέρανε καλά να χειρίζονται τα γαλακτοκομικά και εδώ στην σκορδαλιά δεν έχουν πέσει έξω που προσθέτουν στο τέλος το γιαούρτι. Ο λόγος είναι ότι κόβει την δύναμη του σκόρδου και κυρίως την κάνει γλυκειά στο στόμα. Νομίζω η συνταγή είναι πολύ καλή, εύκολη (λέγε με μούλι) και το μόνο που πρέπει να προσέξετε είναι το ξίδι να βρείτε ένα καλό και όχι ένα από αυτά τα ... ξίδια που λένε τύπου Πάρου , κλπ. Για τα σκόρδα να σημειώσω μόνο ότι προσέξτε τι σκόρδα θα βάλετε. Τώρα βγαίνουν τα φρέσκα που είναι δυνατά (καλό θα ήταν να αγοράζατε 3-4 κεφάλια να τα έχετε στο σπίτι γιατί τα κινέζικα τα ομοιόμορφα απλά είναι χάλια...) οπότε ίσως και 3 σκελίδες να είναι αρκετές για να μην γίνει η σκορδαλιά σας τούρμπο και σας αναγνωρίζουν απο τα 10 βήματα !

ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ (ΠΟΝΤΙΑΚΗ)

4 - 5 σκελίδες σκόρδο
1 κ. γλ. εξ. παρθένο ελαιόλαδο
2 κ.σ. καλό μυρωδάτο ξίδι (όχι στυλ Πάρου)
200 γραμμ ψωμί
1 φλ. ξεφλουδισμένα αμύγδαλα
1 κεσέ γιαούρτι 2%
αλάτι

Μουσκέψτε το (κατά προτίμηση μπαγιάτικο) ψωμί και μετά στραγγίστε το καλά. Ρίξτε στο μούλτι τις σκελίδες απο το σκόρδο, κομμένες την μέση και αφού βγάλετε το φύτρο τους. Προσθέστε τα $\frac{2}{3}$ απο το ελαιόλαδο, το ξίδι και τα αμύγδαλα. Χτυπήστε τα όλα μαζί καλά, περίπου 3 λεπτά τουλάχιστον μέχρι να διαλυθούν καλά τα αμύγδαλα. Πάρτε το μισό ψωμί και αφού το κάνετε θρύμματα προσθέστε το στο μούλτι ανακατεύοντας με ένα κουτάλι να ανακατευτεί με το μίγμα. Χτυπήστε τα υλικά 2-3 λεπτά. Προσθέστε στη συνέχεια και το υπόλοιπο ελαιόλαδο, το αλάτι και το ψωμί, ανακατέψτε με ένα κουτάλι και χτυπήστε το μίγμα 1-2 λεπτά. Αν δεν ανακατεύεται καλά στο μούλτι προσθέστε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο.

Βγάλτε το μίγμα σε ένα μπολ και προσθέστε τώρα και το γιαούρτι ανακατεύοντας καλά. Δοκιμάστε πάλι στο αλάτι και αρχίστε τώρα να τηγανίζετε τον μπακαλιάρο !!... Καλή όρεξη !
Βασίλης Φραντζολάς