



ου!

Υλικά

Για το φύλλο

- 1/2 κιλό αλεύρι
- 3 κτλ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κτλ. σούπας χυμό λεμόνι ή τσικουδιά
- 1 ποτήρι νερό
- 1 κτλ. γλυκού αλάτι

Για τη γέμιση

- 1 κιλό κολοκυθάκια
- 1 ματσάκι δυόσμο
- 1 κιλό μυζήθρα
- 6 κουταλιές ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι με όλα τα υλικά για τη ζύμη κι ανοίγουμε δύο φύλλα. Κόβουμε τα κολοκυθάκια σε ροδέλες και φιλοκόβουμε το δυόσμο. Ανακατεύουμε τη μυζήθρα με το δυόσμο. Λαδώνουμε ένα ταψί κι απλώνουμε ένα φύλλο. Αλατίζουμε τα υλικά μας και τα τοποθετούμε σε στρώσεις. Η πρώτη είναι από κολοκυθάκια, η δεύτερη από μυζήθρα-δυόσμο, και η τελευταία από κολοκυθάκια.

Στο τέλος απλώνουμε ένα φύλλο ζυμάρι, το ραντίζουμε με λάδι και ρίχνουμε

σουσάμι. Πριν βάλουμε στο φούρνο το κολοκυθομπύρεκο, το χαράζουμε μέχρι τον πάτο για να σχηματίσουμε μερίδες. Το ψήνουμε στους 150° για περίπου 45 λεπτά. για περίπου 45 λεπτά.

Πηγές: tokoutali- star.gr