

25 Ιανουαρίου 2014

Βορειοηπειρώτικη τραχανόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης

Μια ανοιχτή πίτα από την περιοχή της Κακαβιάς.

Πλούσια σε γνήσια τοπικά προϊόντα όπως ο σπιτίσιος τραχανάς, η φέτα και το αγνό βούτυρο, που τώρα τα βρίσκουμε πιο εύκολα στις πόλεις, σε καταστήματα με παραδοσιακά προϊόντα.

Από τη Γεωργία Κοφινά

Υλικά για 20-24 κομμάτια:

500γρ. τραχανά γλυκό (από πλιγούρι)

1 λίτρο νερό περίπου

300ml γάλα

4 αβγά

500γρ. φέτα τριμμένη

4 κουτ. σούπας βούτυρο

5 χωριάτικα φύλλα για πίτες

½ φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

αλάτι

1 αβγό χτυπημένο με ½ φλιτζάνι γάλα για το άλειμμα

Βράζετε τον τραχανά στο νερό με λίγο αλάτι για 15 λεπτά περίπου ή μέχρι να πει όλα τα υγρά και να στεγνώσει. Δεν πρέπει να βράσει τελείως. Τον αφήνετε λίγο να κρυώσει.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Χτυπάτε σε ευρύχωρο μπολ τα τέσσερα αβγά και τους προσθέτετε το γάλα και τη φέτα. Ρίχνετε και τον τραχανά μαζί με τις τέσσερις κουταλιές σούπας βούτυρο και ανακατεύετε.

Ανακατεύετε το λιωμένο βούτυρο με το ελαιόλαδο. Στρώνετε τα φύλλα σε λαδωμένο στρογγυλό ταψί διαμέτρου 32εκ. έτσι ώστε να εξέχουν αρκετά από τις άκρες του ταψιού, αλείφοντάς τα ένα ένα.

Ρίχνετε μέσα τη γέμιση και φέρνετε τις άκρες των φύλλων προς τα μέσα, ώστε να δημιουργηθεί ένα ρολό γύρω γύρω στο ταψί (όπως στη φωτογραφία).

Περιχύνετε όλη την επιφάνεια της πίτας με το μίγμα του χτυπημένου αβγού και γάλακτος και ψήνετε την πίτα στον προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα περίπου, μέχρι να πάρει χρώμα και η γέμιση να πήξει καλά.

Πηγή: protothema.gr