

Μαραθόπιτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Νόστιμες και χορτοφαγικές

Υλικά

Για τη ζύμη:

½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

¼ κούπας ελαιόλαδο

¼ κούπας ρακί

1 κούπα νερό χλιαρό

½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Για τη γέμιση:

100 γραμμάρια μάραθο ψιλοκομμένο

1 μεγάλο πράσο ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Για τη ζύμη:

Σε ένα μπολ, κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι. Κάνουμε στο κέντρο μια

λακουβίτσα και ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το ρακί και το νερό. Παίρνουμε λίγο, λίγο το αλεύρι από τριγύρω και ζυμώνουμε ώστε να γίνει η ζύμη μαλακιά κι εύπλαστη, που να μην κολλάει στα δάχτυλα. Πλάθουμε μία μπάλα και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση:

Σοτάρουμε ελαφρά το φρέσκο κρεμμυδάκι και το πράσο στο ελαιόλαδο, μέχρι να μαλακώσουν. Τρίβουμε το μάραθο μαζί με το αλάτι, με τα χέρια μας ελαφρά για να μαραθεί και το προσθέτουμε στα κρεμμυδάκια με το πράσο. Ρίχνουμε και το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 24 μπαλάκια, στο μέγεθος μανταρινιού. Επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίγουμε κάθε μπαλάκι σε στρογγυλό φύλλο, με διάμετρο 20 εκ. Ετοιμάζουμε όλα τα φύλλα. Απλώνουμε πάνω στα μισά 4 - 5 κουταλιές της σούπας από τη γέμιση και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα. Βρέχουμε τις άκρες και τις πιέζουμε με τα δάχτυλά μας για να κολλήσουν.

Σ' ένα αντικολλητικό τηγάνι, ζεσταίνουμε ελάχιστο λάδι και τηγανίζουμε τις μαραθόπιτες μία - μία μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές, βάζοντας καινούργιο λάδι σε κάθε πίτα.

Σερβίρουμε τις πίτες ζεστές.

Πηγή: ikypros.com