

Τα κρητικά: μπουρέκι ξεσκέπαστο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το συγκεκριμένο φαγητό γίνεται μόνο στα Χανιά με πρωταγωνιστικό ρόλο τη χανιώτικη ξινομυζήθρα της οποίας η ποιότητα καθορίζει το αποτέλεσμα. Οι μισές νοικοκυρές το φτιάχνουν με φύλλο και οι άλλες μισές χωρίς. Μάλιστα, πάντα υπάρχει μια μικρή ένσταση στο ποια έκδοση είναι καλύτερη, όμως είναι όπως μάθει κανείς και εμείς στο σπίτι το φτιάχνουμε χωρίς φύλλο αλλά με μπόλικη μυζήθρα από πάνω και από μέσα φυσικά! Όπως και με τα γεμιστά ή τους γίγαντες, το μπουρέκι την επόμενη ημέρα είναι καλύτερο και είναι το μοναδικό φαγητό που πάντα υπάρχει ένα πιρούνι στο ταψί, γιατί περνώντας από την κουζίνα, θα κάνουμε μια μικρή στάση να τσιμπήσουμε λίγο. Πραγματικά σας το λέω και δεν υπερβάλλω γι' αυτό, το μπουρέκι τρώγεται εύκολα ακόμη και για πρωινό (για τους τύπους του αλμυρού) ενώ η προετοιμασία του είναι απίστευτα απλή και γρήγορη. Αν θέλετε να το κάνετε πιο ελαφρύ, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μισή δοσολογία της μυζήθρας με φρέσκο ανθότυρο. Η δοσολογία είναι για ένα μεγάλο ταψί φούρνου.

Υλικά:

- 5 - 6 μεγάλα κολοκύθια

- 6 μεγάλες πατάτες
- 1 μεγάλο μάτσο δυόσμο ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλη ντομάτα περασμένη από τον τρίφτη
- 800 γρ. ξινομυζήθρα
- 200 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Σε μία μεγάλη λεκάνη και με το ειδικό εξάρτημα κόβουμε τα κολοκύθια και τις πατάτες σε τσιπς απλά να είναι λίγο πιο χοντρά όχι τόσο λεπτά. Προσθέτουμε τον δυόσμο, τη ντομάτα, την ξινομυζήθρα (κρατήστε λίγη για να βάλετε από πάνω) και το ελαιόλαδο. Τα ανακατεύουμε καλά και πριν αλατίσουμε δοκιμάζουμε το φαγητό μας επειδή αν η μυζήθρα είναι αλμυρή θα χρειαστεί λιγότερο.

Μετά το αλάτι και το πιπέρι στρώνουμε το φαγητό μας στο ταψί, προσθέτουμε την υπόλοιπη μυζήθρα από πάνω και νερό μέχρι τη μέση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς αρχικά μέχρι να πάρει βράση και μετά χαμηλώνουμε στους 180 μέχρι να πιει τα υγρά του. Συνοδεύεται με μια πράσινη σαλάτα και λευκό κρασί.

της Ευφροσύνης Κάτσουνα

Πηγή: [.bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)