

Μπουγάτσα

Υλικά:

- ½ κιλό χαλούμι τριμμένο (όχι πολύ αλμυρό)
- ½ κιλό τυρί φέτα τριμμένη
- 350 γραμμάρια αναρή (πιο λιγότερα αλατισμένη)
- 1 ποτήρι μαϊντανό φιλοκομμένο (ή δυόσμο)
- ½ κιλό φύλλο μπακλαβά
- 5 αυγά
- Λίγο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- 1 ½ ποτήρι γάλα
- 1 ποτήρι βουτυρο λιωμένο

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε το τριμμένο χαλούμι με την φέτα το πιπέρι και του μαϊντανό. Σε ένα μεγάλο ταψί παίρξ στρώστε τα φύλλα του μπακλαβά αλείφοντας τα με βούτυρο και κάθε 2-3 φύλλα θα τα πασπαλίζετε με τα τυριά. (Προσέξτε να στρώνετε τα φύλλα απαλά το ένα επάνω στο άλλο χωρίς να τα πιέζεται.) Επαναλαμβάνεται το ίδιο μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόψτε την μπουγάτσα σε τετράγωνα κομμάτια προσέχοντας να μην χαλάσετε τα φύλλα. Περιχύστε με το υπόλοιπο βούτυρο την μπουγάτσα. Στο στάδιο αυτό μπορείτε να χτυπήσετε τα αυγά με το γάλα να ενωθούν και περιχύστε την μπουγάτσα. Αφήστε την να σταθεί για μια ώρα πριν την ψήσετε. Ψήστε την στους 180 για 30-60 λεπτά ή ώσπου να ροδίσει καλά η επιφάνεια. Σερβίρεται ζεστή.

Σημ. Είναι πολύ ωραία για απογευματινό τσάι ή για πρώτο πιάτο.

Γ. Ηροδότου

10.10.2007