

1 Ιουνίου 2016

Μπουρέκι κρητικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

2 κιλά πατάτες σε ροδέλες

2 κιλά κολοκύθια κομμένα σε λεπτές ροδέλες

Λίγο βούτυρο για το ταψί

1 λίτρο γάλα

500γρ. ξινομυζήθρα Χανίων

2 κουταλιές της σούπας αλεύρι

Πιπέρι

Για το πασπάλισμα:

1 φλιτζάνι ξηρή μυζήθρα τριμμένη

2-3 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο δυόσμο

2-3 κουταλιές της σούπας σουσάμι

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτάτε τις ροδέλες κολοκυθιών σε αλατισμένο νερό που βράζει για 2 λεπτά. Τις ξεπλένετε κάτω από νερό της βρύσης και τις αφήνετε σε σουρωτήρι να στραγγίζουν.

Αναμιγνύετε την ξινομυζήθρα με το γάλα, το αλεύρι και το πιπέρι. Απλώνετε το ένα τρίτο από τις φέτες πατάτας μέσα στο βουτυρωμένο ταψί. Τις πασπαλίζετε με τριμμένη μυζήθρα και λίγο δυόσμο και τις καλύπτετε με μια στρώση κολοκυθάκια. Πασπαλίζετε και αυτά με τυρί και δυόσμο και τα καλύπτετε με μια δεύτερη στρώση πατάτες. Ρίχνετε πάνω στις πατάτες περίπου το μισό από το μίγμα γάλακτος και ξινομυζήθρας, με προσοχή για να στραγγίζει μέχρι κάτω, σταγόνα-σταγόνα. Συνεχίζετε με τα υπόλοιπα υλικά και συνολικά απλώνετε τρεις στρώσεις πατάτας και δύο στρώσεις κολοκύθια και κάθε φορά ανάμεσα πασπαλίζετε με τριμμένη μυζήθρα και δυόσμο. Τελειώνετε με μια τελευταία (την τρίτη) στρώση πατάτας. Πάλι με προσοχή περιχύνετε την πίτα με το υπόλοιπο μίγμα - γάλα - ξινομυζήθρα.

Πασπαλίζετε την πίτα με το σουσάμι και την ψήνετε για 1 ώρα σκεπασμένη. Την ξεσκεπάζετε και την ψήνετε για 30 λεπτά ακόμη μέχρι να κάνει κρούστα.

Πηγή: ikypros.com