

22 Σεπτεμβρίου 2023

Καλαμποκόπιτα με Μανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

2 ποτήρια αλεύρι από καλαμπόκι

1 ποτήρι απλό αλεύρι

1 μπέικιν πάουντερ

Λίγη σόδα (προαιρετικά)

3 αυγά

Λίγο αλάτι
Λίγη ζάχαρη
1 ποτήρι ζεστό γάλα
½ ποτήρι λάδι (μισό ελαιόλαδο, μισό σπορέλαιο)
1 ποτήρι τυρί φέτα
3 ποτήρια μανιτάρια ψιλοκομμένα
1 ντομάτα ψιλοκομμένη
1 γιαούρτι στραγγιστό
1 κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο
1 πιπέρια κόκκινη
1 πιπεριά πράσινη
1 ματσάκι μαϊντανό
1 ματσάκι άνηθο
Κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση:

Σοτάρουμε τα μανιτάρια με το λάδι μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν. Χτυπάμε τα αυγά στο μίξερ. Στη συνέχεια ρίχνουμε το γάλα, το γιαούρτι, το λάδι και όλα τα υπόλοιπα υλικά, αφήνοντας τελευταία τα μανιτάρια και ανακατεύουμε προσεκτικά. Προθερμαίνουμε τον φούρνο. Αδειάζουμε το μείγμα σε βουτυρωμένο ταψί και πασπαλίζουμε την πίτα με το τριμμένο κεφαλοτύρι. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 50-60 λεπτά.

Πηγή: monastiriaka.gr