

### ΥΛΙΚΑ

6 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ 600 ΓΡ. (Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ)ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ

3 πράσα ψιλοκομμένα

500 γραμ. φρέσκο σπανάκι

½ φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο

1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

αλάτι, πιπέρι

άνηθος

### ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

¼ φλυτζανιού ελαιόλαδο

¼ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο

¼ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά το σπανάκι και τα πράσα. Τα κόβουμε σε πιο μικρά μέρη. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το λάδι και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια ,το ξερό κρεμμύδι και τα πράσα ψιλοκομμένα. Όταν μαραθούν ρίχνουμε το σπανάκι , λίγο αλάτι, πιπέρι, άνηθο. Όταν μαραθούν καλά και εξατμιστούν όλα τα υγρά τους, η γέμιση μας είναι έτοιμη .

Συγχρόνως αλείφουμε με πινέλο τα φύλλα με το μείγμα λαδιών-βουτύρου που έχουμε ετοιμάσει. Τα φύλλα θέλουν καλό λάδωμα επειδή απορροφούν αρκετό λάδι. Λαδώνουμε το ταψί που θα ψήσουμε την πίτα (διαμέτρου 42-45 εκ.) και απλώνουμε τα 3 λαδωμένα φύλλα, στη μέση τη γέμιση και από πάνω τα άλλα 3 καλά λαδωμένα φύλλα. Αν τα φύλλα προεξέχουν από το ταψί μας μπορούμε να τα σουρώσουμε στο κέντρο ή να δημιουργήσουμε έναν κόθρο γύρω-γύρω.

Αλείφουμε το επάνω φύλλο με το μείγμα βουτύρου –λαδιών που έμεινε . Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε για 40 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο μας) στους 170 βαθμούς Κελσίου σε προθερμασμένο φούρνο ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει η πίτα μας. Αφού βγάλουμε την πίτα από το φούρνο, την αφήνουμε να ``ηρεμήσει `` για 10 λεπτά και έπειτα κόβουμε εκεί που έχουμε χαράξει. Αν θέλουμε να παραμείνει τραγανή η πίτα μας , δεν πρέπει να τη σκεπάσουμε.