Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο για όξω από τη πόρτα

written by Siorra Vittoria | 21.04.2018



Το λοιπό κοκόνες σας έχω απόψε κάτι πολύ εύκολο.
Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο.
Τώρα είναι η εποχή των κολοκυθιώνες και σύρτε να τα μαζώξετε, τσου κήπους τση μάνας και τση νόνας σας, εις τα χωριά σας, παρόλο που παριστάνετε όλες τσι αρχόντισσες και τσι χωραΐτισες.

Εγώ έχω μια τζία που τα φυτεύει και δεν τα τρώει και μου'χει γιομίσει ήδη το ψυγείο με δαύτα.

Γένεται το φαΐ στο άψε σβήσε και προλαβαίνετε να πάτε για μανικιού πεντικιού και φρέντο εις τσι τρέντυ καφετέριες να πετεγολάρετε, να κογιονάρετε και να ψαρέψετε κάνα θύμα
όταν το στεφάνι σας δουλεύει 20 ώρες το 24ωρο για να σας πάει διακοπές στα Πουκέ, όπου πήγε η ξαδρέφη σας και ελυσσιάξατε κι εσείς να πάτε.

Το λοιπό, χρειαζοσάστενε κολοκύθια μεγάλα, όχι και σα το ποδάρι σας, μεγάλα.
Τρίφτη, αλάτι, πιπέρι, αυγά, γάλα, λάδι άνιθο, σιμιγδάλι και άμα θέλετε τυρί φέτα και κρεμμυδάκι φρέσκο.

Τρίβετε στο τρίφτη τα κολοκύθια να γιομίσετε ένα λεκανίτσι.
Ρίχνετε από πάνου αλάτι για να βγάλουνε τα νερά τους τα κολοκύθια.
Ύστεριις τα στίβετε για να φύγουνε τα νερά και ρίχνετε όσα αυγά σας κάνει όρεξη, τότσο πιπέρι, ψιλοκομμένο τον άνιθο, μισή κούπα λάδι, γάλα, το σιμιγδάλι και

ανακατώνετε.
Άμα θέλετε βάνετε φέτα και κρεμμυδάκι φρέσκο.
Αυτό το χυλό τονε βάνετε σε ένα ταψάκι και το ψήνετε όχι πολύ δυνατά για κάνα μισάωρο περίπου.
Και εισάστενε έτοιμες για μεσημεριανό ή και για βραδινό.
Να προκάμετε και το σολάριου, μη σας κογιονάρουνε για ασπρουγιάρες τώρα που τοιμαζοσάστενε να πάτε για φιγούρα στα μπάνια τΆλέκου.

Αμέτε ωρές και φτιάχτε το!!

Σ.Σ.: Συμπληρώνουμε τη ρετσέτα τση Σιόρρας με ένα συμπλήρωμα της κας Χρύσας Τσουκαλά με πέτουρο

“Και για οποιανε δε βαργιεται…
– 2 κούπες αλεύρι τοτσο αλάτι μισή κούπα (όχι ξεστα)
– λάδι τοτσο ξύδι η λεμόνι όσο χλιαρό νερό πάρει
και σε δύο λεφτά έτοιμο το πέτουρο, φύλλο για τσι νέες.
Για ποιο εύκολο άνοιγμα βάζουμε το ζυμάρι στο ψυγείο όσο νά τρίψωμε το κολοκύθι.
Σε οποιανε δεν αρέσει ο άνηθος μοσκοβολαει όμορφα κ ο αγιασμός (Δυόσμος) – φρέσκος ακόμα καλύτερα.
Το πέτουρο χοντρό κ λαδωστε το ταψί μη χρειαστεί τσαπί να βγάετε την πίτα.
Καλή επιτυχία!!!”