Πιπερόπιτα σεξουλιάρα

written by Siorra Vittoria | 10.03.2018



Κοπέλλες απόψε σας έχω νοστιμιά εύκολη και οικονομικιάνε μαρτιάτικη για να πάρει το στεφάνι σας τα πάνω του μήπως και σας κάμει τη δουγιά και σας ζεσταίνει τότσο με τα τόσα κρύα του γδάρτη κι ας απαγορεύει τη πράξη η αυστηρή νηστεία.
Το λοιπό.
Παένετε στη λαική και παίρνετε πιπεριές, κόκκινες, κίτρινες και πράσινες τρία κομμάτια το καθένα ούτε κιλό δε βγαίνει.
Περνάτε μετά από'να μπακάλικο από τσου απέναντι που τσου φέραμε δώ κι έχουνε γένει αθρώποι κι αγοράζετε 3-4 δράμια τραχανά και φύλλο ετοιματζίδικο γιατί οπι καινούργιες βαριοσάστενε να τάπλώσετε. Και φέτα σε τρίμα μαλακιάνε μιά οκά όχι παραπάνου.
Κι όπως φεύγετε από τσι μίνες λίγα αυγουλάκια φρέσκα από κότες αλανιάρες.
Τώρα όταν ξεκινήσετε μη μού βάλετε τίποτις γάντια χερουργείου σα τη Μενεγάκαινα γιατί με πιάνει βουρλισιά που τη γλέπω και θα τηνε αρχινήσω τσι πετριές.
Φαϊ πάμε να κάμουμε όχι ενχείρηση ανοιχτής καρδιάς και βρωμεί και λαστιχίλα μετά το πιάτο.
Βάνετε λίγο λαδάκι απ'το χωριό στο τηγάνι να κάψει ,πελείτε λίγες πράσες μέσα και μετά όταν τσουρουφλιστούνμε βάνετε τσι πιπεριές κομμένες και καβουρντίζετε μέχρι να γένουνε χυλός αλλά όχι νιά-νιά.
Εκεί προστέτε και μπαχαρικό μπόλικο μαύρο πιπέρι ,γλυκόκόκκινο και λίγο μπούκουβο να πάρει σπίρτο.
Μη το παραχέσετε όμως γιατί το καφτερό αρέσει τσου δικούς μας αλλά όχι εις τσου ξένους κι αφτοί όπου δεν είναι συνηθιζμένοι βγάνουνε φρουτάκους κι έχουνε και καίλες και θα μάθει όλη η πιάτσα ότι τσου δηλητηριάσατε εξ επί τούτου…
Εις το τέλος απλώνετε ένα ποτήρι του νερού τραχανά να μαζέψει τα ζουμιά και στρώνετε το μείγμα σε διπλό φύλλο.

Τότε όπως είναι ζεστό χύνετε τρία αυγά από πάνου και τη φέτα.
Καπακώνετε με μονήνε στρώση φύλλο και απεφτείας φούρνο τσού 180 θέρμη.
Θα ροδίση μετά μιά δυό τσιγάλες μέχρι να τα πείτε με τη γετόνεισσα.
Σερβίρετε και μετά μπανιαρίζεστε και περιμένετε το καλό σας εις το κρεβάτι να ιδείτε μη και πιάσει το κόρπο.