

# Χανιώτικο μπουρέκι



Από τις καλύτερες συνταγές λαχανικών που δοκίμασα στην Κρήτη όταν είμασταν εκεί για γυρισματα το 2006. Το μυστικό της συνταγής είναι το πολύ λεπτό κόψιμο των λαχανικών.

5 μεγάλες πατάτες  
4 μεγάλα κολοκύθια  
250γρ μυζήθρα ή (και) φέτα  
1 ποτήρι παρθένο λάδι ελιάς  
1 κουτί ντοματάκια ψιλοκομμένα  
1 κούπα ψιλοκομμένος δυόσμος  
1 μεγάλη κούπα γάλα  
1 κούπα αλεύρι  
Αλάτι, πιπέρι

Κόβουμε σε λεπτές φέτες τις πατάτες και τα κολοκύθια, σε ξεχωριστά μπολ. (Ένας πλατύς τρίφτης/κόφτης μπορεί να μας σώσει και από κόπο και από χρόνο.) Ρίχνουμε και στα δύο αλάτι και πιπέρι και τα αφήνουμε για λίγο να στραγγίξουν. Αργότερα, τα αλείφουμε με λίγο λάδι και τα πουδράρουμε ελαφρώς με αλεύρι, για να μην κολλήσουν μεταξύ τους στο ψήσιμο. Τα ανακατεύουμε απαλά με τα χέρια (όχι μεταξύ τους, παραμένουν πάντα σε διαφορετικά σκεύη) και τα στύβουμε ελαφριά για να στραγγιστεί όσο περισσότερο γίνεται το νερό τους. Λαδώνουμε και το ταψί μας και απλώνουμε ομοιόμορφα την πρώτη στρώση από κολοκύθια, καλύπτοντας τον πάτο του ταψιού ή του πυρέξ που χρησιμοποιούμε.

Μετά, ανακατεύουμε τα ντοματάκια με το δυόσμο και αλατοπιπερώνουμε. Ρίχνουμε λίγη από αυτή τη φρέσκια σάλτσα ντομάτας επάνω στα κολοκύθια. Συνεχίζουμε με μία στρώση πατάτες, τις οποίες επίσης απλώνουμε καλά, πριν τις περιχύσουμε με τη σάλτσα.

Από πάνω, προσθέτουμε όλη την ποσότητα του τριμμένου τυριού.

Τώρα είναι πλέον γνωστό και απλό: άλλη μία στρώση κολοκύθια ? σάλτσα ντομάτας ? πατάτες ? ξανά σάλτσα ντομάτας.

Σε μπολ, χτυπάμε με αναδευτήρα την υπόλοιπη σάλτσα ντομάτας μαζί με 3 κουταλιές της σούπας

αλεύρι, το γάλα και το λάδι, για να επιτύχουμε έναν αραιό χυλό, την ελαφρύτερη και πιο υγιεινή «μπεσαμελοειδή» σάλτσα του κόσμου. Περιχύνουμε το ταψί με τη σως μας, προσέχοντας να καλύψει όλη την επιφάνεια του φαγητού. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά, για τελευταία φορά.

Ψήνουμε το μπουρέκι σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς, ανυπομονώντας για 95 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει καλά από πάνω.

Καλό είναι να περιμένουμε λίγο και να μην το κόψουμε , όσο είναι καυτό, σε κομμάτια. Πολλοί Κρητικοί, μάλιστα, το απολαμβάνουν καλύτερα κρύο.

Φυσικά, περί ορέξεως... κολοκυθομπούρεκο.

Αν θες συμβουλές για τέλειες πίτες και συνταγές πίτας για κάθε γούστο μπες στο [pites.gr](http://pites.gr)