

Στοιφτή Σπανακοτυρόπιτα - Χορτόπιτα (ΚΙΧΙ)

Θέλεις να φτιάξεις την πιο λαχταριστή χορτόπιτα κιχί; Αυτή είναι η πιο γευστική και απλή συνταγή που μπορείς να φτιάξεις. Μπορείς να διαλέξεις ότι υλικά εσύ θέλεις για τη γέμιση. Εμείς αυτή τη φορά βάλαμε και τυρί και χόρτα. Εσύ αν επιθυμείς μπορείς να την κάνεις χωρίς τυρί για να είναι νηστίσιμη.

Το άνοιγμα του φύλλου έχει μια ιδιαίτερη διαδικασία που μπορεί στην αρχή να σου φανεί λίγο δύσκολη αλλά στην συνέχεια θα λατρέψεις λόγω του αποτελέσματος. Θα χαρούμε να δούμε και τα δικά σας δημιουργήματα.

Καλή επιτυχία!

Για το Φύλλο

- 1 κιλό αλεύρι
- 500 ml νερό
- 200 gr. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 κουταλιές ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλιά ξύδι

Για τη Γέμιση

- 1.5 κιλό σπανάκι
- 2 κρεμμύδια ξερά κρεμμύδια
- 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
- λίγο μαϊντανό
- 1 κούπα ελαιόλαδο
- μαύρο πιπέρι
- 1/2 κιλό τυρί φέτα
- 3 αβγά

