



## ΚΑΣΙΑΤΑ

### ΥΛΙΚΑ

#### Για τη βάση:

750γρ. αλεύρι  
νερό (όσο πάρει)  
1 κ.σ. ξύδι  
2 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλάτι

#### Για τη γέμιση:

500 γρ. φέτα  
500 γρ. βούτυρο  
150 γρ. ελαιόλαδο  
2 κρόκους αυγών  
Λίγο έξτρα βούτυρο  
(για επάλειψη)

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Με τη βλάχικη περηφάνια της... Η υπεροχή της πίτας Κασιάτα θυμίζει τις κορφές των βουνών που γεννήθηκε. Κάθε φορά που τι γευόμαστε ταξιδεύουμε στα έλατα και στην ομίχλη των ορεσίβιων περιοχών. Τραγανή, λεπτή, βουτυράτη... Το μυστικό της γεύσης της, το βλάχικο μεράκι που κλείνει η ποιοτική φέτα και το βούτυρο. Μεράκι που και σήμερα συντηρείται κάθε μέρα στην τοπική τυροκομία αλλά και στην κτηνοτροφία.

Η Κασιάτα είναι μια πίτα παραδοσιακή, με ταυτότητα ισχυρή και προέλευση που ταξιδεύει μαζί με το βλάχικο στοιχείο ανεξίτηλο στη σημερινή κουζίνα. Παραμένει ακόμη και σήμερα ανεκτίμητη γαστρονομική αναφορά από μια περασμένη γενιά ανθρώπων στο σήμερα.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

**Για τη ζύμη:** Προσθέτουμε το αλεύρι, το ξύδι, το ελαιόλαδο, το αλάτι και όσο νερό πάρει (χλιαρό) και κάνουμε ζυμάρι. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 10 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

**Για την πίτα:** Ανοίγουμε τα φύλλα και σε ταψί βουτυρωμένο, τα τοποθετούμε εναλλάξ βουτυρώνοντας τα και τρίβοντας φέτα σε όλη την επιφάνεια. Όταν βάλουμε και το τελευταίο φύλλο, διπλώνουμε τη πίτα στα τέσσερα μέσα στο ταψί. Μετά, με τα χέρια μας, την απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλο το ταψί. Αλείφουμε με βούτυρο και τους κρόκους και ψήνουμε στους 200°C για περίπου 50-60 λεπτά.