



ΜΠΑΤΖΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κολοκύθα
4 αυγά
300 γρ. αλεύρι
200 γρ. γιαούρτι
στραγγιστό
100 γρ. ελαιόλαδο
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η πίτα στην πιο αποκαλυπτική της μορφή. Χωρίς φύλλο, φανερώνει τη γέμισή της και την ιστορία της. Τεσσάρων εποχών, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών. Το χειμώνα ζυμαρόπιτα με καλαμποκάλευρο (μπομπότα), λίγο τυρί, γάλα και αυγά... Το καλοκαίρι απογειωνόταν χάρη στην κολοκύθα. Ορεκτική αλλά και ευέλικτη, από το πρωί μέχρι το βράδυ έτοιμη να χορτάσει το παιδί, τον αγρότη, την οικογένεια ολόκληρη!

Μέχρι σήμερα είναι στο μενού της ζωής μας όπως ακριβώς και τότε... Τρικαλινή!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε μπολ, ρίχνουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Λαδώνουμε ένα ταψί. Ρίχνουμε τη γέμιση και πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο. Ψήνουμε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 40 περίπου λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.