Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **Μελιτζανόπιτα**

Υλικά για την γέμιση
2 ½ κιλά μελιτζάνες,
5 μεγάλα κρεμμύδια,
½ ποτήρι λάδι,
λίγο αλάτι πιπέρι μπαχάρι και κύμινο,
5 αυγά,
¼ κεφαλοτύρι Όλυμπος,
1 κομμάτι φέτα,
λίγο σιμιγδάλι ψιλό.

Υλικά για το ταψί
1 κιλό φύλλο (ή 8 φύλλα)

Εκτέλεση της Γέμισης
2 ½ κιλά μελιτζάνες και 5 μεγάλα κρεμμύδια ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους τα βράζουμε.

Μετά ρίχνουμε ½ ποτήρι λάδι στο τηγάνι, τα τσιγαρίζουμε, αφού τα πατήσουμε με το πιρούνι μέχρι να μην έχουν καθόλου υγρά.

Προσθέτουμε αλάτι πιπέρι μπαχάρι και λίγο κύμινο, 5 αυγά, ¼ κεφαλοτύρι Όλυμπος,1 κομμάτι φέτα όσο θέλουμε.

Αν έχει υγρά ρίχνουμε λίγο σιμιγδάλι ψιλό.

Ετοιμασία στο ταψί της κουζίνας
3 φύλλα κάτω και προσθέτω την ½ γέμιση.

Μετά 2 φύλλα και προσθέτω την υπόλοιπη ½ γέμιση και επάνω τα υπόλοιπα 3 φύλλα.

Τα χαράσσουμε και ψήνουμε στους 180° C για μία ώρα.