Συντάκτης: Δώρα Θρασυβούλου

Παραδοσιακή Σαμιώτικη συνταγή (**πίτα**)**: μπουρέκια Σάμου** με **γλυκιά κολοκύθα**










## ΥΛΙΚΑ για τη ΓΕΜΙΣΗ

1 κιλό βρασμένη ή ψημένη κολοκύθα
2 κρεμμύδια ξερά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

½ κιλό φέτα
1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι
1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα
1 κουταλάκι του τσαγιού μπαχάρι
1 κουταλάκι του τσαγιού πιπέρι
3 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
1 φλιτζάνι ρύζι γλασέ
3 κουτάλια της σούπας σιμιγδάλι ψιλό
2 αυγά

**ΥΛΙΚΑ ΖΥΜΗΣ για να ανοίξουμε τα φύλλα**

1 κιλό αλεύρι μαλακό
μισό λεμόνι (το χυμό του)
? κουτάλια της σούπας σόδα
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κουταλάκι του τσαγιού αλάτι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ για τη γέμιση**
Κολοκύθα:
1ος τρόπος: παίρνουμε την κολοκύθα την κόβουμε στη μέση και την ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να μαλακώσει.
2ος τρόπος: καθαρίζουμε την κολοκύθα εντελώς την κόβουμε κομματάκια και τη βράζουμε. Την στραγγίζουμε και την αφήνουμε να βγάλει τα υγρά της.

Ψιλοκόβουμε τα 2 κρεμμύδια, τα βράζουμε λιγάκι με 1 φλιτζάνι νερό και μετά ρίχνουμε 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, προσθέτουμε 1 κιλό από το στραγγιστό κολοκύθι (να σοταριστεί για λίγο και το κλείνουμε).

Προσθέτουμε μισό κιλό φέτα τριμμένη, 1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπαχάρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού πιπέρι, αν είναι λίγο άγλυκο το κολοκύθι προσθέτομαι 3 κουτάλια της σούπας ζάχαρη, αν είναι αρκετά γλυκό δεν χρειάζεται, προσθέτω 1 φλιτζάνι ρύζι γλασέ σχεδόν βρασμένο και 3 κουτάλια της σούπας σιμιγδάλι ψιλό και το ασπράδι 2 αυγών ελαφρώς χτυπημένα (τους κρόκους θα τους χρησιμοποιήσουμε στο άλειμμα των μπουρεκιών).

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ για το άνοιγμα των φύλλων.**
Ζυμώνουμε 1 κιλό αλεύρι μαλακό, 1 κουταλάκι του τσαγιού αλάτι, σε ένα ποτήρι ρίχνουμε το χυμό από το μισό λεμόνι και διαλύουμε μέσα ? κουτάλια της σούπας σόδα, προσθέτουμε ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο, χλιαρό νερό όσο χρειαστεί για να μην κολλά η ζύμη, την αφήνουμε σκεπασμένη 2 ώρες.

Μετά ανοίγουμε τα φύλλα όπως κάνουμε με τις πίτες.

Κόβουμε σε λωρίδες, λαδώνουμε την κάθε λωρίδα, απλώνουμε την γέμιση κατά μήκος της λωρίδας, την τυλίγουμε και μετά ξανά την στρίβουμε σαν σαλιγκαράκι. Λαδώνουμε το ταψί

και κάθε μπουρέκι ξεχωριστά με το πινέλο να λαδωθεί καλά.

Χτυπάμε τους 2 κρόκους αυγών με ελάχιστο νεράκι ή λίγο λάδι και αλείφουμε τα μπουρέκια.

Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 200 βαθμούς και τα ψήνουμε για 45 λεπτά (ανάλογα το φούρνο) μέχρι να ροδίσουν και να ψηθούν.

Τα σερβίρουμε με τυρί κατσικίσιο ή κεφαλοτύρι τριμμένο.

Αν περισσέψει κολοκύθα βρασμένη τη βάζουμε σε τάπερ στην κατάψυξη για άλλη φορά...

**Καλή επιτυχία!! Με αγάπη Δώ ρα!!!!**