

Μπατζίνα (παραδοσιακή κουρκουτόπιτα Καρδίτσας) "Λένας Γκρέκα"

Συντάκτης: Λένα Γκρέκα

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **"Μπατζίνα" κουρκουτόπιτα Καρδίτσας**

Υλικά:

3 φλιτζάνια αλεύρι
1 φακελάκι μπεικιν παουντερ
1 φλιτζάνι γάλα
1 κεσεδάκι γιαούρτι (γίνεται και με λίγα λιπαρά)
2 αυγά
1 φλιτζάνι λάδι
1/4 τυρί φέτα 1 1/2 φλιτζάνι τριμμένο κολοκύθι
1 κουταλιά σούπας άνηθο, η δυόσμο, η ρίγανη (ότι υπάρχει)

Εκτέλεση:

Χτυπάμε τα αυγά με ένα από τα μυρωδικά της αρεσκείας μας, τα ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ ανάμειξης, προσθέτουμε το γάλα, το λάδι, το τριμμένο κολοκύθι, το γιαούρτι, το τυρί και τελευταία ρίχνουμε το αλεύρι που προηγουμένως έχει αναμειχθεί με το μπεικιν.

Ανακατεύουμε πολύ καλά, ομογενοποιώντας χωρίς να χρησιμοποιήσουμε μίξερ. προθερμαίνουμε το φούρνο, βουτυρώνουμε το ταψί μας ρίχνοντας και λίγο αλεύρι και ψήνουμε στους 180° C για μια ώρα.

Εφαρμόζοντας το κουπάκι με την οδοντογλυφίδα, βυθίζοντας στο κέντρο του ταψιού να βγει καθαρή.