

### ΥΛΙΚΑ

6 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. κιμά ανάμεικτο (μοσχαρίσιο-χοιρινό)

1 κιλό φρέσκα πράσα

½ φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι τριμμένο

Αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι

2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 κουταλιά σάλτσα ντομάτας

1 φλυτζ. καφέ ζεστό νερό (αν χρειαστεί)

150 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί (προαιρετικά)

### ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

¼ φλυτζανιού ελαιόλαδο

¼ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο

¼ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα πράσα από το περισσότερο πράσινο μέρος τους και τα πλένουμε καλά. Τα ψιλοκόβουμε σε ένα τηγάνι και τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά να μαραθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε 1 ξερό κρεμμύδι τριμμένο και ½ φλυτζάνι ελαιόλαδο.

Ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά και προσθέτουμε τον κιμά. Τσιγαρίζουμε περίπου για 10 λεπτά τον κιμά, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, 1 κουταλιά σάλτσα ντομάτας και 2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό. Αν 'πνει 'γρήγορα τα υγρά του, μπορούμε να προσθέσουμε 1 φλυτζανάκι του καφέ ζεστό νερό και να συνεχίσουμε το μαγείρεμα μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά της γέμισης.

Αν μας αρέσει η γεύση του τυριού, μπορούμε στο τέλος να τρίψουμε 150 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να μειώσουμε το αλάτι.

Αφού ετοιμάσουμε τη γέμιση με ένα πινέλο αλείφουμε τα φύλλα με το μείγμα λαδιών-βουτύρου που έχουμε ετοιμάσει. Τα φύλλα θέλουν καλό λάδωμα επειδή απορροφούν αρκετό λάδι. Λαδώνουμε το ταψί που θα ψήσουμε την πίτα (διαμέτρου 42-45 εκ.) και απλώνουμε τα 3 λαδωμένα φύλλα, στη μέση τη γέμιση και από πάνω τα άλλα 3 καλά λαδωμένα φύλλα. Αν τα φύλλα προεξέχουν από το ταψί μας μπορούμε να τα σουρώσουμε στο κέντρο ή να δημιουργήσουμε έναν κόθρο γύρω-γύρω.

Αλείφουμε το επάνω φύλλο με το μείγμα βουτύρου-λαδιών που έμεινε. Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε για 40 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο μας) στους 170 βαθμούς Κελσίου σε προθερμασμένο φούρνο ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει η πίτα μας. Αφού βγάλουμε την πίτα από το φούρνο, την αφήνουμε να 'ηρεμήσει ' για 10 λεπτά και έπειτα κόβουμε εκεί που έχουμε χαράξει. Αν θέλουμε να παραμείνει τραγανή η πίτα μας, δεν πρέπει να τη σκεπάσουμε.