

Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο. Εύκολη συνταγή για πίτα χωρίς φύλλο, με κολοκύθι και τυριά, σαν μπατζίνα. Φτιάξτε αυτή την πεντανόστιμη κολοκυθόπιτα εύκολα και γρήγορα!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. κολοκύθια πράσινα

150 γρ. φέτα χοντροσπασμένη

100 γρ. γραβιέρα

2 μεγάλα αυγά

100 γρ. αλεύρι κίτρινο για ψωμί και πίτες

100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

2 κ.γλ. baking powder

50 ml γάλα

3 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό

2 κρεμμυδάκια φρέσκα, και τα τρυφερά πράσινα φύλλα τους

Μια χούφτα ψιλοκομμένο άνηθο

2 κ.σ. ξερό δυόσμο

80 ml ελαιόλαδο και λίγο ακόμα για το ταψί

Αλάτι και πιπέρι

Λίγο καλαμποκάλευρο για τη βάση και το πασάλισμα

Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο

Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη, τα αλατίζουμε ελαφρά και τα αφήνουμε μισή ώρα σε σουρωτήρι, να αποβάλλουν τυχόν περιττά υγρά.

Σε μπολ ανακατεύουμε τα κολοκύθια με τα αυγά. Βάζουμε το αλεύρι με το μπέικιν, το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε ελαφρά.

Προσθέτουμε τα τυριά. Βάζουμε πιπέρι και προσθέτουμε το γάλα και το γιαούρτι και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε και το κρεμμυδάκι, τον άνηθο και το δυόσμο.

Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε έναν σχετικά σφιχτό χυλό. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο υγρασία ακόμα (είτε λίγο γάλα είτε λίγο γιαούρτι).

Λαδώνουμε ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος, 35 X 25 εκ. περίπου σε διαστάσεις, και πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο. Προτιμώ τα γυάλινα σκεύη σε αυτές τις περιπτώσεις γιατί μπορούμε να ελέγξουμε πιο εύκολα από το πλάι αν έχει γίνει η πίτα. Αν δεν έχετε όμως, μια χαρά κάνει και το κλασικό ταψί.

Αδειάζουμε το χυλό και στρώνουμε ομοιόμορφα να απλωθεί στο ταψί. Πασπαλίζουμε με λίγη τριμμένη γραβιέρα που έχουμε κρατήσει από πριν, λίγο ακόμα καλαμποκάλευρο και λίγο ακόμα ελαιόλαδο.

Ψήνουμε στον αέρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° για 40 περίπου λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ξεκολλάει η πίτα από κάτω.

Κόβουμε σε κομμάτια και αφήνουμε λίγο να σταθεί.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Τρώγεται ζεστή και κρύα.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθοκεφτέδες](#) και [Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο](#)

Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη, τα αλατίζουμε ελαφρά-και τα αφήνουμε μισή ώρα σε σουρωτήρι, να αποβάλλουν τυχόν περιττά υγρά.
- 2 Σε μπολ ανακατεύουμε τα κολοκύθια με τα αυγά. Βάζουμε το αλεύρι με το μπέικιν, το ελαιόλαδο-και ανακατεύουμε ελαφρά.
- 3 Προσθέτουμε τα τυριά.
- 4 Βάζουμε πιπέρι και προσθέτουμε το γάλα και το γιαούρτι και ανακατεύουμε.
- 5 Προσθέτουμε και το κρεμμυδάκι, τον άνηθο και το δυόσμο.-

6 Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε έναν σχετικά σφιχτό χυλό. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο υγρασία ακόμα (είτε λίγο γάλα είτε λίγο γιαούρτι).

7 Λαδώνουμε ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος, 35 X 25 εκ. περίπου σε διαστάσεις, και πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο.-

8 Αδειάζουμε το χυλό και στρώνουμε ομοιόμορφα να απλωθεί στο ταψί.

9 Πασπαλίζουμε με λίγη τριμμένη γραβιέρα που έχουμε κρατήσει από πριν, λίγο ακόμα καλαμποκάλευρο και λίγο ακόμα ελαιόλαδο.

10 Ψήνουμε στον αέρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° για 40 περίπου λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ξεκολλάει η πίτα από κάτω. Κόβουμε σε κομμάτια και αφήνουμε λίγο να σταθεί.

11 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Τρώγεται ζεστή και κρύα. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και-Κολοκυθοκεφτέδες και-Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο