



# Μελιτζανόπιτα

Μια πίτα όλο γλύκα με άρωμα καλοκαιριού, μια από τις πίτες που λατρεύω. Πιστεύω ότι η μελιτζάνα είναι ότι καλύτερο και μπορείτε να κάνεις πάρα πολλές συνταγές. Όπου και να την βάλετε θα κλέψει σίγουρα την παράσταση.



Πάμε να φτιάξουμε παρέα την πιο νόστιμη μελιτζανόπιτα.

## Οδηγίες και Υλικά για την ζύμη

Μπορείτε να τα δείτε [ΕΔΩ](#)

## Υλικά για την γέμιση

800 γρ μελιτζάνες

2-3 κρεμμύδια

1 ντομάτα

$\frac{1}{2}$  κούπα γλυκό τραχανά

2 αυγά

300 γρ φέτα

$\frac{1}{2}$  κούπα ελαιόλαδο

Αλάτι-πιπέρι-μαϊντανό

### Γέμιση

Βάζουμε σε ένα τηγάνι το κρεμμύδι, ψιλοκομμένο να φύγουν τα υγρά. Καθαρίζουμε τις μελιτζάνες να φύγει η φλούδα και τις κόβουμε φέτες, γεμίζουμε ένα μπολ με νερό και βάζουμε τις μελιτζάνες για 10 λεπτά (έτσι δεν ρουφάνε λάδι).



Βάζουμε ένα τηγάνι να κάψει και προσθέτουμε λάδι και τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε τις μελιτζάνες. Αφού τις στύψουμε και τις κόψουμε καρέ. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε την ντομάτα κομμένη καρέ, τον τραχανά και τα μπαχαρικά, αφήνουμε 1-2 λεπτά και κατεβάζουμε από τη φωτιά.



Προσθέτουμε την φέτα και τα αυγά χτυπημένα ελαφρώς και τέλος τον μαϊντανό. Συνεχίζουμε αφού κρυώσει τελείως η γέμιση.



Όπως στην Εύκολη Ζύμη σαν Σφολιάτα (Δείτε [ΕΔΩ](#)). Βάζουμε κάτω φύλλο την γέμιση το 2<sup>ο</sup> φύλλο, βουτυρώνουμε και ψήνουμε στους 180 βαθμούς να ροδίσει. Ανάλογα τον φούρνο σας 50 με 60 λεπτά, αφήνουμε 10 λεπτά και σερβίρουμε την πιο νόστιμη Μελιτζανόπιτα.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*