

## ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ



- 200 γρ. Τραχανάς Ξινός ΒΛΑΧΑ
- 1 κιλό μελιτζάνες κομμένες σε ροδέλες
- 2 μετρια ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 ½ φλιτζάνι τσαγιού ντοματοχυμό
- 4 ντομάτες ψιλοκομμένες
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1 φλιτζάνι τσαγιού κεφαλογραβιέρα
- ½ φλιτζάνι τσαγιού φέτα
- αλάτι-πιπέρι
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο

Αλατίζουμε τις μελιτζάνες και τις αφήνουμε 30' σε ένα σουρωτήρι. Κατόπιν τις ξεπλένουμε, τις στραγγίζουμε καλά σε μια πετσέτα και τις τηγανίζουμε στο μισό λάδι. Σε μία μικρή κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι το σκόρδο, τον τραχανά και ανακατεύουμε για 2'. Κατόπιν ρίχνουμε τον ντοματοχυμό, αφήνουμε το μείγμα να βράσει μέχρι να απορροφήσει όλα τα υγρά του και το αποσύρουμε από τη φωτιά. Σε ένα πυρέξ τοποθετούμε διαδοχικά μία στρώση μελιτζάνες και μία στρώση τραχανά πασπαλίζοντας κάθε στρώση με κεφαλογραβιέρα. Αφού τελειώσουμε περιχύνουμε με τις ψιλοκομμένες ντομάτες το πυρέξ και πασπαλίζουμε με τον μαιντανό και τη φέτα.