

ΤΡΑΧΑΝΟΠΙΤΑ



- 2 φλυτζάνια κοφτά Τραχανά Ξινό ΒΛΑΧΑ
- 6 φλυτζάνια νερό
- 1 κουταλάκι βούτυρο
- 1 κουτί μεγάλο γάλα εβαπορέ
- 6 φύλλα χοντρά για πίτα
- 6-7 αυγά
- ½ κούπα κεφαλοτύρι τριμμένο
- 1 φλυτζάνι φέτα ψιλοκομμένη
- Αλάτι

Βράζουμε το νερό και προσθέτουμε τον τραχανά, το αλάτι, το βούτυρο και το γάλα ανακατεύουμε καλά, και τα αφήνουμε να ψηθούν επί 15 λεπτά. Κατόπιν ρίχνουμε το κεφαλοτύρι και τα αυγά και τα βράζουμε μέχρι να πήξουν και τότε προσθέτουμε τη φέτα. Σε βουτυρωμένο ταψί στρώνουμε τα 3 φύλλα, αλείφοντας κάθε φύλλο με λάδι. Περιχύνουμε το μείγμα του τραχανά και από πάνω στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα. Χτυπάμε ελαφρά 1 αυγό, λίγο λάδι και λίγο νερό και περιχύνουμε το τελευταίο φύλλο. Το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 35-45 λεπτά.