



Υλικά

1 κιλό διάφορα χόρτα
1 ποτήρι λάδι καλό
3-4 κρεμμυδάκια φρέσκα
4 φλιτζ. του καφέ ρύζι
640 γραμμ. γάλα
250 γραμμ. φέτα
1 χούφτα κεφαλοτύρι τριμμένο
5 αυγά
λίγο άνηθο
αλάτι
πιπέρι
8 φύλλα μπακλαβά

Εκτέλεση

Σκεπάζουμε το ρύζι με λίγο νερό μέσα στην κατσαρόλα και το βράζουμε σε σιγανή φωτιά. Προσθέτουμε το γάλα και το αφήνουμε να πήξει. Καθαρίζουμε, πλένουμε καλά τα χόρτα και τα ψιλοκόβουμε. Σε άλλη κατσαρόλα ψιλοκόβουμε τα

κρεμμυδάκια και τα γιαχνίζουμε με λίγο λάδι. Προσθέτουμε κατόπιν τα χόρτα, τον άνηθο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι και τα γυρίζουμε λίγο ακόμα πάνω στη φωτιά. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε το βρασμένο ρύζι, τ' ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Στη συνέχεια ρίχνουμε τ' αυγά χτυπημένα και το κεφαλοτύρι. Αλείφουμε ένα μέτριο ταψί με λάδι, στρώνουμε από κάτω τα τέσσερα φύλλα μπακλαβά αλειμμένα ένα ένα με λάδι και απλώνουμε τη γέμιση. Σκεπάζουμε την επιφάνεια με την τριμμένη φέτα και βάζουμε από πάνω τα άλλα τέσσερα φύλλα μπακλαβά, λαδωμένα το καθένα. Χαράζουμε την πίτα με μαχαίρι και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 50-60 λεπτά.

Πηγή: Πολίτικη κουζίνα της Λωξάντρας - Τηλεθεατής- missbloom.gr