



## Μελιτζανόπιτα με φέτα

**Μερίδες:** 12 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα | **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 20Χ25εκ.

### Υλικά για τη γέμιση

- 3 μεγάλες μελιτζάνες φλάσκες, σε κυβάκια
- 3 κρεμμύδια, σε ροδέλες
- 2 αυγά
- [200 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ θρυμματισμένη](#)
- [80 γρ. τριμμένο Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ](#)
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Άλλα υλικά

- 6 χονδρά χωριάτικα φύλλα
- ελαιόλαδο για τα φύλλα
- 3 κ.σ. σουσάμι

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη γέμιση της πίτας. Σε ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε 5 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις μελιτζάνες για 8-10 λεπτά, μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα και να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, εάν χρειάζεται λίγο ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για άλλα 4-6 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να μην έχουν ζουμιά. Δοκιμάζουμε τις μελιτζάνες με το πιρούνι, ώστε να έχουν μαγειρευτεί. Αφήνουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας να κρυώσει καλά.

3) Όταν κρυώσει, προσθέτουμε τα αυγά, τη [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#), το [τριμμένο Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ](#) και το μαϊντανό και ανακατεύουμε να δέσουν τα υλικά.

4) Λαδώνουμε ταψί για πίτες και στρώνουμε 3 φύλλα, λαδώνοντας το καθένα.



- 5) Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα 3 φύλλα, λαδώνοντας το καθένα.
- 6) Διπλώνουμε τα φύλλα στις άκρες (τα κόβουμε εάν περισσεύουν πολύ), σχηματίζοντας γείσο και το λαδώνουμε και αυτό.
- 7) Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
- 8) Ψήνουμε την μελιτζανόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα, μέχρι να χρυσοψηθεί καλά το φύλλο.
- 9) Αφήνουμε την πίτα να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα και σερβίρουμε -ιδανικά- σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**