

Σπανακόπιτα με φέτα χωρίς φύλλο

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:**
- **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 25Χ30εκ.

Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 500 γρ. σπανάκι, χονδροκομμένο
- 4 αυγά
- 400 γρ. Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό
- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 ml νερό
- 250 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, σε μέτρια φωτιά, για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- 2) Προσθέτουμε το σπανάκι (αν δεν χωρά, σε δόσεις), αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά ακόμα, μέχρι να μαραθεί καλά. Αποσύρουμε από την φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.
- 3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε τα αυγά, το Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό και 100 ml ελαιόλαδο μέχρι να γίνουν ενιαίο μείγμα.
- 4) Προσθέτουμε το αλεύρι και σταδιακά το νερό, ανακατεύοντας με σύρμα μέχρι να σχηματιστεί ρευστός χυλός.
- 5) Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την Φέτα ΔΩΔΩΝΗ θρυμματισμένη και ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 6) Προσθέτουμε το σοταρισμένο σπανάκι με τα υγρά του τηγανιού και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε απαλά.

7) Λαδώνουμε ένα ταψί και ρίχνουμε το μείγμα ομοιόμορφα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180C° στον αέρα, για περίπου 1 ώρα, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια. Αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά.

8) Η πίτα σερβίρεται χλιαρή ή ιδανικά σε θερμοκρασία δωματίου.