



Πιπερόπιτα με τραχανά & φύλλο κρούστας

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί διαμ. 30-35εκ.

Φυλάσσουμε την πίτα καλυμμένη στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για την γέμιση:

- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κιλό πιπεριές της επιλογής μας, ιδανικά ποικιλία χρωμάτων (πράσινες, κίτρινες, Φλωρίνης, “κέρατο” κλπ), σε μέτρια κυβάκια
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε λεπτές φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 2 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα (κοφτή)
- 150 γρ. τραχανά λαχανικών
- 400 γρ. τριμμένες ντομάτες
- ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- ½ κ.γλ. ξερό βασιλικό
- ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι
- 30 γρ. διατροφική μαγιά
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 1 πακέτο φύλλα κρούστας (περ. 450-500 γρ.)
- 100-120 ml ελαιόλαδο για το άλειμμα των φύλλων

Εκτέλεση:

1) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι, τις πιπεριές και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά, για περίπου 10-12 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να μελώσουν. Όσο σοτάρουμε τα αλατοπιπερώνουμε.

2) Προσθέτουμε το σκόρδο, τον ντοματοπελτέ και την πάπρικα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Συνεχίζουμε με τον τραχανά και τις ντομάτες και σοτάρουμε για άλλα 2 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για 8-10 λεπτά ανακατεύοντας συχνά, μέχρι να απορροφηθούν τα περισσότερα υγρά.



3) Προσθέτουμε τα ξερά μυρωδικά, μαγειρεύουμε για 1-2 λεπτά ακόμα και αποσύρουμε. Ρίχνουμε τη διατροφική μαγιά, ανακατεύουμε και αφήνουμε τη γέμιση για 30 λεπτά να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

4) Λαδώνουμε καλά ένα ταψί, και απλώνουμε τα μισά φύλλα κρούστας σταυρωτά, λαδώνοντας καλά το καθένα με ένα πινέλο. Απλώνουμε τη γέμιση ομοιόμορφα και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα και πάλι λαδώνοντας τα καλά. Κόβουμε τα φύλλα όπου περισσεύουν πολύ, τα διπλώνουμε στις άκρες σχηματίζοντας γείσο και το λαδώνουμε και αυτό.

5) Κόβουμε την πίτα σε κομμάτια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να χρυσοψηθούν καλά τα φύλλα. Αφήνουμε την πίτα να κρυώσει και τη σερβίρουμε ιδανικά σε θερμοκρασία δωματίου.