

Υλικά:

2 κιλά κόκκινη κολοκύθα
1/2 φλ. ηλιέλαιο
2 κ.σ. μέλι
1 κ.γ. κανέλλα σκόνη
1/2 κ.γ. γαρύφαλλο σκόνη
1 1/2 φλ. καρυδόπιχα κοπανισμένα
1/2 φλ. κουκουνάρια κοπανισμένα
1/2 φλ. σταφίδα ξανθή
1/2 φλ. ψιλό σιμιγδάλι
1 πακέτο φύλλο κρούστας

Για το σιρόπι:

1 φλ. ζάχαρη
1 φλ. νερό
1 κ. σ. μέλι
1 κ. σ. χυμός λεμονιού
λίγη φλούδα από λεμόνι
1 γαρύφαλλο, 1 κομ. ξύλο κανέλλας

Παρασκευή:

Κόβετε την κολοκύθα σε μεγάλα κομμάτια, την καθαρίζετε, πετάτε τους σπόρους και την κόβετε σε κύβους. Βράζετε την κολοκύθα σε λίγο νερό, μέχρι να μαλακώσει. Την σουρώνετε και την αφήνετε στο τρυπητό μία νύχτα για να στραγγίσει.

Την επομένη βάζετε σε λεκάνη την κολοκύθα και την πιέζετε να λιώσει. Αφαιρείτε το υγρό που έβγαλε. Προσθέτετε στη λεκάνη το μέλι, την κανέλλα, το γαρύφαλλο, την καρυδόπιχα, τα

κουκουνάρια, τη σταφίδα, το σιμιγδάλι και λίγο από το ηλιέλαιο. Ανακατεύετε καλά το μείγμα.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς.

Λαδώνετε ένα μεγάλο ταψί και στρώνετε τα μισά φύλλα, λαδώνοντας ανάμεσα. Στρώνετε πάνω στα φύλλα τη γέμιση και την καλύπτετε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας ανάμεσα.

Αλείφετε την πίτα με λάδι και χαράσσετε σε 24 κομμάτια.

Την ψήνετε περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει στην επιφάνεια.

Όσο ψήνεται η πίτα, ετοιμάζετε το σιρόπι. Σε μικρή κατσαρόλα βράζετε για 5 λεπτά το νερό, το μέλι, τη ζάχαρη και τα μυρωδικά. Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και βράστε 1 λεπτό ακόμη. Αφαιρείτε τα μυρωδικά από το σιρόπι μόλις βγάλετε την πίτα από τον φούρνο και την περιχύνετε, όσο είναι καυτή.

Αντιγόνη Πολίτου

Ημερομηνία καταχώρησης: 18.1.2007