

## ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ

### ΥΛΙΚΑ:

- ½ κούπα σουσάμι
- 1 κούπα καρύδια
- ½ κούπα ρύζι γλασέ
- 1 κούπα σταφίδες
- 1 κουταλιά κανέλα
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1-2 κιλά κίτρινο γλυκό κολοκύθι
- ½ κούπα λάδι
- 1 πακέτο φύλλο κρούστας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κόβουμε το κολοκύθι σε κομμάτια το ρίχνουμε σε κατσαρόλα με βραστό νερό και το ζεματίζουμε. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε το σουσάμι, τα καρύδια, τις σταφίδες, την κανέλα και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε ξανά. Στο τέλος, ρίχνουμε και το λάδι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνουν όλα ένα μίγμα. Βουτυρώνουμε ένα ταψί στρώνουμε στον πάτο του τα μισά φύλλα κρούστας, λαδώνοντάς τα ένα – ένα. Ρίχνουμε πάνω από τα φύλλα τη γέμιση και την απλώνουμε να πάει παντού. Στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα πάνω από τη γέμιση, λαδώνοντάς τα και αυτά. Κόβουμε την πίτα σε κομμάτια πριν βάλουμε το ταψί στο φούρνο. Λαδώνουμε πάλι τα φύλλα από πάνω και ραντίζουμε με λίγο νερό. Ψήνουμε στους 175°C για 1 ώρα περίπου.

Καλή σας όρεξη!