**Γράφει** Δημοσιογραφική Ομάδα galastyle

**Τίτλος** Δροσερές Γεύσεις

**Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο ή αλλιώς «Μπατζίνα»**

**Υλικά**

6-8 κολοκυθάκια

2 αυγά

200γρ φέτα

1 φλιτζανάκι γάλα

2 κουταλιές φυτίνη (φυτικό βούτυρο)

2 κούπες (περίπου) αλεύρι

1 φακελάκι μαγιά

Αλάτι

**Εκτέλεση**

Τρίβουμε το κολοκυθάκια στον τρίφτη. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το τριμμένο κολοκύθι με τα υπόλοιπα υλικά (κρατάμε λίγη φέτα), φτιάχνοντας ένα χυλό, όχι πολύ σφιχτό. Απλώνουμε τον χυλό σε ένα ταψί το οποίο έχουμε αλείψει με φυτικό βούτυρο. Βάζουμε από πάνω λίγο φυτικό βούτυρο και τρίβουμε την φέτα. Ψήνουμε στο φούρνο στους 220ο για περίπου για 30’.

**Πορτοκαλόπιτα**

**Υλικά**

1 πακέτο φύλλο κρούσταϛ

1 ποτήρι αραβοσιτέλαιο

1 ποτήρι νερό ζάχαρη

1 βανίλια

1 φακελάκι baking powder

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1 γιαούρτι 200 γρ.

4 αυγά

**Για το σιρόπι:**

2 κούπες ζάχαρη

1 ½ κούπα νερό

1 ½ κούπα χυμό πορτοκαλιού

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

1 ξυλάκι κανέλα

**Εκτέλεση:**

Κόψτε με τα χέρια τα φύλλα και απλώστε τα σε ένα ταψί. Ψήστε τα για λίγο να ροδίσουν. Στην συνέχεια ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπολ, χτυπήστε τα με σύρμα και προσθέστε τα φύλλα. Ανακατεύετε το μείγμα με τα φύλλα και τα στρώνετε σε ταψί. Ψήστε στους 180ο για 30’-40’ και αφήστε την να κρυώσει. Βράστε για 10’ τα υλικά για το σιρόπι και περιχύστε την πορτοκαλόπιτα, φροντίζοντας να πάει παντού. Μπορείτε να την συνοδεύσετε με παγωτό καϊμάκι.

Καλή απόλαυση!