**Πλαστός ή πρασόπιτα**

Préparation: 20 minutes Cuisson: 45 minutes

1 ½ tasse de lait

1 cuillère à café de sel

4 tasses de farine de maïs

Demi-tasse d'huile

- Dans un premier temps, mélanger le lait avec la fécule de maïs jusqu'à une sorte de pâte.

- Badigeonner la poêle avec une demi-tasse d'huile.- Mélange de tartinade de semoule de maïs dans la casserole et insister angles sur les parois de la casserole. Nous gardons un peu de la pâte sur le couvercle de la tarte.

Pour le remplissage

500gr poireaux et épinards

500gr de fromage feta

huile 1 tasse

Façonner en un bol de légumes avec du fromage et de l'huile dans nos mains pour faire un mélange. Puis verser le contenu sur la base jusqu'à ce que le couvercle et versez un peu d'huile (une cuillère à café). Couvrir les légumes avec la pâte de maïs que nous avions réservée. Versez un peu ladaki (une tasse) et saupoudrer un peu d'eau.

Cuire le forgé à 200 ° C pendant environ 45 minutes.

**briam**

**préparation:**20 minutes

**cuisson:**1 heure

**Ingrédients:**

1 kg pommes de terre

1 kg courgettes

1⁄2 kg tomates (fraiches et mures)

  ail

  persil

  huile d'olive

  sel

  poivre

1. Épluchez les pommes de terre et les courgettes et taillez-les en rondelles
2. Dans un plat à gratin huilé, disposez une couche de courgettes
3. Assaisonnez, saupoudrez du persil et de l'ail.
4. Ajoutez la moitié du jus de tomates.
5. Continuez la même procédure avec une couche de pommes de terre et de courgettes
6. Ajoutez 2-3 tasses d'eau et faites cuire pendant une heure au four (170° C).