

## *Pita od leblebija*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 šolje leblebija
- 4 nakisele jabuke
- 3 šolje brašna
- 3 kašike ulja
- 1 žumance
- 1 kašičica cimeta
- 1/2 kašičice soli
- 125 ml vode
- šećer
- maslac

### **Priprema**

Oprane leblebije preko noci potopiti u hladnu vodu da nabubre. Sutradan promeniti vodu i kuvati na umerenoj temperaturi sa malo soli, dok zrna ne omekšaju. Tanke tvrde opnice koje su isplivale na površinu, izvaditi rešetkastom kašikom a kuvane leblebije ocediti i ispasirati.

Jabuke ocistiti i iseci na tanke kriške.

U dubljoj posudi, varjacom umutiti testo od brašna, vode, ulja i soli. Kompaktno testo izvaditi na brašnom posutu podlogu, dobro izmesiti, podeliti i rastanjiti do debljine 1/2 cm. Jedan deo rastanjenog testa staviti u maslacem namazam pleh, po njemu ravnomerno rasporediti polovinu pripremljenog pirea od leblebija. Na pire složiti kriške jabuka, posuti ih cimetom i po ukusu pošeceriti pa prekriti preostalim pireom. Na kraju staviti

drugi deo rastanjenog testa, na sredini oštirim nožem raseci otvor u obliku krsta, da tečnost iz testa i leblebija može isparavati, pa celu površinu namazati prethodno razmucenim žumancetom.

Ovako pripremljenu pitu od leblebija peći u zagrejanj rerni na 250 °C oko 30 minuta. Poslužiti toplo.