



# ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

## Κυπριακή Ελιόπιτα

### Υλικά

- 500 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
  - 1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
  - 7 κουταλιές ελαιόλαδο
- 4-5 φλιτζάνια του τσαγιού νερό
  - 500 γραμμάρια ελιές
  - 2 κρεμμύδια
  - 2 κουταλάκια δυόσμο

### Εκτέλεση

- 1) Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τις ελιές και κόψτε τις στη μέση.
- 2) Ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια και σοτάρτε με 3 κουταλιές ελαιόλαδο.
- 3) Ρίχνετε τις ελιές στα κρεμμύδια.
- 4) Ανάψτε το φούρνο να προθερμαθεί στους 150 βαθμούς.
- 5) Σε μια λεκάνη ρίξτε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατέψτε.
- 6) Ρίξτε στο αλεύρι 3 κουταλιές ελαιόλαδο και ανακατεύοντας ρίχνετε σιγά σιγά το νερό μέχρι να γίνει χυλός.
- 7) Αλείψτε ένα ταψί με λίγο λάδι.
- 8) Ρίξτε το μισό χυλό στο ταψί να καλυφθεί ο πάτος.
- 9) Απλώστε τις ελιές με τα κρεμμύδια.
- 10) Ρίξτε το δυόσμο.
- 11) Απλώστε τον υπόλοιπο χυλό.
- 12) Περιχύστε το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

13) Ψήστε στο χαμηλότερο επίπεδο του φούρνου για περίπου 30 λεπτά.

## ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

