

Η ευκολότερη τυρόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: sintagespareas.gr

Η προετοιμασία της δεν θα σας πάρει πάνω από 7 λεπτά. Είναι μια τυρόπιτα που θα σας βγάλει από τη δύσκολη θέση την τελευταία στιγμή, αρκεί να της δώσετε λίγο χρόνο μεταξύ προετοιμασίας και ψησίματος. Τη συνταγή μου την έμαθε η φίλη μου η Άννα από την Ελασσόνα και από τότε δεν λείπει από καμία μάζωξη της παρέας. Δεν χρειάζεται να ανοίξετε φύλλο αν δεν «το έχετε», κάνει τη δουλειά του και το έτοιμο...

Υλικά

- ένα πακέτο φύλλο κρούστας
- 300 – 500 γραμμάρια τυρί φέτα
- 3 αυγά
- 1 κούπα γάλα
- δύο κουταλιές γιαούρτι

- ένα κουταλάκι μπέικιν

Εκτέλεση

Βουτυρώνουμε μια φόρμα του κέικ στρογγυλή. Λαδώνουμε κάθε φύλλο και το περνάμε από την τρύπα της φόρμας. Κάτω βάζουμε τέσσερα φύλλα τσαλακώνοντάς τα και συνεχίζουμε στρώνοντας από πάνω τα υπόλοιπα. Σε κάθε φύλλο που λαδώνουμε βάζουμε κομμάτια φέτας. Αφήνουμε για το τέλος δύο φύλλα.

Παίρνουμε ένα μαχαίρι και... μαχαιρώνουμε κάθετα την πίτα μας. Χτυπάμε σε ένα μπολ τα αυγά, προσθέτουμε το γιαούρτι, το γάλα και το μπέικιν. Περιχύνουμε με το μίγμα αυτό την πίτα και την αφήνουμε να “ξεκουραστεί” (για να απορροφηθούν τα υγρά) για μισή ώρα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς, για μία ώρα, στις αντιστάσεις. Μόλις κλείσουμε τον φούρνο, την βγάζουμε και αναποδογυρίζουμε σε μια μεγάλη πιατέλα.

Γρήγορα στο τραπέζι!

της Σοφίας Βαστάκη

[Η Σοφία Βαστάκη είναι φίλη αναγνώστρια του bostanistas.gr]

Πηγή: bostanistas.gr