

Χορμολί: Γιαννιώτικη πίτα με τυρί φέτα



Υλικά

3 κούπες κόκκινη φαρίνα

1 γιαούρτι

5 αυγά

1 κ.γ. αλάτι

1 κούπα λάδι

1 κούπα νερό

500γρ. φέτα τριμμένη

Εκτέλεση

Σε μπολ βάζω όλα τα υλικά εκτός απο τη φέτα και ανακατεύω.

Παρασκευάζω μια αραιή ζύμη όπως του κέικ.

Προσθέτω και τα 2/3 της φέτας.

Ανακατεύω να πάει παντού το τυρί και αδειάζω σε βουτυρωμένο ταψάκι διαμέτρου 28 cm.

Με την υπόλοιπη φέτα πασπαλίζω την πίτα και την πατάω ελαφρά(τη φέτα) με τις παλάμες μου να μισοσκεπαστεί.

Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 περίπου 1 ώρα.

Πηγή:ikypros.com