

14 Μαΐου 2022

## Τυρόπιτα με Πιπεριές

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

500 γρ. φύλλα κρούστας

½ φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο

750 γρ. γάλα

1 ποτήρι σιμιγδάλι

6 αυγά

750 γρ. τυρί φέτα

1 κιλό πιπεριές

5-6 ντομάτες

Αλάτι, πιπέρι

200 γρ. φρέσκο βούτυρο (για το άλειμμα των φύλλων)

1 ποτήρι γάλα

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το λάδι με το σιμιγδάλι και το ανακατεύουμε συνέχεια σε μέτρια θερμοκρασία, ώσπου να πήξει. Χτυπάμε τα αυγά και τα ρίχνουμε στην κρέμα μόλις κρυώσει. Προσθέτουμε το θρυμματισμένο τυρί και το πιπέρι. Τηγανίζουμε ελαφρά τις πιπεριές, βγάζουμε τους σπόρους και τις κόβουμε σε κομματάκια. Σοτάρουμε στο βούτυρο τις ντομάτες κομμένες σε φέτες. Στρώνουμε τα μισά φύλλα και τα βουτυρώνουμε. Απλώνουμε το μείγμα του τυριού στα φύλλα και βάζουμε από πάνω τις πιπεριές και τις ντομάτες. Καλύπτουμε την πίτα με τα υπόλοιπα φύλλα και βρέχουμε το τελευταίο φύλλο με λίγο γάλα. Ψήνουμε την πίτα στους 200 βαθμούς.

**Πηγή:** [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)