



ΤΥΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

1 κιλό φέτα
3 αυγά
λίγο λάδι (3-4 κουταλιές
της σούπας)
λίγο πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Υπάρχει κάτι «μαγικό» στις παραδοσιακές συνταγές μας που τις κάνει μοναδικές. Με ελάχιστα υλικά, μπορείς να στρώσεις ολόκληρο τραπέζι με μυριάδες διαφορετικές γευστικές προτάσεις. Πώς γίνεται αυτό; Μοιάζει η αγάπη και η φροντίδα της παρασκευής των φαγητών να τα πολλαπλασιάζει κιόλας. Έτσι και η Τυρόπιτά μας!

Όσο μοιράζεται μοιάζει να μεγαλώνει και να προσφέρεται! Η Τυρόπιτα κρύβει μέσα της ελάχιστα υλικά. Όμως αυτό που την κάνει μοναδική είναι η ιδιαίτερη μαγειρική διαδικασία, μοναδική και Τρικαλινή σε κάθε εκδοχή της!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη ζύμη: Σε μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μία λακούβα στη μέση και προσθέτουμε λίγο ξύδι και το νερό ζυμώνοντας. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 12 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση: Τρίβουμε τη φέτα μέσα σε ένα μπολ. Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε μαζί με το λάδι και λίγο πιπέρι.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 12 φύλλα και τοποθετούμε τα 3 στο ταψί μας, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Τα τοποθετούμε έτσι ώστε να περισσεύουν από το ταψί μας, για να σχηματίσουμε «κόθρο». Απλώνουμε λίγη γέμιση και προσθέτουμε 1 φύλλο. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία, μέχρι να μας τελειώσει η γέμιση (για 5 ακόμη φύλλα). Τοποθετούμε τα υπόλοιπα 3 φύλλα από πάνω, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Λαδώνουμε από πάνω και χαράζουμε την πίτα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για περίπου 1 ώρα.