

Πίτα με τυρί και γιαούρτι "Μαρίας"

Συντάκτης: Μαρία

Παραδοσιακή θεσσαλική συνταγή (πίτα): **τυρί και γιαούρτι**

ΥΛΙΚΑ

2 κεσεδάκια παραδοσιακό γιαούρτι

½ κιλό φέτα

1 κεσεδάκι βούτυρο λιωμένο ή λάδι

1 κεσεδάκι αλεύρι Αλλατίνη

4 αυγά

2 φρέσκα κρεμμυδάκια-άνηθο-φρυγανιά τριμμένη

λίγη μαγιά προαιρετικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφετε το πυρέξ σας με λιωμένο βούτυρο και το ραντίζετε με τριμμένη φρυγανιά. Τρίβετε τη φέτα με το πιρούνι. Ανακατεύετε μέσα σε μπολ το γιαούρτι, τη φέτα, το βούτυρο, το αλεύρι τα αυγά και τα μυρωδικά ψιλοκομμένα.

Έχετε ένα παχύρρευστο μίγμα που αδειάζετε μέσα στο πυρέξ.

Ραντίζετε την επιφάνεια με τριμμένη φρυγανιά και την ψήνετε σε ζεστό φούρνο στους 200 βαθμούς για 30-40 λεπτά. Κάνει ροδοψημένη κρούστα πάνω κάτω. Τρώγεται ζεστή, αλλά και κρύα.