

ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΕΣ ΤΥΡΟΠΙΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

Για τη ζύμη:

- 3 ½ κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- ½ κούπα βούτυρο ή μαργαρίνη
- ½ κούπα μαγειρικό λίπος
- ½ κούπα γιαούρτι (όχι στραγγισμένο)
- 2 κουταλάκια αλάτι

Για τη γέμιση:

- 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- 300 γρ. φέτα
- ½ κουταλάκι πιπέρι
- λίγο μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπήστε τα δύο βούτυρα με το αλάτι να ασπρίσουν. Ρίξτε το γιαούρτι και χτυπήστε λίγο ακόμη. Ρίξτε το αλεύρι σε δύο δόσεις και ζυμώστε, ώσπου να έχετε μια ζύμη μαλακιά, να πλάθεται χωρίς να κολλάει στα χέρια. Αν κολλάει, ρίξτε λίγο ακόμη αλεύρι. Ανακατέψτε τα υλικά της γέμισης. Ανοίξτε με τη ζύμη φύλλο πάχους 3 χιλ. και κόψτε με κουπ – πατ κύκλους διαμέτρου 9 εκ. Βάλτε στον καθένα ένα κουταλάκι γέμιση και διπλώστε στα δύο. Πατήστε τις άκρες να κολλήσουν. Τρυπήστε τις τυρόπιτες δύο φορές με το πιρούνι. Αλείψτε τες με κροκάδι χτυπημένο με ελάχιστο νερό και ψήστε τες στους 200°C επί 30' περίπου, να ροδίσουν καλά.

Καλή σας όρεξη!