

ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κούπες λάδι
- 6 αυγά
- ½ κιλό τυρί φέτα, κομμένη σε μεγάλα κομμάτια
- ½ κιλό φύλλο κρούστας
- ½ κούπα ελαιόλαδο
- ½ κούπα καλαμποκέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σουρώνουμε το τυρί και κρατάμε το υγρό που θα βγάλει, σε ένα μπολ. Χτυπάμε το τυρί, τα αυγά και το γάλα και προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο αλάτι σε περίπτωση που η φέτα δεν είναι αρκετά αλμυρή. Απλώνουμε σε ένα ταψί 3 φύλλα, αφού τα λαδώσουμε. Από πάνω βάζουμε μία στρώση από το μίγμα και προσθέτουμε και λίγο από το ζουμί που έβγαλε το τυρί όταν το σουρώσαμε. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλες δύο φορές, βάζοντας εναλλακτικά 1 φύλλο λαδωμένο και από πάνω μίγμα με λίγο ζουμί. Τέλος, στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα από πάνω, αφού πρώτα τα αλείψουμε με λάδι και με λίγο από το μίγμα (γάλα + αυγό) που έχει περισσέψει. Βάζουμε την πίτα στους 180°C, για 10'-15', ώσπου να πήξουν τα υγρά. Στη συνέχεια, την κόβουμε σε λωρίδες και τη βάζουμε να ψηθεί στους 170°C για 1 ώρα περίπου.

Καλή σας όρεξη!