

Τυρόπιτα

Συστατικά

- 1 ταψί διαμέτρου 30 εκ.
 - 1κ. φύλλο κρούστας
 - 1κ. φέτα
 - 1 κουτί γάλα εβαπορέ
 - 5 αυγά
 - λίγο πιπέρι
 - 200γρ. βούτυρο
-

Οδηγίες

1. Βουτυρώνουμε το ταψί.
 2. Λιώνουμε το βούτυρο.
 3. Απλώνουμε τα μισά φύλλα στο ταψί βουτυρώνοντάς τα ένα- ένα.
 4. Θρυμματίζουμε τη φέτα και την ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά.
 5. Ρίχνουμε το μίγμα στο ταψί με τα φύλλα και από πάνω απλώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα με τον ίδιο τρόπο που απλώσαμε τα πρώτα.
 6. Ψήνουμε στους 220° για περίπου 1 ώρα.
-

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>

Φέτα ψητή (μπουγιουρντί)

Συστατικά

- 1 κομμάτι τυρί φέτα πάχους 1 δαχτύλου περίπου
- λίγο ρίγανη
- 1 δόντι σκόρδο ψιλοκομμένο
- λίγο πιπέρι
- 2-3 φετούλες ντομάτα
- 2-3 ροδελίτσες πιπεριά πράσινη.

Οδηγίες

1. Παίρνουμε ένα μεγάλο φύλλο αλουμινόχαρτο, το διπλώνουμε στη μέση και βάζουμε τη φέτα. Την πιπερώνουμε, από πάνω βάζουμε τη ντομάτα, την πιπεριά, το σκόρδο και τέλος τη ρίγανη.
2. Διπλώνουμε καλά το αλουμινόχαρτο γύρω απ την φέτα και βάζουμε το πακετάκι σε ταψί και στον φούρνο για 20 λεπτά περίπου στους 200 βαθμούς να μαλακώσει η φέτα και να ροδίσει.

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>

Φέτα τυλιχτή με σάλτσα μελιού

Συστατικά

- 4 κομμάτια φέτα 6Χ6Χ1 εκ. περίπου
 - 4 φύλλα κρούστας
 - λάδι για τηγάνισμα
 - 2 κ.σ. σουσάμι καβουρδισμένο
 - 4 κ.σ. μέλι
 - 1 κ.σ. ξύδι
-

Οδηγίες

1. Κόβετε τα φύλλα κρούστας στη μέση. Βάζετε από 2 μισά φύλλα το ένα πάνω στο άλλο. Στο κέντρο τους τοποθετείτε τη φέτα. Δίπλώνετε σα φάκελο και το αφήνετε να περιμένει.
 2. Σε μικρό μπρίκι ρίχνετε το μέλι, το ξύδι και μια κ.σ. νερό, τα βράζετε και τα ανακατεύετε.
 3. Ζεσταίνετε καλά το λάδι και τηγανίζετε τα φακελάκια μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.
 4. Τα βγάζετε, τα βάζετε σε απορροφητικό χαρτί και στη συνέχεια στα πιάτα.
 5. Περιχύνετε με 1½ κ.σ. σάλτσα το καθένα και πασπαλίζετε με το σουσάμι.
-

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>