

# Tiropita

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Tiropita, tereyağlı yufka katları arasına feta, lor ve yumurtalı peynir harc koyarak pişen çit Yunan böreğidir.

## Malzemeler

### Yufka için

- 12 yaprak Baklavalı yufka
- 120 gr Tereyağ

### İç harç için

- 250 gr Feta peyniri
- 200 gr Lor peyniri
- 3 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılışı

- Feta ve lor peynirini çatalla ezip yumurta, dereotu ve karabiberle karıştırın.
- Tereyağı eritin, yufkaları nemli bez altına bekletin.
- Tepsiye 6 yufka paralarını tereyağı sürerek kat kat yerleştirin.
- Peynirli harcı yayın ve kalan yufkaları aynı şekilde üstüne kapatın.
- Üstüne tereyağı sürüp susam serpin, dilim yerlerini hafifçe kesin.
- Tiropitayı 180°C'de 32-35 dakika altın rengi olana kadar pişirin.
- 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları nemli bez altına tutmak katlarken kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 dilimlerde, yanına domatesli salata ve zeytinle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam