



Τυρόπιτα

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

15

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Δείτε τη συνταγή στη νοηματική [εδώ!](#)

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Σε μια άλλη κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο αλλά χωρίς να καεί. Αμέσως ρίχνουμε το αλεύρι και το ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- Με το που λιώσει το βούτυρο, ρίχνουμε σιγά σιγά το γάλα στο μείγμα αλεύρι-βούτυρο.
- Ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και μετά ρίχνουμε την επόμενη δόση γάλα. Με τον τρόπο αυτό δεν θα σβολιάσει η μπεσαμέλ.
- Συνεχίζουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει όλο το γάλα. Μόλις πάρει μία βράση η μπεσαμέλ, αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε πολύ φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- Ρίχνουμε μέσα γραβιέρα και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα. Μόλις λιώσει η γραβιέρα προσθέτουμε και τη φέτα.
- Αν χρειάζεται, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέτουμε τους κρόκους και τα ανακατεύουμε και αυτά. Κρατάμε το μείγμα στην άκρη.
- Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι διαστάσεων 30x40 εκ.
- Με ένα πινέλο, βουτυρώνουμε ελαφρά το πρώτο φύλλο κρούστας. Προσέχουμε να μην ακουμπήσουμε το πινέλο πάνω στα φύλλα.
- Απλώνουμε το πρώτο φύλλο ολόκληρο στον πάτο του ταψιού.
- Από πάνω βάζουμε τα μισά από τα υπόλοιπα φύλλα του πακέτου, αφού τα τσαλακώσουμε σαν "ακορντεόν" και αφού τα βουτυρώσουμε.
- Ρίχνουμε τη μπεσαμέλ χωρίς να πιέζουμε τα φύλλα. Τη ρίχνουμε με προσοχή για να μην πατικωθούν.
- Από πάνω βάζουμε τα υπόλοιπα φύλλα τσαλακωμένα εκτός από τα 2 πάνω πάνω που τα βάζουμε απλωμένα.
- Χαράζουμε την πίτα και περιχύνουμε με την σόδα.
- Αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά και ψήνουμε για 60 λεπτά.

Συστατικά

Για τη βάση

- 450 γρ. φύλλα κρούστας για πίτες
- 150 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τη γέμιση

- 500 γρ. φέτα, σπασμένη
- 150 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 330 ml σόδα

Για την μπεσαμέλ

- 1 λίτρο γάλα, 3,5%
- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κρόκους
- μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο
- αλάτι
- πιπέρι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

280 Θερμίδες (kcal)	15.0 Λιπαρά (γρ.)	9.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	21%	48%	10%
3.7 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.72 Αλάτι (γρ.)
4%	20%	3%	12%

Tip

Τα αυγά στη μπεσαμέλ τα βάζουμε τελευταία για 2 λόγους. Για να μπορούμε να δοκιμάζουμε τη γεύση της και να βλέπουμε αν χρειάζεται επιπλέον αλάτι στη συνταγή μας αλλά και για να έχει κρυώσει πια το μείγμα και να μην ανησυχούμε μήπως τα κάνουμε ομελέτα!