

29 Αυγούστου 2016

Η ξεχωριστή τυρόπιτα της Πάτμου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **Για τη ζύμη**
- 1 ½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ. βούτυρο
- ½ ποτήρι ελαιόλαδο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ζάχαρη
- 300 γρ. χλιαρό γάλα
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- **Για τη γέμιση**
- 800 γρ. πατινώτικη φέτα
- 800 γρ. πατινώτικη μυζήθρα
- 800 γρ. πατινώτικο φρέσκο τυρί
- 16 αυγά ντόπια
- 1 κ.σ. ντόπιο ανθόνερο
- λίγη κανέλα

Εκτέλεση συνταγής

1. Ζυμώνουμε τα υλικά της ζύμης μέχρι να αποκτήσουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι, το αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί και στη συνέχεια το ανοίγουμε σε φύλλο πάχους μισού πόντου. Κόβουμε δίσκους που το τοποθετούμε σε ειδικές στρογγυλές φόρμες (σαν ταρτιέρες).
2. Στην συνέχεια ετοιμάζουμε τον μπατούδο, δηλαδή τη γέμιση, ανακατεύοντας με τα τυριά, τα αυγά, το ανθόνερο και την κανέλα. Γεμίζουμε τη ζύμη των βάσεων και ψήνουμε στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή

Μπορείτε να αφαιρέσετε την κανέλα και το ανθόνερο.

Λίγα λόγια για τη συνταγή

Όποιος την έχει γευτεί, δεν την ξεχνάει με τίποτα. Αναμφίβολα η τυρόπιτα της Πάτμου είναι από τις πλέον ιδιαίτερες της αιγαιπελαγίτικης κουζίνας, πολύ χαρακτηριστική για την αφράτη -σα σφουγγάρι- πεντανόστιμη γέμισή της, που οφείλεται στα πολλά αυγά (αντιστοιχεί περίπου ένα με ενάμισι αυγό σε κάθε πίτα). Διαβάστε περισσότερα γι' αυτήν στο greekgastronomyguide.gr του Γιώργου Πίττα,

απ' όπου η φωτογραφία και η συνταγή.

Πηγή: icookgreek.com