

13 Μαρτίου 2021

Μελοτυρόπιτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

4 - 5 φύλλα κρούστας χοντρά

Μέλι, ελαφρώς αραιωμένο με ελάχιστο χλιαρό νερό

Βούτυρο λειωμένο για το τηγάνισμα

Κανέλλα σκόνη

Τυρί φέτα κομμένη σε κομμάτια 0,8 x 0,5 x 0,1 περίπου, καλά ξαλμυρισμένη από το προηγούμενο βράδυ, ή ανθότυρο ή μυζήθρα ανάλατη

Εκτέλεση:

Κόβουμε τα φύλλα σε διπλάσιο ή και τριπλάσιο μέγεθος από το τυρί και το τυλίγουμε σε αυτά. Τηγανίζουμε στο βούτυρο έως ότου ροδίσουν καλά.

Αποσύρουμε, γλασάρουμε και περιχύνουμε με το μέλι, ρίχνοντας και την κανέλλα.

Η συνταγή μπορεί να γίνει και με φύλλο κανταΐφι στο φούρνο. Απλώνουμε το μισό κανταΐφι σε βουτυρωμένο ταψί. Κατόπιν το τυρί σε όλο το μήκος και πλάτος του ταψιού. Απλώνουμε και το υπόλοιπο κανταΐφι από πάνω. Το πατάμε καλά, ραντίζουμε με νερό και ζεματίζουμε με βούτυρο. Όταν ροδίσει αποσύρουμε και περιχύνουμε με το αραιωμένο μέλι ή με σιρόπι. Προσέχουμε ώστε το μέλι ή το σιρόπι να είναι κρύα.

Πηγή: monastiriaka.gr