

Τυρόπιτα

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 27/08/2009 09:01

Η τυρόπιτα είναι πίτα γεμιστή με τυρί, δηλαδή φαγητό που αποτελείται από φύλλο (σφολιάτα ή άλλο είδος) γεμισμένο με τυρί. Η γέμισή της έχει συνήθως σαν βάση το τυρί φέτα, το αυγό και το αλεύρι. Το γεγονός ότι περιέχει τυρί της δίνει μία αλμυρή γεύση.

Η τυρόπιτα αποτελεί πολύ δημοφιλές πρόχειρο φαγητό στην Ελλάδα. Τρώγεται συνήθως τις πρωινές και μεσημεριανές ώρες και μπορεί να συνδυαστεί με γάλα, κακάο, καφέ, χυμό ή κάποιο άλλο αναψυκτικό.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/108-.jpg>

Είδη τυρόπιτας

Ανάλογα με το φύλλο που χρησιμοποιείται και με τον τρόπο παρασκευής της υπάρχουν διάφορα είδη:

* Τυρόπιτα ταψιού. Φτιάχνεται σε ταψί (συνήθως στα σπίτια) και κατόπιν κόβεται σε κομμάτια. Το ίδιο όνομα, αλλά πολύ μικρότερο μέγεθος, έχει η τυρόπιτα ταψιού που πουλιέται στα τυροπιτάδικα, και που οπτικά μοιάζει με τη μπουγάτσα με τυρί.

* Τριγωνή τυρόπιτα, που είναι και το πιο συνηθισμένο είδος και συνήθως έχει φύλλο σφολιάτας. Παραλλαγή της αποτελεί η τυρόπιτα Κουρού, η οποία έχει πιο χοντρό φύλλο.

* Στριφτή τυρόπιτα (σκοπελίτικη, κατ' άλλους γιαννιώτικη). Συναντάται συχνά στις Βόρειες Σποράδες. Είναι τυρόπιτα σε φύλλο που έχει τυλιχτεί σπειροειδώς και στη συνέχεια τηγανιστεί. Στη Μακεδονία η στριφτή τυρόπιτα είναι γνωστή ως Κοζανίτικο "Κιχί" και ψήνεται στον φούρνο .

* Κασερόπιτα, που η γέμισή της περιέχει τυρί κασέρι αντί για φέτα.

* Παραλλαγή της τυρόπιτας αποτελούν η ζαμπονοτυρόπιτα (με τυρί και ζαμπόν στη γέμιση) και η σπανακοτυρόπιτα, η οποία έχει ως γέμιση σπανάκι, ενδεχομένως χόρτα και τυρί φέτα.

Στην Τουρκία, η τυρόπιτα λέγεται πείνιρ μπουρέκ, αλλά και πογάτσα πείνιρ, σε αναλογία της μπουγάτσας με τυρί, όπως αποκαλείται ένα είδος τυρόπιτας, η τυρόπιττα ταψιού στη Βόρειο Ελλάδα.

Η τυρόπιτα απαντάται και σε άλλες χώρες των Βαλκανίων, όπως στη Βουλγαρία και στη Σερβία.

βικιπαίδεια

Απ: Τυρόπιτα

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 22/10/2009 19:56

Ωραίο φύλλο για τις πίτες μου

□

Λίγα μυστικά που μας βοηθούν να έχουμε άριστο αποτέλεσμα στις σπιτικές μας πίτες και στα

γλυκίσματα με φύλλο .

- Πριν ξεκινήσουμε να φτιάχνουμε την πίτα μας βγάζουμε το φύλλο τουλάχιστον δύο ώρες από το ψυγείο.
- Όταν τελειώσουμε και η πίτα ή το γλυκό μας είναι έτοιμο, χαράζουμε το φύλλο πριν να το βάλουμε στο φούρνο. Με αυτό τον τρόπο αν σιροπιαστεί το φύλλο, μετά περνάει το σιρόπι σε όλες τις στρώσεις και επίσης η πίτα μας ψήνεται καλύτερα και ξέρουμε πως θα την κόψουμε.
- Πάντα για να μην γυρίσει το τελευταίο φύλλο προς τα επάνω κατά το ψήσιμο το βρέχουμε με νερό πριν το βάλουμε στον φούρνο.
- Μέχρι να φτιάξουμε τα υπόλοιπα υλικά μας θα πρέπει το φύλλο να είναι σκεπασμένο με μια νωπή πετσέτα γιατί έτσι, αν θέλουμε να τυλίξουμε κάτι δεν θα σπάει.

=====