Τυροπιτά χωρίς φύλλο "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **Τυρόπιτα χωρίς φύλλο**

Υλικά:
250 γρ. γάλα
3 αυγά
1/2 κεσεδάκι γιαούρτι
100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
1 φλιτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
διάφορα τυριά (φέτα γραβιέρα κασέρι)
λίγο πιπέρι
Εκτέλεση
Λιώνουμε τη φέτα και τρίβουμε τα υπόλοιπα τυριά.

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο ρίχνονταν εναλλάξ το γάλα και το αλεύρι.

Προσθέτουμε τα αυγά και το γιαούρτι.

Στο τέλος ρίχνουμε τα τυριά και το πιπέρι και τα ανακατεύουμε με το κουτάλι.

Βάζουμε το μείγμα στο ταψάκι ή το πυρεξ και ρίχνουμε από πάνω γραβιέρα ή κασέρι.

Ψήνουμε στου 180 βαθμούς για μισή ώρα περίπου.