

Γιαουρτόπιτα αλμυρή με φέτα. Αφράτη βελούδινη πίτα με γιαούρτι και φέτα! Έχετε γιαούρτι και τυρί; Φτιάξτε αυτή την πεντανόστιμη πίτα. Απλά υπέροχη!

## Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

3 μεγάλα αυγά

300 γρ. φέτα

200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

120 ml ελαιόλαδο και λίγο ακόμα για το ταψί

Προαιρετικά, σουσάμι και μαυροσήσαμο για πασπάλισμα

Λίγο ξερό δυόσμο

Πιπέρι

# Γιαουρτόπιτα με φέτα

## Εκτέλεση συνταγής

Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ.

Σε βαθύ μπολ βάζουμε το γιαούρτι και τα αυγά και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε χοντροσπασμένη τη φέτα, λίγο πιπέρι και το δυόσμο και ανακατεύουμε ξανά.

Βάζουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και το μισό αλεύρι. Ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε σταδιακά και το υπόλοιπο αλεύρι και το ελαιόλαδο.

Το αποτέλεσμα πρέπει να είναι ένας παχύρρευστος χυλός.

Λαδώνουμε ένα ταψί ή πυρέξ. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και σουσάμι.

Απλώνουμε το χυλό ομοιόμορφα σε όλο το ταψί, ισιώνοντας με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι.

Ραντίζουμε με λίγο ακόμα ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε στους 180° για περίπου 35-40 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Η γιαουρτόπιτα θα φουσκώσει λίγο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γίνεται πολύ βελούδινη και αφράτη.

Τη βγάζουμε, αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια.

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [τυρόπιτα χωρίς φύλλο](#) και την [κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο](#)

# Γιαουρτόπιτα με φέτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ.!
- 2 Σε βαθύ μπολ βάζουμε το γιαούρτι και τα αυγά και ανακατεύουμε.
- 3 Προσθέτουμε χοντροσπασμένη τη φέτα, λίγο πιπέρι και το δυόσμο και ανακατεύουμε ξανά.
- 4 Βάζουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και το μισό αλεύρι. Ανακατεύουμε.
- 5 Προσθέτουμε σταδιακά και το υπόλοιπο αλεύρι και το ελαιόλαδο. Το αποτέλεσμα πρέπει να είναι ένας παχύρρευστος χυλός.
- 6 Λαδώνουμε ένα ταψί ή πυρέξ. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και σουσάμι.
- 7 Απλώνουμε το χυλό ομοιόμορφα σε όλο το ταψί, ισιώνοντας με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι.

8 Ραντίζουμε με λίγο ακόμα ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

9 Ψήνουμε στους 180° για περίπου 35-40 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. Η γιαουρτόπιτα θα φουσκώσει λίγο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γίνεται πολύ βελούδινη και αφράτη.

10 Τη βγάζουμε, αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Καλή σας όρεξη