Η τυρόπιτα τση Σιόρας Βιτόριας

written by Siorra Vittoria | 10.12.2022



Ωρές κουτέλες αφού δεν αφήκατε βενκέρα γιά βενκέρα τ'Αγιού μαζευτείτε σπίτι σας να κάμετε κανά φαί τ'άντρα σας μη σας φύγει με καμμιά Λευκορωσίδα απ'αυτές τση δίμετρες με τα μαντήγια που μουρμουράνε στο πλακάδο ολημνερίς κι ολονυχτίς.

Πηγαίνετε εις το σούπερ-μάρκε κι αγοράζετε φύλλο από το φτενό.

Γιά καλό και γιά κακό κοιτάχτε άμα έχει και προσφορά και τα ληγμένα τρώ'ονται.

Παίρνουμε και τυρί φέτα ή μυζήθρα κι αν είναι ανοιχτός ο Τρύφωνας πάρτε τρίματα από το πάτο του τενεκέ είναι τα πιό νόστιμα που'χουνε πάρει όληνε την άρμη.

Λαδώνετε το ταψί εις το πάτο ίσα μη κολλήσει το πράμα όχι καμμιά λούμπα και μετά δε χωνεύεται άλλο.

Κι απλώνουμε τα μισά τα φύλλα.Περνάτε τόοοοτσο λάδι και τόοοοτσο βούτυρο από τ' Αλέξη,

Και ρίχνουμε από πάνου ένα κιλό τυρί μαζί μ'ότι υπόλοιπα ρουβινάτσα έχουνε μείνει εις τα τάπερ εχτός από ροχκφό και καμπαμπερρρια.

Απλώνουμε από πάνου τα άλλα μισά φύλλα και τα κλείουμε γύρω γύρω σα φάκελλο μη χυθεί το πράμα όξω.

Προσέχτε τώρα.

Κόβετε σε μοιρασιά από τώρα όχι μετά γιά να μήν διαλυθεί η πίτα.

Μετά χτυπάτε 8-10 αυγά πόχετε αποσπάσει με πονηριά από τη χτεσινή βίζιτα από τσου κουμπάρους στο χωριό που τσού πατε ότι έχει αδενοπάθεια ο Σπύρος σας που σπουδάζει εις τη Μπάρι και που πραματικά τόνε'χεοι πάρει η μορόζα του στο Καλιρφόννια.

Βάνετε κι ένα λίτρο γάλα ινσάϊ και τα ανακατώνετε και το ρίχνετε από πάνου και θα γένει κόλαση…

Το πελείτε μες τη κουζίνα τσου 180 και μόλις ροδίσει το σερβίρετε ζεστό.