



φύλλο

Υλικά

400 γρ ανάμικτα κίτρινα τυριά χαμηλών λιπαρών (π.χ. Gouda, ρεγγάτο, τσένταρ)

50 γρ καπνιστό σολομό

3 αυγά

1 γιαούρτι στραγγιστό χαμηλών λιπαρών

1 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κουταλάκια του γλυκού baking powder

100 γρ μαργαρίνη

2 κουταλιές της σούπας άνηθο ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Τρίβουμε τα τυριά από χοντρό τρίφτη και ψιλοκόβουμε το σολομό. Προσθέτουμε τα αυγά καλά χτυπημένα και στη συνέχεια ρίχνουμε το γιαούρτι και τον άνηθο. Αφού ανακατέψουμε καλά, προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder. Τελευταία ρίχνουμε τη μαργαρίνη την οποία έχουμε ζεστάνει ελαφρά ώστε να είναι πολύ μαλακή και να αναμιχθεί καλά με το μίγμα μας. Λαδώνουμε καλά ένα ταψί ή πυρέξ με ελαιόλαδο, ρίχνουμε μέσα το μίγμα της πίτας και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει.

Πηγή: neadiatrofis.gr