

# Adjarian Khachapuri

Toplam 120 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Zor

~630 kcal

Açılış 17/10

Adjarian khachapuri, kayılbıçimli hamuru peynir, yumurta sarısı ve tereyağıyla dolduran Gürcü ekmeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 220 ml Ilık su
- 100 gr Yoğurt
- 7 gr Maya
- 10 gr Toz şeker
- 10 gr Tuz
- 30 gr Sıvı yağ
- 420 gr Mozzarella peyniri
- 220 gr Beyaz peynir
- 3 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağı

## Yapılış

- Ilık su, maya ve toz şekeri 5 dakika köpürtün.
- Un, yoğurt, sıvı yağ ve tuzu ekleyip 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 60 dakika mayalandırın.
- Mozzarella peyniri, beyaz peynir, 1 yumurta ve 20 gr tereyağı karıştırın.
- Hamuru iki oval parçaya açın. Kenarlarında k1v1rarak üçgen şekli verin.
- Peynirli harcın ortasına paylaştırın.
- Khachapurileri 250°C fırında 18 dakika pişirin.
- Ortalarına 2 yumurta sarısı ve kalan tereyağı ekleyip 2 dakika fırında pişirin, yumurta akı kalsın.

### PÜF NOKTASI

Yumurta sarısı 100 ml iki dakikada ekleyin, peynirle karıştırdıktan sonra ekleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Uçlarındaki koparılmış peynirli ortayı karıştırılarak 1 rinde 1 kaşık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta