

Tbilisi Imeruli Khachapuri

Toplam 115 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 16/10

Imeruli khachapuri, mayalı hamuru tuzlu peynir harcıyla doldurup yuvarlak pide gibi pişiren Gürcü peynirli ekmeğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı süt
- 8 gr Kuru maya
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr Sulguni peyniri
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

- Süt ve kuru mayayı 10 dakika bekletin.
- Un, mayalı süt, yağ ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 45 dakika mayalandırın.
- Sulguni peyniri ve beyaz peyniri rendeleyip yumurtayla karıştırın.
- Hamuru iki bezeye ayırın her bezeye peynir harcını koyup bohça gibi kapatın.
- Hamuru ters çevirip elinizle yuvarlak pide gibi inceltin.
- Khachapurileri 220°C fırında 18-20 dakika pişirin.
- Fırında çıkan ekmeklerin üzerine tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

Peyniri hamurun içinde eşit yaymak ekmeğin pişerken tek taraftan patlamasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip domates, salatalık ve taze otlarla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta