



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNGRELİAN KHAÇAPURİ (GÜRCİSTAN)

<https://culdia.com>

Maya, yumurta, tuz, yağ ve kalitesi yüksek olan unla hamur yoğuruyoruz. Şişmiş hamuru birkaç kez yeniden yoğurduktan sonra yuvarlak şekline getiriyoruz. Sonra peyinir dolguyu hazırlıyoruz: ezilmiş peyiniri yumurta beyazı ve yağla karıştırıyoruz. Hamur topakları düzleştiriyoruz, üstüne peyinir dolguyu koyup kapatıyoruz. Bundan sonra yağlı tavaya koyuyoruz, üzerine yumurta ve peyinir sürüyüp fırına koyuyoruz.

