



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAÇAPURİ (GÜRCİSTAN)

<https://www.chveneburi.net>

1 Kilogram un
1 Küçük paket yaş maya
Yarım tatlı kaşığı karbonat
2 Yumurta
1/4 Paket tereyağı
Su
İç malzemesi:
Az tuzlu, erimeyen yumuşak köy peyniri
Dış kısmına sürmek için:
Tereyağı

Havuz şeklinde açılan unun ortasına maya, yumurta, karbonat, tereyağı ve su koyup, kulak memesi yumuşaklığından daha yumuşak bir hamur elde edilir. Yarım saat dinlendirilerek hamurun mayalanması sağlanmalıdır. Kabaran hamurdan bolca unlanmış bir zemine yumruk büyüklüğünde alınan parçalar kalınca açılır ve ortasına, çatala ezip elimizle yoğurduğumuz peynir koyulur. Sonra hamur elimizle inceltirilir. Peynirin hamurun her tarafına yayılmasına dikkat edilir. Artık hazır olan hamurumuz önceden ısıtılmış sıvı yağlı teflon tavada (veya varsa demir sac da) altlı üstlü pişirilir. Pişirilen haçapurilerin üzerindeki unlar fırçayla temizlendikten sonra, her iki tarafına bolca tereyağı sürülür ve servis yapılır. Tereyağı hem daha lezzetli, hem de daha yumuşak olmasını sağlar.

