



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAÇAPURİ (GÜRCİSTAN)

1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz maya
Alabildiği kadar un
Harcı için:
Rende kaşar
Üzeri için:
Tereyağı

Ilık suda toz maya 10 dakika bekletilir, yoğurma kabına aktarılır, üzerine ayçiçek yağı, tuz ve çok sert olmayacak bir kıvama gelene kadar un ilave edilerek yoğurulur.

Hamur en az yarım saat dinlendirilir.

Hamur 3 eşit parçaya ayrılır, merdane yardımıyla oval şekilde açılır. Önce 2 ucu birleştirilir, sonra iki kenarı cep gibi katlanır, kalan boşluğa bol miktarda rendelenmiş taze kaşar konur.

190 derece fırına verilir, açık pembe renkte kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra üzerine fırça ile tereyağı sürülür.





