



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KHACHAPURİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

1/4 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 paket instant maya (10 gram)

İç harç için:

2 su bardağı rendelenmiş tuzlu beyaz peynir (feta veya Gürcü Sulguni peyniri)

1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

2 adet yumurta (birisini harcin içine, diğeri üstüne)

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Bir kaba ılık süt, su, şeker ve mayayı koyun. Maya aktifleşene kadar birkaç dakika bekleyin.

Karışımaya zeytinyağı ve tuzu ekleyin. Ardından unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru yoğurup üzerini örtün ve yaklaşık 1 saat mayalanması için bekleyin.

Rendelenmiş peynirleri ve bir yumurtayı bir kapta karıştırın. Karışım homojen olana kadar karıştırmaya devam edin.

Mayalanmış hamuru iki eşit parçaya bölün. Her bir parçayı unlanmış bir yüzeyde oval şekilde açın.

Hamurun kenarlarını içe doğru kıvrarak kenarlarda bir duvar oluşturun. Hamurun ortasına peynirli harcı yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10-12 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra peynirlerin üzerine bir yumurta kırın ve tekrar fırına verin. Yumurtanın beyazı pişip sarısı akışkan kalacak şekilde birkaç dakika daha pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine tereyağı ekleyin ve sıcak servis yapın.

