HAÇAPURİ

15 gr taze maya
1 çay kaşığı şeker
100-125 gr ılık süt
500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
850 gr beyaz peynir (ufalanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
1 yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp çatalla şekeri katınız; 4 çorba kaşığı süt ekleyip krema haline getiriniz. Mayayı ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, kabarana kadar bekletiniz.
Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip ortasını çukurlaştırarak mayayı, geri kalan sütü ve 5 çorba kaşığı yağı koyunuz. Parmaklarınızla yada spatulayla unu malzemeye yedirip kasenin kenarından ayrılana kadar yoğurunuz.
Hamuru hafifçe unlanmış hamur tahtasına alıp gerekiyorsa biraz unlayabilirsiniz; 7-8 dakika, esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz.
Büyük bir kaseyi çalkalayıp kurulayarak, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyarak üstünü temiz ve nemli bir bezle örttükten sonra sıcak ve cereyansız bir yerde 1 saat, hamur kabarıp hacmi iki kat artana kadar bırakınız.
Hamuru unlanmış hamur tahtasına alıp 3 dakika daha yoğurunuz. Top yapıp tekrar kaseye koyunuz; üstü örtülü olarak 1 saat, iki kat kabarana kadar bekletiniz.
Harcı hazırlamak için orta boy bir kasede peynir, 3 çorba kaşığı tereyağ, yumurta sarısı ve maydanozu ezerek iyice karıştırınız. Kaseyi buzdolabına koyup 15-20 dakika kadar soğutunuz.
Geri kalan bir çorba kaşığı yağla altı çıkan 20 cm'lik bir kek kalıbını hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.
Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha alıp 55 cm çapında açınız. Yufkayı merdanenin üstünde kaldırıp kalıbın üstüne her yanından aynı ölçüde sarkacak biçimde yerleştiriniz. Yavaşça kalıbın içine döşeyip kenarlarını sarkıtınız.
Buzdolabındaki harç kasesini çıkarıp harcı kaşıkla kalıptaki yufkanın üstüne döşeyiniz. Kenarlarından sarkan yufkayı parmaklarınızla pililer halinde harcın üstüne kapayınız. Ortada toplayıp kıvırarak küçük bir tokmak yapınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200"C) getirip ısıtınız. Kalıbı sıcak, cereyansız bir yerde 20 dakika, hamur tekrar kabarana kadar bekletiniz.
Kalıbı fırına sokup ekmeği 30 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp 20 dakika daha, ekmek iyice kabarıp nar gibi kızarana kadar pişiriniz.
Kalıbı fırından çıkarıp 30 dakika kalıptan çıkarmadan soğutunuz. Sonra kalıbın kenarlarını çıkarıp ekmeği tel ızgaranın üstünde tamamen soğrutarak servis ediniz.

Not: Haçapuri peynirli geleneksel bir Gürcü ekmeğidir.

© lezzetler.com tarif no:60794 • adı:Haçapuri • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:10