



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAÇAPURİ VE İMERULİ BATUM

Gürcülerin kendilerine özgü iki farklı pidesi vardır, bu pidelerin yapımında iç olarak kaşar peynirine benzeyen, ülkenin kırsalında hazırlanan "imeruli" peyniri kullanılır. Bu peynirin tadı Türklerin damak tadına ters düştüğü için, Türkiye'de yapılan bu pidelerde taze kaşar peyniri rendesi kullanılır. Yapımında ince püf noktalarına dikkat edilmesi gerektiği için ve yanlış bilgi aktarmaktan çekindiğimiz için Karabak Türk Mutfağında fırınca ustası olarak çalışan Nayra Hanımın bilgilerinden yararlandık.

BA Nayra Hanım bir Türk lokantasında çalışıyorsunuz, sanıyorum size uzak bir kültürün ürünü olan lokantanın personelisiniz?

NH Hayır hiç de yabancı değilim, Türkiye'de 4 yıl çalıştım.

BA Doğru Türkçeniz çok güzel. Nayra Hanım sizden Gürcü pidesi olarak adlandırılan Haçapuri ve İmeruli hakkında bilgi alabilmiyiz?

NH Tabi Banu Hanım seve seve bilgilerimi paylaşırım. Öncelikle az yağlı basit bir ekmek hamuru hazırlıyoruz, bu hamurdan açık olanına haçapuri, kapalı olanına da imeruli diyoruz.

BA Peki iç olarak aralarında bir fark var mı?

NH İki çeşitte de imeruli peyniri kullanıyoruz ancak haçapurinin peynirine yayılması için biraz su, akmaması için de biraz un ilave ediyoruz. İmerulinin peynirine d.e tok durması için biraz un katıyoruz. Açık olanı (haçapuri) oval şeklinde, kapalı olanı (imeruni) yuvarlak şekilde açıyoruz.

BA Kapalı olanı anladığım kadarıyla daha kızarmış oluyor?

NH Doğru çünkü üzerine yoğurtla karıştırılmış yumurta sarısı sürüyoruz, açık olanına is fırından çıktıktan sonra kenarlarına yağ sürüyoruz, arzuya göre yumurta sarısı sürüyoruz tekrarına veriyoruz.

BA Kaç derecede pişiyor?

NH Çabucak pişmesini istemiyoruz, fark ettiyseniz çevire çevir pişiriyorum. En fazla 200 derece fırın ısı bu pideler için yeterli oluyor.

BA Çok bol malzeme kullanıyorsunuz, fazlasıyla doyuruyor.

NH Evet Türklerden bu yönde çok şikayet geliyor ama orijinal büyüklüğü ve kullanılan malzeme miktarı tamamen gelenekseldir.

BA Nayra Hanım değerli bilgilerinizi paylaştığınız için çok çok teşekkür ederim.

NH Ben de size çok teşekkür ederim.





© lezzetler.com tarif no:112036 • adı:Haçapuri ve İmeruli Batum • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:11.04.2025 - 18:02