

Adjarian Khachapuri

Toplam 120 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Zor

~630 kcal

Açılış 17/10

Adjarian khachapuri, kayılbıçimli hamuru peynir, yumurta sarısı ve tereyağıyla dolduran Gürcü ekmeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Un
- 220 ml Ilık su
- 100 gr Yoğurt
- 7 gr Maya
- 10 gr Toz şeker
- 10 gr Tuz
- 30 gr Sıvı yağ
- 420 gr Mozzarella peyniri
- 220 gr Beyaz peynir
- 3 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağı

Yapılış

- Ilık su, maya ve toz şekeri 5 dakika köpürtün.
- Un, yoğurt, sıvı yağ ve tuzu ekleyip 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 60 dakika mayalandırın.
- Mozzarella peyniri, beyaz peynir, 1 yumurta ve 20 gr tereyağı karıştırın.
- Hamuru iki oval parçaya açın. Kenarları 1 cm genişliğinde kılavuzlar şeklinde verin.
- Peynirli harcın ortasına paylaştırın.
- Khachapurileri 250°C fırında 15 dakika pişirin.
- Ortalarına 2 yumurta sarısı ve kalan tereyağı ekleyip 2 dakika fırında pişirin, yumurta akı kalsın.

PÜF NOKTASI

Yumurta sarısı 100 ml iki dakikada ekleyin, peynirle karıştırdıktan sonra ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Uçlarındaki koparılmış peynirli ortayı karıştırılarak 100 ml kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta