



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

İMERULİ



Yarım paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kg taze kaşar
2 çorba kaşığı un
Üzeri için:
3 çorba kaşığı su
Yarım çorba kaşığı un

- # Yoğurma kabına biraz un ve maya konur, karıştırılır.
- # Üzerine su, sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan, fazla yumuşak olmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir
- # Bu arada taze kaşar peyniri rendelenir, un eklenir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her biri tatlı tabağı kadar açılır.
- # Ortalarına hazırlanan iç taksim edilir. Hamur kenardan ortaya doğru toplanır ve top yapılır.
- # Sonra merdaneyle tekrar tatlı tabağı kadar açılır.
- # İmeruliler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine unlu su sürülür, 200 derece fırına verilir. Açık pembe renkte kızarana kadar pişirilir.
- # Servis sırasında pasta gibi üçgen olarak dilimlenir.

Not: İmeruli, Gürcülere özgü "haçapuri"nin kapalı şeklidir.