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.