



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Khachapuri - Gürcü Mutfağı



Süre: 1 Saat 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 70 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 300 g mozzarella
- 250 g beyaz peynir
- 4 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Ortadaki yumurta ve erimiş peyniri kenar ekmeklerle karıştırarak sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Ilık süt, maya, şeker, un, tuz ve yağla yumuşak hamur hazırlayıp mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Tekneleri şekillendirin:

- Hamuru oval açıp uzun kenarları içe kıvrarak uçlarını birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Peyniri ekleyin:

- Peynir karışımını teknelerin ortasına bolca paylaşın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- 220°C fırında kenarlar kızarınca yumurtayı ortaya kırıp akı hafifçe pişene kadar devam edin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Yumurtayı son dakikalarda eklemek sarısının akışkan kalmasını sağlar.