Imeruli

İmeruli

½ sachet de levure rapide
1,5 tasses d'eau
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ kg de fromage parmesan frais
2 cuillères à soupe de farine
Pour la surface :
3 cuillères à soupe d'eau
½ cuillère à soupe Farine

Mettez dans bol de pétrissage, de la farine et de la levure. Mélangez.
Rajoutez de l'eau, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
Râpez le fromage, rajoutez de la farine puis mélangez.
Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette de dessert.
Placez du mélange intérieur au milieu. Ramassez la pâte des côtés jusqu'au milieu puis faites une balle.
Rouvrez la pâte avec un rouleau, à la taille d'une assiette de dessert.
Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
Mettez de l'eau à la farine, puis placez au four à 200 degrés. Faites cuire jusqu'à la grillade.
Coupez triangulairement lors du service.

N-B; Imeruli est la version fermée du «Haçapuri» Géorgien.