



Imeruli

Imeruli



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.