



Imeruli

Imeruli



Mezzo pacco di lievito
1,5 bicchieri d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo kg di formaggi
2 cucchiali di farina
Per la sopra;
3 cucchiali d'acqua
Mezzo cucchiaio di farina

- # Nella ciotola da impastare si mettono farina e lievito.
- # Alla sopra si aggiungono acqua olio vegetale sale e farina finché per aver un impasto omogeneo.
- # Si coperta sopra impasto. Si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # Impasto riposato si condivide 4 pezzi uguali. Ed ogni pezzo si apre grandezza del piatto di torta.
- # In mezzo si mette dalla miscelata preparata. Impasto si piega dai fianchi verso centro. E poi si fa rotondo.
- # Poi di nuovo si apre con il matterello. La stessa grandezza.
- # Poi si filano nel vassallo olio.
- # Alla sopra si mette la miscelata di farina. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. E si cucina finché arrossisce bene.
- # Nel momento da servire si taglia in triangolo.

Nota: Questa ricetta è riservata ai Georgiani. La forma chiusa ricetta di hacapuri.