



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

 MERUL 



Yarım paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1  ay bardağı sıvıyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
 i için:
Yarım kg taze kaşar
2  orba kaşığı un
 zeri için:
3  orba kaşığı su
Yarım  orba kaşığı un

- # Yoğurma kabına biraz un ve maya konur, karıştırılır.
- #  zerine su, sıvıyağı, tuz ve ele yapışmayan, fazla yumuşak olmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun  zeri 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 i  taksim edilir. Hamur kenardan ortaya doğıru toplanır ve top yapılır.
- # Sonra merdaneyle tekrar tatlı tabağı kadar açılır.
- #  meruliler 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: Imeruli, Gürcülere özgü "ha apuri"nin kapalı şeklidir.