**Хачапури по аджарски**

**Нам понадобится на 3-4 лодочки:**

**Время приготовления 1,5 часа**

**Ингредиенты:**

* Мука пшеничная - 400 грамм
* Вода - 300 мл
* Соль - 1,5 чайной ложки
* Сахар - 1,5 ст. ложки
* Дрожжи сухие - 0,5 чайной ложки
* Масло сливочное - 100 грамм
* Яйцо куриное для смазки хачапури - 1 шт.
* Яйцо куриное - 3-4 шт для лодочек.
* [Сыр сулугуни](http://www.coolnws.ru/foods/gruzia/suluguni/) - 450 грамм (можно миксануть адыгейский сыр + сулугуни)

**А теперь сам рецепт Аджарского хачапури:**

Продукты для хачапури по-аджарски



Первым делом приготовим дрожжевое тесто для хачапури. Рецепт дрожжевого теста самый простой. Просто в глубокую посуду наливаем воду и немного нагреваем.



Добавляем соль и сахар. Перемешиваем до растворения.



Добавим немного муки...



И дрожжи, перемешиваем венчиком.



Затем небольшими порциями добавляем остальную муку и вымешиваем тесто до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.



Готовое тесто накрываем пленкой или полотенцем и ставим в теплое место на 30-40 минут для расстойки.

[Яндекс.Директ](https://direct.yandex.ru/?partner)

|  |
| --- |
| [http://avatars-fast.yandex.net/get-direct/jqBYg-8y1dmg6oJosQA7PQ/y90](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FLkrxa40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgW6bgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Каталог парфюма](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FLkrxa40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgW6bgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)Интернет-магазин парфюмерии. Все духи по 450 руб. Доставка по РФ! Подарки[Доставка по России](http://an.yandex.ru/count/LdaP03kGSX840000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgWQbgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Качество товара](http://an.yandex.ru/count/LdaP07qSFmK40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgWYbgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Прайс-лист](http://an.yandex.ru/count/LdaP0AWOava40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgWgbgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[101ml.net](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FLkrxa40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4oYBOHxz03YQh6dXgOeJoylfsZ8pi8bghWRkAwzkBr5KBGTNm4fZoAggiggRsklC-sgW6bgXDO0P6ygiFY0O-YhVGzdxvlDniBao-POaACa2Sue91wFw-G9pYKbQCEfuMTgAUimPMai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcZ8pi8k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785) |
| [http://avatars-fast.yandex.net/get-direct/z9FTgE0ZoE3qhfiIuONzxg/x90](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FKvSiK40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70Qe1fQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785)[Женские блузки 2015! 3000 моделей](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FKvSiK40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70Qe1fQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785)Блузки на любой вкус и по доступной цене. Скидки! Бесплатная доставка по РФ[Белые блузки](http://an.yandex.ru/count/LdaP0AbXLpq40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70Qe6fQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785)[Розовые блузки](http://an.yandex.ru/count/LdaP017H7Cq40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70Qe8fQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785)[Голубые блузки](http://an.yandex.ru/count/LdaP0E07Qd040000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70QeAfQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785)[wildberries.ru](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FKvSiK40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4pYBbeXhS6YQ7P5mIOeR6ylfsOdnAMgk1kuhhsulKLGj1rV0IcVugs2Ub90Rsysyn70Qe1fQio9mEyf0i30v6ygiFY0O--YWcF2P-smvcx2PClcM92Z93R6g2GJ1slaDiQfvWO0QYmG5bp1wIm00008AmJhlSpeC4u6W0G1R2mGUnf1B41ie1IkPYV4hlsC2n8vRIo2G71__________yFnOyFVnO0?test-tag=66785) |



Пока тесто растаивается приготовим начинку: берем [сыр сулугуни](http://www.coolnws.ru/foods/gruzia/suluguni/) и натираем его на крупной терке. Я еще использовал взамен сулугуни любой мягкий сыр напополам с адыгейским - результат такой же! Просто не всегда можно найти хороший [сулугуни](http://www.coolnws.ru/foods/gruzia/suluguni/)..



Если [сыр сулугуни](http://www.coolnws.ru/foods/gruzia/suluguni/) суховат - добавтье немного растопленного сливочного масла.



Начинку замешать в однородную массу.



Наше тесто подошло! Чтобы проверить готовность теста, нажмите на него пальцем - если оно быстро вернет форму, то готово!.



Делим тесто на несколько равных частей.



И расскатываем каждую в плосскую лепешку.



Раскатанное тесто.



Начинку для аджарского хачапури выкладываем по всей площади.



Затем заворачиваем с каждой стороны. Начинка должна быть внутри бортика!



И придаем вид в форме лодочки. Сводим и защипываем концы бортиков с каждой стороны.



А середину немного расширим и добавим еще немного начинки для хачапури

[Яндекс.Директ](https://direct.yandex.ru/?partner)

|  |
| --- |
| [http://avatars-fast.yandex.net/get-direct/55CMhMuYYf9ld08njN7F9A/x90](http://an.yandex.ru/count/LdaP03r6mp440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gW6bfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Женская верхняя одежда в Mamsy](http://an.yandex.ru/count/LdaP03r6mp440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gW6bfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)Брендовая одежда со скидками до 70%. Присоединяйся к клубу распродаж Mamsy![Для дома](http://an.yandex.ru/count/LdaP02rIp8440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gX-bfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Для женщин](http://an.yandex.ru/count/LdaP00vA7Z440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gY6bfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[Аксессуары](http://an.yandex.ru/count/LdaP00rwq-440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gYEbfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785)[mamsy.ru](http://an.yandex.ru/count/LdaP03r6mp440000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4qYB4jBz41YRK2gGy2cA9slRwTe1sh1fQgu6xYklRYzHL2q7Ly1AOSYhGwGuy1lRHRBzO1gW6bfSVw0v6ygiFY0O-tMGUN1v-wZnFD39ClcM92Z92OEg2Gc3gla9Wwfu60gA3N8qkai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcW7Qi6k_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzx5W00?test-tag=66785) |
| [http://avatars-fast.yandex.net/get-direct/dSuY2JqAyyUbnTWKy--Bww/x90](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FAkIWW40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g0QMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785)[AromaGood - тестеры духов 1500р.](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FAkIWW40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g0QMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785)Качественные тестеры духов. Большой ассортимент. Быстрая доставка по России[Отзывы](http://an.yandex.ru/count/LdaP03pEhVy40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g7wMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785)[Доставка](http://an.yandex.ru/count/LdaP0Dd2HkO40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g8QMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785)[aromagood.ru](http://an.yandex.ru/count/LdaP0FAkIWW40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g0QMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785)[Адрес и телефон](http://an.yandex.ru/count/LdaP0CuRAvC40000ZhLrz4u5XP7j79K2cm5kGxS2Am4rYBoX7uO6YQZfH06OeJoylfsaJk4DbghWRkAwzkBr5KBGTNm4fdAAipPd7G6zk3HAO06g1wMaWKu3lAngHWEHlAh3uW6FjnaxOG6VlMfgzGgJBvbYGeoG2JsWa7e_hv09FPILBXAdWNEei7d5RGEai000022i4wxtCw31E1e040Mmi47iQGIn0RA0KhcaJk4Dk_OmB4ZbjB890S7__________m_5Zmzy5m00?test-tag=66785) |



Сделаем мазилку. Просто немного взобьем одно яйцо.



 И смажем наш Аджарский хачапури мягкой кисточкой.



Запекаем в предварительно разогретой духовке 25-30 минут при 180 ти градусах.



В центр готового хачапури по-аджарски выложить желток и подпечь еще 3-4 минуты.



Аджарский хачапури готов. Сумасшедший аромат. Готовый хачапури смазать сливочным маслом.



Приятного аппетита!