Ачма (разновидность хачапури)

Здесь тоже используется тесто для пельменей и сыр Сулугуни.

Способ приготовления.

Разделить тесто на пять равных частей и  тонко раскатать величиной в противень (он может быть круглым или прямоугольным). В плоской кастрюле вскипятить воду и раскатанные коржи, по очереди погружать в воду так, чтобы они не слиплись. Заранее приготовить натертый на крупной терке сыр. Визуально поделив его на две части. Приготовить и масло, тоже  - из трех частей. Снять первый сваренный лист из воды, с помощью шумовки- плоская ложка с дырочками,поместить на заранее приготовленный противень смазанный заранее маслом и смазать готовый корж маслом. В кастрюлю, бросить следующий накатанный корж. Снять и покрыть предыдущий слой, только в этот раз, посыпать натертым сыром. Так и продолжить, следующий, намазать маслом, после посыпать сыром, а вот последний корж,смазать яичным желтком. После чего,нарезать на  те куски, которые вы предположительно хотите и поставить в печку, Печь при температуре 180-220 градусов Цельсия, до образования золотистой корочки. Ачма готова. У нее получается шероховатая поверхность и сочетание хрустящих поверхностей с мягким варенным тестом и тягучим сыром, потрясающе. Правда, очень сытно.