

Chatschapuri - gefüllte Fladenbrote aus Georgien

Achma (Atschma) - ein Khachapuri mit vielen Lagen, das eher wie eine Lasagne ohne Sauce aussieht. Achma kommt aus der Region Abchasien.

Adjaruli Khachapuri (Adscharuli Chatschapuri) - ein Käsefladenbrot aus Adscharien, das mit Sulguni-Käse gefüllt ist. Oben drauf kommen ein Spiegelei und Butter. Dieses Khachapuri ist zu einem Schiffchen geformt.

Arguably - eine Art Khachapuri mit gekochtem Ei gefüllt. Es sieht aus wie eine Pizza Calzone und wird auch Gurian Pie genannt. In Gurien wird der Pie zu Weihnachten gemacht und dort Christmas Pie genannt.

Chakhrakina (Tschachrakina) - eine Art Khachapuri mit Käse und Rote-Beete-Blättern gefüllt.

Chvishtari / Chishdvaar (Tschvishtari) - Maisbrot mit Sulguni-Käse gefüllt. Chvistari kommt aus der Region Swanetien.

Imeruli Khachapuri (Chatschapuri) - ein rundes Fladenbrot gefüllt mit Käse aus Imeretien. Diese Variante ist die am meisten verbreitete.

Khabizgina (Chabizgdschina) - aus Ossetien gefüllt mit Käse & Kartoffeln.

Khachapuri Shampurze (Chatschapuri Tschampurze) - Teig und Käse werden um einen Metallspieß gewickelt und über Holzkohle gegart.

Kotori - ein Khachapuri, welches mit Hüttenkäse gefüllt wird.

Kubdari - eine Art Khachapuri mit Schweinefleisch gefüllt, welches aus den Bergen in Swanetien stammt.

Lobiani - ein Khachapuri gefüllt mit einem Püree aus Kidneybohnen und Lori (Bacon).

Mingrelian Khachapuri (Chatschapuri) - ähnlich wie das Imeruli Khachapuri, aber mit mehr Käse überbacken.

Penowani Khachapuri (Chatschapuri) - das sind dreieckige Chatschapuri aus Blätterteig, die mit Sulguni-Käse gefüllt werden.

Phkhlovana (Phklovani) - Fladenbrot gefüllt mit Roter Beete oder Spinat und Kräutern, manchmal auch gemischt mit geraspeltem Käse.

Rachuli Khachapuri (Ratschuli Chatschapuri) - quadratische Khachapuri aus Ratscha.