



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HIRVAT BÖREĞİ

500 gram un,
3 çorba kaşığı sıvı yağ,
yaklaşık 1 su bardağı su,
1 tatlı kaşığı tuz,
100 gram krema.

Karışım için:

1 kilogram krem peynir,
3 adet yumurta,
1 tatlı kaşığı tuz

Unu , sıvı yağı, suyu, tuzu ve kremayı karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerine sıvı yağ sürerek bir kenarda bekletin. Ayrı bir kaptaki peyniri, yumurtaları ve tuzu iyice karıştırın. Hamuru bir bütün halinde 1 santimetre kalınlığında açın. Üzerine bir bıçak yardımıyla peynirli karışımdan sürün. Rulo halinde sarın. Dört parmak kalınlığında parçalar kesin. Fırın tepsisine dizin. Üzerine peynir karışımından dökün. Orta ısıda fırında üzeri kızarana dek pişirin.
