



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIRVAT BÖREĞİ

Ayşe Tüter

500 gr. un

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 su bardağı su

Tuz

1 su bardağı krema

1 çay bardağı yağ

İÇİ:

2 yeşil biber

5 çorba kaşığı krem peynir

2 yumurta

Kırmızı biber (küçük küçük kesilmiş)

Un, tuz, sıvıyağ ile yumuşak bir hamur yapın. 1 saat dinlendirin, merdane ile açın. Üzerini biraz yağlayın ve 1 saat dinlendirin. Kırmızı biber ve yeşil biberi ince ince doğrayın, krem peynirle karıştırın. Yumurta, krem peynir, kırmızı etli biberi, yeşil biberi de ilave edip, iyice karıştırın. Hamuru merdane ile açın ve bu karışımı sürün, rulo halinde sarın. Bir parmak kalınlığında kesin, tepsiye dizin ve üzerine peynirli karışımından sürün. 180 derece sıcaklıkta pişirin. Servis yapın.