



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRPI BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet yumurta
1 ay bardağı krema
2 yemek kaşığı margarin
1 şişe maden suyu
4 adet sosis
2 adet patates
150 gram hellim peyniri
1 ay bardağı sıvıyağı
1 dilim patlıcan kabuğı
2 adet siyah zeytin

Kirpinin bedenini yapmak için yuvarlak bir kalıbın içine yufkalardan birini serin. Diğer yufkayı erişte gibi kıyın ve diğer yufkanın üzerine yerleştirin. Diğer tarafta yumurta, krema, eritilmiş margarin ve maden suyunu çırpın. Yufkaların üzerine bu karışımı dökün. Kenarlardan taşan yufkayı böreğın üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin ve servis tabağına alın. Halka doğranmış sosis ve iri küp şeklinde doğranmış patates ile hellim peynirini kızdırılmış sıvıyağıda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağlarını aldıktan sonra kürdanlara geçirin. Pişen böreğın üzerine bir sosis, bir patates, bir hellim peynirli kürdan olacak şekilde dizin. Yarım patates ve patlıcan kabuğıyla baş kısmını yapın. Zeytinle göz şekli verin.