



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRPİ

Malzemeler:

- 1 paket Ülker Pötibör bisküvi - Kakaolu
- 2 poşet krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 250 gram küçük boy beze (ikiye bölünmüş)
- 1 çorba kaşığı kahve

Yapılışı:

- Pötibör bisküvilerden 4 adet ayırarak kalanları orta büyüklükte parçalar halinde kırın.
- Krem şantiyle sütü mikserle yaklaşık 5 dakika (paket talimatına uyarak) önce orta derecede, daha sonra hızlı derecede iyice koyulaşıncaya kadar çırpın.
- İçine bisküvileri, bezeleri ve 1 çorba kaşığı kahveyi ilave ederek ezmeden tahta bir kaşıkla karıştırın.
- Servis yapacağınız yayvan bir tabağın ortasına karışımı dökün ve kaşığın tersiyle çok bastırmadan karışıma oval- yuvarlak şekil verin. Bu, kirpinizin gövdesini oluşturacak.
- Ayırdığınız 4 adet Pötibör bisküviyi keskin bir bıçakla uzunlamasına yarım parmak genişliğinde kesin. Tekrar ortadan ikiye bölün ve her bir parçayı kirpinin üzerine dik dik saplayın.
- Buzlukta en az 4-5 saat, tercihen 1 gece tutun.
- Servis yapmadan hemen önce buzluktan çıkarın ve servisten hemen sonra tekrar buzluğa yerleştirin.