



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KİRPİ

250 gr. ceviz içi  
250 gr. pudraşekeri  
2 adet yumurta  
Üstü için:  
5-6 adet iç badem  
100 gr. yeşil fıstık  
50 gr. kuşüzümü

Cevizi ayıklayıp, makineden çekiniz.

Porselen bir kâseye koyup, içerisine pudraşekeri, yumurta akını koyup, elle birleştirerek hamur haline getiriniz.

Hamurdan ceviz ve fındık kadar parçalar alıp, yuvarlak şekil veriniz.

Büyük ve küçük topları üst üste yapıştırıp, kirpi şekli veriniz.

Üzerlerine fırçayla çok az yumurta akı sürüp, kıyılmış yeşil fıstıkla kaplayınız.

Bademlerin kabuklarını soyup, uzun uzun incecik doğrayınız.

Kirpinin oklarını bunlarla yapınız.

Üzerlerine kuşüzümü koyup, buzdolabında dondurunuz.

Donan şekerlemeleri şekerliğe koyup, servis yapınız.