



## Muffin Au Halva

Helvalı Börek



2 pâtes à filo  
250 gr. de halva au tahini  
Pour la friture :  
1 tasse d'huile de tournesol  
Pour la surface :  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Mettez les pâtes à filo l'un au dessus de l'autre. Coupez en forme de plus puis en diagonale. Vous obtiendrez 16 morceaux triangulaire.
- # Coupez le halva en 16 morceaux egaux.
- # Mettez un morceaux de halva sur la partie large du morceaux de pâte. Pliez les côtés à l'intérieur puis roulez. Mouillez le bout puis collez.
- # Faites griller les muffins dans l'huile chaud mais pas brûlante.
- # Prenez dans une assiette, puis saupoudrez du sucre en poudre.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez remplacer le sucre en poudre par du sirop.