



## Borek con Halva

Helvali Börek



2 yufka  
250 gr halva di tahini  
Per friggere;  
1 bicchiere olio di girasole  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di zucchero semolato

- # Yufka si mettono uni sopra l'altro. Si taglia con il coltello in quadrato poi in croce. In totale si fa 16 pezzi.
- # Anche halva condivide in 16 pezzi.
- # Delle parte grosse di prezzi triangoli si mette di halva poi dai fianchi si piega verso dentro. Poi si schiaccia bene i fianchi.
- # I pezzi preparati sia Rossi escono nell'olio caldo finché prendi il colore d'oro.
- # Dopo se prendono nel piatto da servire alla sua prassi pizzica zucchero semolato e servirsi in fresco.

Nota: Borek preparare anche con usare lo sciroppo per il posto di zucchero semolato.