



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Borek con Halva

Helvalı Börek



2 yufka
250 gr halva di tahini
Per friggere;
1 bicchiere olio di girasole
Per la sopra;
1 cucchiaino 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 pezzi 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.