



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Бёrek с халвой

Helvalı Börek



2 юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
250 гр. халвы  
Жарить:  
1 стакан масла  
Посыпать сверху:  
1 ст.л. сахарной пудры

- # юфку положить друг на друга. Разрезать сначала (+), потом (Х). Получится 16 треугольников.
- # Халву тоже порезать на 16 равных кусочков.
- # Халву положить на широкую сторону треугольника, сложить сначала справа, затем слева и скрутить. Кончик слегка намочить чтобы склеить.
- # Обжарить бёrek в нагретом масле.
- # Выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.
- # Подавать теплым.

Бёrek после того как пожарим, можно положить в сироп.