



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HELVALI BÖREK



2 adet yufka
250 gr tahin helvası
Kızartmak için:
1 su bardağı ayçiçek yağı
zeri için:
1 orba kaşığı pudra ekeri

- # Yufkalar st üste konur. Bıçakla önce artı şeklinde, sonra çapraz şeklinde kesilir. Toplam 16 gen parçaya kesilir.
- # Helva da 16 eşit parçaya kesilir.
- # Üçgen yufkaların geniş kısmına helva parçası konur, kenarları içe doğru katladıktan sonra sarılır. Ucu ıslatılarak yapıştırılır.
- # Börekler çok kızgın olmayan sıcak yağda altın rengi kızartılır.
- # Servis tabağına aktarılır. zerine pudra ekeri serpilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Börekler arzuya göre pudra ekeri yerine erbete de atılabilir.