



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

HELVALI BÖREK



2 adet yufka
250 gr tahin helvası
Kızartmak için:
1 su bardağı ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Yufkalar üst üste konur. Bıçakla önce artı şeklinde, sonra çapraz şeklinde kesilir. Toplam 16 üçgen 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. Üzerine pudra şekeri serpilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Börekler arzuya göre pudra şekeri yerine şerbete de atılabilir.