



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

PRENS BÖREĐİ



10 adet kare milföy hamuru
150 gram tahinli helva
Yarım küçük portakal
Yarım su bardağı yerfistifĐı
zeri için:
1 orba kaŐıĐı sıvı yağ
2 orba kaŐıĐı pudra Őekeri

- # nce i hazırlanır; çukur bir kaba helva konur, üzerine portakal suyu bırakılır, çatalla prz kalmayana kadar ezilir.
- # zerine iri çekilmiŐ yerfistifĐı eklenir ve karıŐtırılır.
- # ÇözülmüŐ milföy hamurları tezgaha dizilir. Üzerlerine helvalı harç paylaŐtırılır.
- # Milföy hamuru köŐeden köŐeye üçgen olarak kapatılır.
- # Kenarlarına atalın ucuyla iyice bastırılır.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla yağ sürülür.
- # 190 derece fırında 18-20 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra Őekeri serpilir.

Not: Helvalı ie, yerfistifĐı yerine arzuya göre, fındık, ceviz ya da antep fıstifĐı ilave edilebilir.