



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVALI SİGARA BÖREĞİ

250 gram tahin helvası
3 adet yufka
1 bardak sıvı yağ
1 yemek kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Helvayı bir çatalla ezin.

Yufkaları üst üste serin. Üçgen şeklinde kesin. Bir tatlı kaşığı kadar helvayı içine koyun. Yufkaların iki yanını içe doğru katlayıp, ufak sigara börekleri sarın.

Helvalı börekler pembeleşene kadar sıvı yağda kızartın.

Tarçınla pudra şekerini karıştırın. Süzgeçle üzerine dökerek, süsleyin. Sıcak sıcak servis yapın.

Not: Her yufkayı 8 üçgen haline getirin. Ayrıca hazırladığınız börekleri çiğ olarak, buzlukta uzun süre saklayabilirsiniz.

