

Helva Sarmasi

Malzemeler

2 yufka

Yarım kg tahin helvasi

Kızartmak için:

Sivi yağ

Üzeri için:

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı Hindistan cevizi

2 yemek kaşığı tarçın

Yapılışı

Yufkalar sigara boreği gibi 8 eşit ucu kesilir. Tahin helvası 16 dilime kesilir.

Yufkaların içine yerleştirilen helva dilimleri siki siki sigara boreği şeklinde sarılır.

Helva sarması bol kızgın yağda kızartılır. Pudra şekeri, tarçın ve Hindistan cevizi karışımına bulanır. Servis yaparken hazır çikolata ya da çilek sos eklenir.