



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KÂĞIT HELVA PASTASI

Elif Korkmazel

5-6 adet kağıt helva
120 gram bitter çikolata
Kreması için:
2 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı buğday nişastası

Öncelikle kreması için tencerenin içine yumurta sarısını, unu, şekeri ve sütü koyup iyice karıştırın. Ocağa alın ve koyulaşmaya kadar pişirin. Biraz sulu olursa buğday nişastasını suyla açın ve içine döküp 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kağıt helvalarından bir tanesini servis tabağına alıp üzerine kremanın bir kısmını koyun. 5 katı aralarına krema koyarak kat kat döşeyin. En üstüne kalan kremadan koyup dolapta 1 saat bekletin. Servis yaparken üzerini eritilmiş bitter çikolatayla süsleyin.