



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FINDIK KREMALİ KAĞIT HELVA PASTASI

- 4 adet KOSKA Kağıt Helva
- 1 adet KOSKA Kakaolu Fındık Kreması
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket KOSKA Fındıklı Krokan

Bir su bardağı sütle krem şantiyi mikser ile çırpın. Servis tabağına bir kaşık krem şanti koyun. Üzerine bir helva yerleştirin. Helvanın üzerine kakaolu fındık kreması sürün. Üzerine bir helva daha koyun. Kağıt helvalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. En üstüne sürmeyin. Üstünü ve yanlarını krem şanti ile kaplayın. Bir gece dolapta bekletin. Üzerini fındıklı krokan ve reçel taneleri ile süsleyin, servis yapın.

