



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI DOLGULU HALLEY PASTASI

10 adet Halley
1 paket kremşanti
10 adet kayısı
4 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı ceviz içi

Halley'leri kırarak, kremşanti ile karıştırın. Diğer tarafta ufak küp küp doğranmış kayısıları, 2-3 saat suda bekletin. Kayısıları, toz şeker, ceviz ve bal ile karıştırın.

Alüminyum folyeye önce Halley'li harcı serin, daha sonra üzerine kayısılı harcı serip muzları yerleştirin. Karışımı rulo şeklinde sarıp, 2-3 saat dolapta bekletin. Pastayı servis etmeden önce dondurma sosu veya çikolata ile süsleyebilirsiniz.