



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVALI PASTA

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

1 su bardağı dövülmüş antepfıstığı ve fındık,

3 kağıt helva

Krema için:

250 gr çikolata tahin helvası

3 yemek kaşığı kakao

3 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı su

1 çorba kaşığı eritilmiş margarin

Geniş bir kaptaki tahin helvası, kakao, tozşeker, su ve eritilmiş margarin karıştırıp ezerek yoğurun.

Yuvarlak bir pasta kalıbına 1 kağıt helva yerleştirip üzerine hazırladığınız kremadan bir kat sürün.

Aynı işlemi kağıt helvalar üst üste gelecek şekilde aralara krema sürerek tekrar edin. Kalan kremayla helvaları örtecek şekilde pastanın üstünü ve yanlarını kaplayın.

Hazırladığınız pastayı bir gece buzdolabında bekletin. Üzerine dövülmüş fıstık ve fındık serperek servis yapın. İsterseniz krem şanti ile süsleyebilirsiniz.