



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KAĞIT HELVA PASTASI

Malzemesi:

2 adet yumurta akı
50 gr. pudra şekeri
50 gr. badem
4 adet kağıt helvası
15 adet hurma.

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını iyice çırpın. Pudra şekerini yavaş yavaş ilâve edin. ince ince kesilmiş bademleri katın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp ince çubuklar halinde kesin. Diğer malzeme ile karıştırın. Bu karışımı üst üste koyduğunuz iki kağıt helvasının üzerine sürün. Üzerine iki kağıt helvası daha koyun. Fırını ısıttıktan sonra ateşi söndürün. Kağıt helvasını fırına koyup 10 dakika bekleterek malzemesinin kurummasını bekleyin.

[ML® Kağıt Helva Pastası için tıklayın](#)
