



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA PASTASI

<https://www.sabah.com.tr>

5 kağıt helva
50 gr. margarin
1/2 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker
200 gr. tahin helvası
1,5 çorba kaşığı kakao
Kreması için:
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1/2 paket krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şanti için)
Hindistancevizi

Tahin helvasını 1/2 çay bardağı sıcak su ile ezelim. Bir tavada margarini eritelim. İçine kakaoyu, şekerini ve tahin helvasına katıp yarım dk. karıştırarak pişirdikten sonra ateşten alıp soğutalım. Kağıt helvaların aralarına tahinli sos yayarak üst üste dizelim. Tencereye unu, sütü, şekerini ve kakaoyu alıp karıştıralım. Ağır ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Krem şantiyi sütle çırpılarak koyulaştıralım ve kremaya ekleyip mikserle yarım dk. çırpalım. Pastanın üzerini ve kenarlarını kremayla kapatalım. Üzerine hindistan cevizi serpeлим. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

