



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA PASTASI

3 adet kağıt helva
300 gram sade tahin helvası
2 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
50 gram tereyağı
1 çay bardağı hindistancevizi
2-3 adet ceviz

Kağıt helvanın birini düz bir tabağa koyun. Tahin helvasını küçük parçalara ayırarak bir tencereye koyun ve kısık ateşte eritin. Eridikten sonra şeker, kakao ve tereyağını ilave edin. Bütün malzemeleri karıştırarak sütü ilave edin ve ocaktan alın.

Hazırladığınız bu kremadan 5 yemek kaşığı kadar alarak kağıt helvanın üzerine yayın. Diğer kağıt helvayı üzerine koyun ve tekrar kremadan dökerek yayın. Son kağıt helvayı da en üste yerleştirerek kalan kremanın tamamıyla pastanın üzerini ve kenarlarını kaplayın.

Hazırladığınız pastayı buzdolabında bir süre bekletin. Üzerini Hindistan cevizi ve cevizle süsleyerek servise sunun.

