



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA PASTASI

5 adet kağıt helva
1 paket pasta kreması (sade)
3,5 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Süslemek için:
1 çay bardağı üzüm
1 çay bardağı nar

İki buçuk su bardağı sütü bir kaba alıp üzerine pasta kremasını ekleyin. Üzerindeki tarife göre çırparak kremayı hazırlayın. Bir adet kağıt helvayı servis tabağına koyup üzerine pasta kreması sürün. Kalan kağıt helvaların arasına krema sürerek üst üste dizin. Krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpıp pastanın en üstünü ve kenarlarını sıvayın. Nar ve üzüm taneleri ile süsleyin. Buzdolabında 1 saat bekletip, dilimleyerek servis yapın.

