



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞIT HELVA PASTASI

50 Gr Sana Hamurışı  
4 kağıt helva  
300 gram tahin helvası  
1 yemek kaşığı kakao  
Portakallı bisküvi  
1 poşet toz şanti  
4 kaşık süt tozu  
Su  
Çikolata sos

Tavaya 300 gram tahin helvasını, 1 yemek kaşığı kakao ve 50 gram sana hamurışını ekleyip karıştırarak eritip özleştirin. Zeminine 1 adet kağıt helvayı alın. Üzerine eritilmiş helvayı sürün. 2.kağıt helvayı üzerine kapatın. Tekrar eritilmiş tahin helvası sürün. 3.kağıt helvayı tekrar kapatın. Tahin helvasını sürün. 4.kağıt helvayı kapatın. Şantisi için bir kapta 1 poşet toz şanti, 4 tatlı kaşığı süt tozu ve 1 su bardağından 1 parmak eksik su ilave edip mikserle çırpın. Kağıt helvalı pastayı şanti ile kaplayın. Parçalayıcıdan bisküvileri geçirip toz haline getirin. Pastanın kenarlarına bisküvileri serpin. Pastanın üzerini kremşanti ile desen yapıp süsleyin. Üzerine parçalanmış bisküviyi serpin.üzerine çikolata sosu dökün. Pastayı buzdolabında bekletip soğuduktan sonra servis edin.