



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÂĞIT HELVA PASTASI

- 5 kâğıt helva
- 4 şeftali
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt

Öncelikle şeftalilerin kabuklarını soyup üzerine şeker serpererek bekletin. Kreması için süt, nişasta, pirinç unu ve şekeri karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı katın. Bu kremayı kâğıt helvaların üzerine paylaşın. Kat kat pasta gibi hazırlayın. Üzerini şeftaliyle ya da çilekle donatın. İsterseniz sütle çırpılmış kremşantiyle de süsleyebilirsiniz. Fıstık ve dondurmayla servis yapın.