



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVADAN PASTA

150 gr sade tahinli helva
125 gr margarin
Yarım ay bardağı toz Őeker
3 orba kaŐıđı su
3 orba kaŐıđı kakao
3 adet kağıt helva

Kađıt helvalar hariç diđer malzemeleri tencereye koyup muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirilir. Elde edilen karŐım sıcakken kađıt helvaların arasına sűrűlűr. En űst kata tamamı dűkűlűr. Buzdolabında minimum 2 saat dinlendirildikten sonra servis edilir.



Fotođraf "Gűksen" tarafından gűnderildi. 20.05.2015