



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA

- 2 adet kağıt helva
- 2 dilim bayat ekmek
- 2 çorba kaşığı kako
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 1 bardak süt
- 4 çorba kaşığı tahin
- 8 çorba kaşığı pekmez
- 1 bardak dövülmüş ceviz

Bayat ekmek içlerini karıştırıcıya atıp ufalayın, üzerine kako, nescafe süt, tahin ve pekmezi katın, karıştırın, elde ettiğiniz koyu kremaya cevizleri ekleyin, kağıt helvanın önce altına, (resimde tabağın içine sosu sürüp kağıt helvayı onun üstüne koymuş) sonrada üstüne sosu sürün, ikinci kağıt helvayı yerleştirini, onu da sosla sıvayıp, üzerine bir çorba kaşını kaşığı pekmez dökün, buzdolabında bekletin, cevizle süsleyerek, servis yapın, (yani; sos+kağıthelva+sos+kağıthelva+sos)

ML® Kağıt Helva Pastası (görsel)