



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT HELVALI KREMALI YAŞPASTA

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 5 Su Bardağı süt
- 150 gr bitter çikolata
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Kahve Fincanı un
- 1 Kahve Fincanı pirinç unu
- 1 Paket vanilya
- 3 Adet kağıt helva
- 1 Tatlı Kaşığı nişasta

Süt, şeker, vanilya, un, pirinç unu, nişasta ve eritilmiş sana hamurışını bir tencerede muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kağıt helvaların arasına muhallebiyi iki eşit parçaya ayırıp dökün. Ayrı bir kaptaki benmari usulü erittiğiniz bitter çikolatayla kat kat dizip arasına muhallebi koyduğunuz pastanın üstünü ve kenarlarını kaplayın. Çikolata sosuyla kapladığınız yaş pastanızı 1 saat dolapta beklettikten sonra servis edebilirsiniz.