



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVALI MUZLU PASTA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 adet kağıt helva

3 adet muz

Üzerine:

Yarım su bardağı rendelenmiş çikolata

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı krema

4 çorba kaşığı ceviz içi

1 çorba kaşığı bisküvi tozu

Kreması için:

1 adet muz

3 su bardağı süt

4 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı nişasta

4 çorba kaşığı toz şeker

4 çorba kaşığı krema

Süt, un, nişasta ve toz şekeri koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ezilmiş muz ve kremayı ekleyerek karıştırın. Kağıt helvaların arasına krema sürerek ve muz dilimleri yerleştirerek kat kat dizin. Kalan kremayla pastanın üzerini kaplayın. Pastayı buzdolabında 1 saat dinlendirin Çikolata, krema ve tereyağını kısık ateşte eritin. Pastanızı muz dilimleri ve erimiş çikolatayla süsleyin. Üzerine ceviz ve bisküvi tozu serpererek servis yapın.

