



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVALI TAHİNLİ PASTA

- 4 adet kağıt helva
- 300 gr tahin helvası
- 1 çorba kaşığı kakao
- 50 gr margarin
- 1 paket portakallı bisküvi
- 1 poşet toz şanti
- 4 kaşık süt tozu
- 1 bardak su
- 1 paket çikolatalı sos(üstü için)

Tavaya 300 gr. tahin helvasını, 1 çorba kaşığı kakao ve 50 gr margarini ekleyip karıştırarak hafif ateşte eritin. Zemine 1 adet kağıt helvayı alın üzerine eritilmiş helvayı sürün. 2. kağıt helvayı kapatın ve arasını yine eritilmiş tahin helvayı sürün. 3. kağıt helvayı tekrar kapatın, arasına tahin helvası sürün ve şantisi için bir kaba 1 poşet toz şanti, 4 tatlı kaşığı süt tozu ve 1 su bardağından 1 parmak eksik su ilave edip mikserde çirpin. Kağıt helvalı pastayı şanti ile kaplayın. Parçalayıcıdan bisküvileri geçirin ve toz haline gelen bisküvileri pastanın etrafına serpin. Pastanın üzerini krem şanti ile desen yapıp süsüleyin, parçalanmış bisküvileride serpin. Son olarak çikolata sosu dökün ve buz dolabına koyun biraz soğuduktan sonra servis yapın.