



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KAĞIT HELVA PASTASI

5 adet kağıt helva
2 su bardağı süt
1 kahve fincanı pirinç unu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
8-10 adet çilek
1 çay bardağı toz şeker

Süt, şeker, pirinç unu orta ateşte muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir.
Ateşten alınır hemen tereyağı ve vanilya katılır.
Ilıdıktan sonra ince doğranmış çilek eklenir, tamamen soğuması için buzdolabına konur.
Kağıt helvaların aralarına hazırlanan krema sürülerek kat kat konur.
Kenarları ve yanları kalan kremayla sıvanır.
Üzerine tane çilekler yerleştirilir, pudra şekeri serpilir.