



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN PEKMEZ YATAĞINDA SÜTLAÇ

4 adet kağıt helva
200 gr. KOSKA Kakaolu Tahin Helvası
1 paket kakaolu fırdık kreması
1 paket KOSKA Fıstıklı Krokan
1 ay bardağı su

1 ay bardağı su ile helvayı ateşe koyun. Kısık ateşte beş dakika pişirin. Ateşten alıp soğutun. Servis tabağına kağıt helvalardan birini yerleştirin. Üzerine eritilmiş tahin helvadan sürün. İkinci kağıt helvayı koyun. Malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Kakaolu fırdık kremasını ateşte koyu muhallebi kıvamına gelene kadar eritin. Pastanın tam ortasına dökerek her tarafını kaplayın. 1 gece dolapta bekletin. Fıstıklı krokanla süsleyip servis yapın.

