



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

KAĞIT HELVA PASTASI



3 Adet kağıt helva
350 Gr. sade tahin helvası
1 Çay bardağı süt
50 Gr. margarin
2 Çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
Süslemek için;
1 Çorba kaşığı dövülmüş fındık
Yarım çorba kaşığı hindistancevizi

- # Aliminyum olmayan bir tencereye süt, tahin ve toz şeker konur, orta ateşli ocakta karıştırarak pişirmeye başlanır.
- # Üzerine margarin ve kakao eklenir, eze eze karıştırarak pürüzsüz bir hal alana kadar pişirilir.
- # Düz bir tabağa bir kağıt helva konur, üzerine sıcak olan tahinli karışımın üçte biri yayılır.
- # Üzerine ikinci kağıt helva konur, üzerine sıcak karışımdan üçte biri yayılır.
- # Son kağıt helva da konduktan sonra kalan sıcak karışım pastanın her tarafını kaplayacak şekilde düzgün sürülür.
- # Kağıt helva pastası oda ısısında soğutulur, üzerine dövülmüş fındık ve hindistancevizi serpilir.
- # Dilimlenerek servis yapılır.

Not: Kağıt helvanın malzemesi olan tahin, susamdan üretilir. 1 kg. Susamdan 750 gr. tahin elde edilir.