



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta di Halva Carta

Kağıt Helva Pastası



3 halva carta  
350 gr. Halva tahini  
1 bicchierino di latte  
50 gr. di margarina  
2 cucchiaini di cacao  
Mezzo bicchiere di zucchero  
Per figurare ;  
1 cucchiaino di noce pestato  
Mezzo cucchiaino di cocco

- # In una pentola si mettono il latte farina e zucchero poi nella pentola si inserisce sul fuoco medio e il si inizia a cucinare con miscelare.
- # Salva sopra si aggiungono margarina e Cocò si cucinano con schiacciare finché arriva alla coerenza di marmellata.
- # In un piatto si mettono salva l'arca alla sopra si mette in 1/3 di miscelata di tahini.
- # Alla sopra si rimette halva poi di nuovo si mette 1/3 di miscelata alla sopra.
- # Dopo aver messo terzo halva si coperta bene tutte le parti di torta con la miscelata preparata.
- # La torta preparata si mette a freddare dopo alla sopra si pizzicano cocco e pistacchi pestati.
- # Servirsi infettati.

**Nota:** Il materiale di halva tahini si produce dal sesamo . Da 1 kg. di sesamo si produce 750gr. Di tahini.