



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

KAĐIT HELVA PASTASI



3 Adet kađıt helva
350 Gr. sade tahin helvası
1 ay bardađı süt
50 Gr. margarin
2 orba kağığı kakao
Yarım su bardağı toz Őeker
Süslemek için;
1 orba kağığı dövülmüŐ fındık
Yarım orba kağığı hindistancevizi

- # Aliminyum olmayan bir tencereye süt, tahin ve toz Őeker konur, orta ateŐli ocakta karıŐtırarak piŐirmeye baŐlanır.
- # zerine margarin ve kakao eklenir, eze eze karıŐtırarak pürüzsüz bir hal alana kadar piŐirilir.
- # Düz bir tabağa bir kağıt helva konur, üzerine sıcak olan tahinli karıŐımın üçte biri yayılır.
- # zerine ikinci kağıt helva konur, üzerine sıcak karıŐımdan üçte biri yayılır.
- # Son kağıt helva da konduktan sonra kalan sıcak karıŐım pastanın her tarafını kaplayacak Őekilde düzgün sürülür.
- # Kağıt helva pastası oda ısısında soğutulur, üzerine dövülmüŐ fındık ve hindistancevizi serpilir.
- # Dilimlenerek servis yapılır.

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