

Kagit Helvadan Pasta

Malzemeler

4 kagit helva

300 gram tahin helvasi

1 corba k. kakao

50 gr. margarin

Uzeri icin:

Cikolata sos

Iri cekilmis findik ve fistic

Yapilisi

Tavaya 300 gram tahin helvasini, 1 corba kasigi kakao ve 50 gram margarini ilave edip karistirarak eritip ozlestirin.

Zemine 1 adet kagit helvayi alin.

Uzerine eritilmis helvayi surun.

Ikinci kagit helvayi uzerine kapatın.

Tekrar eritilmis tahin helvasi surun.

Ucuncu kagit helvayi tekrar kapatın.

Tahin helvasini surun.

Dorduncu kagit helvayi kapatın.

Pastanizi cikolata sos ile kaplayin.

Cekilmis findik ve fistic ile susleyin.

Pastayi buzdolabinda bekletip soguttuktan sonra servis edin.