



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AKİDELİ MOZAIK PASTA

- 15 adet fındıklı akide şekeri
- 1 küçük paket bebe bisküvisi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 küçük paket çikolata
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı süt

İlk işlem olarak akideler iri olarak dövülür, bisküviler 2-3 parçaya kırılır. Bir karıştırma kabına bisküviler aktarılır, üzerine süt eritilmiş tereyağı, vanilya eklenir, dikkatlice karıştırıldıktan sonra benmari usulü eritilmiş çikolata ve akide eklenir, tezgahın üzerine alüminyum folyo yayılır, bisküvili karışım, uzunlamasına bir karış boyunda konur. Folyonun da yardımıyla üçgen şekil vererek sarılır. Pasta buzdolabına konur. Donduktan sonra bir parmak eninde dilimleyerek tenavür edilir.