



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYAZ ÇİKOLATALI MOZAIK PASTA

2,5 paket Ülker Pötibör Çoko Bisküvi
1 paket (80 gr) beyaz çikolata
2 su bardağı süt
1 çay bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
125 gr margarin
1 çorba kaşığı toz badem
1 paket vanilya

Sütü bir tencereye alıp şeker, un ve nişastayı ekleyin. Ocağı açıp devamlı karıştırmak suretiyle pişirmeye başlayın. Süt ısındığında ve kıvam almaya başladığında küp küp kesilmiş margarini ve vanilyayı ilave edin. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşınca kremayı ocağın altından alın. Beyaz çikolatayı gelişigüzel kırıp sıcak kremaya ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Ülker Pötibör Çoko bisküvileri elinizle kırarak küçük parçalar haline getirin ve büyükçe derin bir kaba koyun. Üzerine hazırladığınız sıcak-ılık arası beyaz kremayı boşaltıp alt üst ederek büyük bir kaşıkla karıştırın. Kremalı bisküvili karışımı düz zemine serilmiş bir alüminyum folyo üzerine boşaltın. Elinizle iki tarafından ortaya doğru toplayarak üçgen veya yuvarlak şekil verin. Her tarafı kapanacak şekilde sarıp düzeltin ve buzluğa bırakın. Buzlukta veya derin dondurucuda 3 saat bekletin. Servis yapmadan önce dondurucudan çıkarıp yarım saat kadar oda sıcaklığında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.