



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ MOZAİK PASTA

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 kase kuru kayısı (suda bekletilmiş)
- 100 gram kuru üzüm
- 150 gram antepfıstığı
- 1 paket bebe bisküvisi (4 de bölünmüş)
- 1 cay bardağı antep fıstığı (file)

Krem şantiyi ve 1 su bardağı soğuk sütü, mikserle 5-10 dakika çırpın. Buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Daha sonra krem şantiyi buzdolabından alın. 10 dakika kadar suda beklettiğiniz 1 kase kuru kayısıyı küçük doğrayın. Kuru üzüm, antepfıstığı ve dörde bölünmüş bebe bisküvisini krem şantiye ilave edin. Düz bir zemin üzerine alüminyum folyo serin. Hazırladığınız karışımı da folyonun üzerine yayın. Folyoyu kenarlarından tutarak, pasta üçgen prizma formu alacak şekilde, piramit pasta biçiminde sarın. Buzluğa koyup, bir gece bekletin. Daha sonra üzerini file antepfıstığı ile süsleyip, dilimleyerek, arzuya göre mevsim meyveleri ya da dondurma ile servis yapın.