



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MOZAIK PASTA

- 125 gr. tereyađı
- 1 paket bisküvi
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ceviz (yaklaşık 100 gr)
- İstenirse kuru üzüm
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı kakao

Tereyađ benmari usulü eritilip yumurta ve şekeri ile karıştırılır. Kırdığınız bisküviler ile üzümler cevizler de katılıp vanilya ve kakaoyu ekleyin. Mozaik pasta harcını strece veya yağlı kağıt üzerine döküp kalibınıza yerleştirip buzdolabında 2-3 saat bekletin.

