



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETİ PETİT BEURRE İLE MOZAIK PASTA

250 gram tereyağı  
İki paket ETİ Petit Beurre bisküvi  
8-10 kaşık toz kakao  
Sekiz kaşık pudra şekeri  
İki yumurta  
5-6 adet bergamut reçeli kabuğu  
İki avuç içi portakal şekerlemesi  
Üç avuç iç Antep fıstığı

Bir tencerede 125 gram tereyağı eritilir ve ateşten alınır. Tereyağının üzeri köpüklenirse köpüğü ayrılır. ETİ Petit Beurre bisküviler, un ufak edilmeden küçük parçalar halinde kırılır ve diğer tüm malzemelerle birlikte tereyağına atılır, iyice karıştırılır. Derin dondurucuya konulacak kaba hışır kağıt serilir. Elde edilen karışım kabın içine konur ve iyice bastırılır. Hışır kağıdın kenarları kapatılıp karışımın kabın şeklini alması sağlanır, ardından derin dondurucuda yaklaşık 2 saat bekletilir. ETİ Petit Beurre ile hazırlanmış Mozaik Pasta çözülmeden dilimlenerek servis yapılır.

