



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAIK PASTA

2 paket pötibör bisküvi
250 gr margarin
1 fincan şeker
1 fincan kavrulmuş fındık
1 su bardağı süt
2 portakal
1 yemek kaşığı tarçın
Çikolata sosu
Hindistancevizi

Bisküvileri geniş bir kaptan ufalamadan kırıp küçük parçalara ayırın. Margarinin içerisine şeker ve süt ilave edip eritin. Bu karışımı bisküvilerin içine ekleyip kıvamını alana dek yoğurun. İçine rondodan geçirdiğiniz fındıkları, 2 portakal kabuğu rendesini ve tarçını da ilave edip biraz daha karıştırın. Hazırladığınız hamuru folyonun üzerine yayıp yuvarlayarak kapatın. Derin dondurucuda yarım saat beklettikten sonra dilimlere ayırarak servis tabağına alın. Son kez çikolata sosu ve hindistanceviziyle süsleyerek servis edin. Damak zevkinize göre çikolata sosu yerine kakao da kullanabilirsiniz. Tercihiniz kakao olacaksa, margarinin eritme aşamasında istediğiniz koyuluk oranına göre 3 ile 5 çorba kaşığı arasında kakaoyu ilave edebilirsiniz.

[ML® Pamuk Pasta için tıklayın](#)

[ML® Pamuk Pasta \(görsel\)](#)