



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MOZAIK PASTA

100 gr tereyağı
1.5 çay bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı kakao
350 gr petibör bisküvi

Tereyağını eritin. Şeker, süt ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bisküvileri küçük parçalara ayırıp karışıma ilave edin ve iyice harmanlayın. Dikdörtgen bir servis tabağına streç folyoyu serin. Üzerine dikdörtgen olacak şekilde karışımı aktarın folyoyu karışımın üzerine kapatın. Elinizle üçgen şekil verin. Derin dondurucuda 3 saat bekletin. Daha sonra dolaptan alın ve servis yapın.

