



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ VE CEVİZLİ MOZAIK PASTA

- 1,5 Çay Fincanı toz şeker
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Kg. havuç
- 125 gr Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Fincanı hindistancevizi
- 2 Paket pötibör bisküvi

Öncelikle havucu rendeleyelim, tavaya alalım üzerine toz şeker serpelim ve ocağın üzerinde suyunu çekene kadar pişirelim. Margarini ekleyip karıştıralım üzerine ceviz ve vanilyayı ekleyelim. Son olarakta kırılmış bisküvileri katalım iyice karıştırıp, hindistan cevizi serptiğimiz yağlı kâğıda dökelim rulo bir şekilde saralım. Buzdolabında birkaç saat dinlendirip servise sunalım.