



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MOZAİK PASTA

2 paket petit beurre (kare) bisküvi
1 kg. havuç
2 su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
2 paket vanilya
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt

Kare bisküvileri elimizle ufak ufak kırın. Havuçların kabuklarını soyduktan sonra, rendeleyin. Sonra, rendelenmiş havucu bir kaba alın. 2 su bardağı toz şekeri ilave ederek, ağır ateşte ara sıra karıştırarak, havuçların kendi bıraktıkları su ile pişmelerini sağlayın. Havuçlar iyice yumuşadığında, ateşten alıp içine bisküvileri, erimiş margarini, cevizi, vanilyayı ekleyip iyice karıştırın.

Temiz bir naylon ya da folyo kağıdı üzerine bu karışımı döküp rulo halinde sarın. Düzgün, yuvarlak bir şekil verip buzdolabında yarım gün bekletin. Havuçlu mozaik pastayı buzdolabından alınca, folyoyu çıkartın. Krem şanti, veya hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.