



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ MOZAİK PASTA

2 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
2 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı bitter acı kakao
125 gr tereyağ
10-12 adet kestane şekeri

Sütü tencereye alın. Yumurtayı kırıp tel çırpıcı ile karıştırın. Un, süt ve kakaoyu ekleyip ocağa koyun. Orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle puding kıvamını alana kadar pişirin.

Pötibör bisküvileri büyükçe bir kapın içine elinizle kırın. Küçük parçalar haline getirin. Kestane şekerlerini de iki üç parçaya kırıp bisküvilere ekleyin. Hazırladığınız kakaolu muhallebiyi sıcakken ekleyin ve bir tahta kaşıkla harmanlayarak güzelce karıştırın.

Bir tepsiye 40 cm kadar alüminyum folyo ve üzerine de aynı boyda streç film serip karışımı boşaltın. Her iki elinizle folyonun altından ortaya doğru katlayarak baton hale getirip sıkıştırın ve sarın. Buzlukta en az 3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.