



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MOZAİK PASTA

<https://yemek.name>

1 paket petibör bisküvi
50 gram tereyağ
1 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı kakao, tepeleme
2 yemek kaşığı şeker
1 ay bardağı ceviz

Tereyağını, sütü, şekerini ve kakaoyu büyük bir tencereye alıp karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başladığında altını kapatıp soğuması için kenara alın.
Soğuyan kremanın üstüne bisküvileri ve cevizi ufalayıp karıştırın.
Yağlı kağıdı tezgaha serip, pasta harcını sarın.
Buzlukta 3-4 saat beklettikten sonra, dilimleyerek servis yapın.

Not: İlk anda şekil vermek zor oluyor. Buzlukta 10-15 dakika kadar beklettikten sonra piramit şeklini de verebilirsiniz.

