



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MOZAİK PASTA

100 Gr Sana Hamurışı
400 gr petibör bisküvi
2 Çay Bardağı süt
2 Çay Bardağı toz şeker
2 Yemek Kaşığı kakao

Önce yağı eritip ocagi kapatip hemen kakaoyu ekleyip karistiriyoruz. sonra toz seker ve sutu ekleyip tekrar ocagi yakiyoruz ve kakaolu sosumuz isinip guzelce karisinca altini kapatiyoruz. Kakaolu sosumuz sogurken biskuvileri elimizle kiriyoruz. Sos ile biskuvileri birlestirip biskuvileri cok zedelededen dikkatlice karistiyoruz ve buzdolabi posetine koyup agzini bagliyoruz. Derin dondurucuda yarim saat kadar bekletip sekil veriyoruz ve buzdolabinda 2-3 saat dinlendirip servis yapiyoruz.

Not: Yağı erittikten sonra ilk olarak kakaoyu koyup karistiriyoruz böylece mozaik pastamız rengini buluyor bu önemli. (yemeğe salcayı yağda kavurup koymak gibi)