



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ MOZAIK PASTACIKLAR

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Mozaik Pasta
0,5 su bardağı süt
50 g tereyağı
0,5 çay bardağı iri kırılmış antepfıstığı
Süslemek için:
1 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı
Kalıp:
Isıya dayanıklı kalıp (8-10 cm)

Kalıpların içlerini streç film ile kaplayın.

Süt ve tereyağını bir tencereye alın. Orta ateşte tereyağı eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alın, bekletmeden üzerine kakaolu karışım poşetini boşaltın ve 1 dakika karıştırın. Üzerine bisküvi parçaları ve Antep fıstıklarını ilave edip kaşık ile iyice karıştırın ve 10 dakika bekletin. Hazırladığınız karışımı kalıplara paylaşın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp dondurucuda 3-4 saat bekletin. Tatlıları dondurucudan çıkarın ve 5 dakika bekletin. Kalıplarından ve streç filminden çıkarıp servis tabaklarına alın. Antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

