



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MOZAİK PASTA

300 gram tatlı badem
4 çorba kaşığı margarin
25 gram tatlandırıcı
1 adet yumurta
50 gram kakao
1/4 çay bardağı yağsız süt
Yarım su bardağı ceviz
1 adet portakal
5 dilim tam buğday ekmeği
Üzeri için:
80 gram diyabetik çikolata
Yarım çay bardağı yağsız süt
Süslemek için:
Badem

Margarin ve tatlandırıcıyı tencereye alın. Üzerine yumurta ekleyin. Kakao ve süt ilave edip karıştırın. Çok kısık ateşte 3 dakika karıştırarak pişirin. Bademin yarısını rondodan geçirin. Margarinli karışımı ocaktan alıp, üzerine badem ekleyin. Kalan badem ve cevizi irice parçalayıp ilave edin. Rendelenmiş portakal kabuğu ve küp doğranıp, fırında kızartılmış ekmeği ekleyip karıştırın. Dilediğiniz şekilde küçük kalıplara veya büyük bir kalıba yerleştirip buzdolabının alt rafında 30 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı süt ekleyerek benmari usulü eritin. Buzdolabından çıkardığınız pastanın üzerine çikolata sos gezdirin. Bademle süsleyip servis yapın.

