



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MOZAIK PASTA

www.annemutfagi.com

- 1 paket sade petibör bisküvi
- 1 tane yumurta
- 1 kaşık tereyağı
- Yarım çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 kaşık hindistan cevizi

Tereyağını ılıtıp bir kaseye boşaltalım. Üzerine bisküvileri elimizle ufalayalım. Üzerine bir yumurtayı, sütü, kakaoyu, hindistan cevizini ve pudra şekerini ekleyip elimizle bütün malzemeyi harmanlayalım. Eğer çok katı olduğunu hissederseniz biraz süt ilave edin. Daha sonra bu karışımı bir poşet yada folyo yardımıyla elinizle şekillendirin. Piramit yada rulo şekli verebilirsiniz. Pastamız servise hazır.

Not: İsteğe göre içine ceviz ya da fındık parçaları eklenebilir. İsteğe göre birkaç dakika buzdolabında bekletilebilir.

