



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇAKIL TAŞI PASTASI

- 2 su bardağı süt
- 100 gr margarin
- 2 tane yumurta
- 2 tane vanilya
- 3 paket pötübör bisküvi
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı damla çikolata
- 50 gr çikolata
- 50 gr sütlü çikolata
- 1 avuç beyaz ve frambuazlı damla çikolata
- 1 avuç çakıl taşı çikolata
- 1 avuç rulo kat
- 1 avuç toz antep fıstığı
- 3 adet muz

Margarini eritip, soğutun. Kakao ve damla çikolata hariç, diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Bisküvileride ekleyip yoğurun. Katı olursa biraz süt, cıvık olursa bisküvi ilave edin. Harcı ikiye bölün, yarısına kakao katın, diğer beyaz harca damla çikolata katıp elinizle yoğurun. Kalıbı streç film ile sarın. Alta beyazlı harcı yayıp elinizle düzeltin, muz dilimlerini dizip, üzerine kakaolu harcı yayın. Streç film ile üzerini kapatıp buzlukta 1 saat kadar bekletin. Buzluktan çıkarıp mozaik pastayı kalıptan çıkarın. Üzerine benmari usulü erittiğiniz bitter ve sütlü çikolatayı dökün. İstedığınız gibi çakıl taşları ve diğer süsle malzemeleri ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapın.

