



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAVUÇLU MOZAİK PASTA

125 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı hindistancevizi
1 Kg. havuç
0,5 Su Bardağı toz şeker
2 Paket pötibör bisküvi
1 Su Bardağı ceviz
1 Paket vanilya

Önce havuçları alıp rendeliyoruz. Rendelediğimiz havuçları bir tencereye alıp toz şeker ekleyerek suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra üzerine margarin ekleyip karıştırıyoruz. Bu işlemi de yaptıktan sonra cevizlerimizi ve vanilyamızı da ilave ediyoruz. Aldığımız 2 paket petibör bisküviyi de kırarak içine ekliyoruz. Güzelce karıştırdıktan emin olduktan sonra yağlı bir kağıdın üzerine hindistan cevizi serpiyoruz. Elde ettiğimiz karışımda üzerine koyup rulo haline getiriyoruz. Bir süre buzdolabında dinlendirip servis yapıyoruz.