



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI MOZAIK PASTA

1 kutu kaymaklı dondurma
250 gram margarin
1 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı süt
1 paket kakao (25 gram)
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
400 gram pötibör bisküvi
Üzeri için:
File antepfıstığı

Margarini eritip, tozşeker ekleyin. Süt, kakao, yumurta sarısı ve un ilave edip, karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Elinizde kırdığınız bisküviyi ekleyip karıştırın. Karışımı baton kek kalıbına diyagonal şekilde elinizde bastırarak yerleştirin. Dondurmayı 5 dakika oda sıcaklığında dinlendirip, karıştırın. Botan kek kalıbının kalan kısmına dondurmayı elinizde bastırarak yerleştirin. İyice sertleşene dek derin dondurucuda dinlendirin. Antepfıstığı serpip, soğuk olarak servis yapın.

