



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PARÇA ÇİKOLATALI MOZAİK PASTA

- 1 su bardağı (200 ml) ılık süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 paket Pakmaya Kakao
- 300 g pötibör bisküvi
- 100 g Antep fıstığı
- 1 paket Pakmaya Portakallı Bitter Parça Çikolata

Sütü, eritilmiş tereyağını, toz şekeri ve Pakmaya Kakao'yu bir kaseye koyup çırpın. Genişçe bir kaseye bisküvileri irice kırarak koyun. Üzerine hazırladığınız kakaolu karışımı ekleyin. Antep fıstığı ve Pakmaya Portakallı Bitter Parça Çikolata'yı ekleyip bisküvileri çok ezmeden karıştırın. Baton bir kalıba streç film serip karışımı boşluk kalamayacak bir şekilde yerleştirin üzerini streçle kapatıp en az 3 saat buzlukta bekletin. Dolaptan çıkarıp hindistancevizi rendesi ile kaplayın. Dilimleyerek servis edin.

