



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU MOZAIK PASTA

<https://www.elele.com.tr>

1 kg havuç  
1.5 su bardađı toz Őeker  
125 g tereyađı  
1 paket vanilya  
1 su bardađı iri çekilmiŐ ceviz  
2 paket pötibör bisküvi  
1 su bardađı Hindistan cevizi

Havuçları rendeleyip bir tencereye alın. Toz Őekeri ilave edip suyunu çekene kadar piŐirin. Havuçlar piŐtikten sonra tereyağını ekleyip karıŐtırın. Vanilya ve iri çekilmiŐ cevizi ilave edip karıŐtırdıktan sonra ocaktan alın. Elinizle küçük parçalara ayırdığınız pötibör bisküviyi ekleyin. Bir tezgaha yağlı kağıt serip üzerine Hindistan cevizi serpin. Havulu harcı üzerine dökerek piramit Őekli verin. Buzdolabında 4 saat dinlendirip servis yapın.

