



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI MOZAIK PASTA

150 gr minik minik kesilmiş, hurma parçacıkları
100 gr tereyağı, oda sıcaklığında
1/3 su bardağı bardak esmer şeker
1 bardak elenmiş un
1/2 bardak tuzsuz kavrulmuş yerfıstığı,
çok ince kıyılmış 1/2 bardak (100 gr) damla çikolata parçacıkları
1/4 bardak su

Fırınınızı 190 C ayarlayın, ısıtın. Tereyağı ve esmer şekeri iyice karıştırın, elenmiş unu ekleyin. Toparlayana kadar karıştırın. Yerfıstığı parçacıklarını ekleyin. Fırın tepsinize elinizle parçalayarak yerleştirin. 12 - 15 dk, üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın, soğumaya bırakın. Elinizle irili ufaklı olacak şekilde ufalayın. Çikolata, hurma ve suyu orta boy bir tencerenizde, kısık ateşte karıştırarak pişirin. İyice eriyince ateş söndürün ve fırında yaptığınız bisküvi parçacıklarım yavaş yavaş ilave ederek yedirin. Üçgen piramit ya da dikdörtgen şeklini verin. Buzdolabına kaldırın, şeklini koruyacak sertliğe gelene kadar bekletin. Dilediğiniz kalınlıkta dilimleyin.

[ML® Hürmalı Muska için tıklayın](#)
