



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR PUDİNGLİ MOZAIK PASTA

1 paket Pakmaya İncirli Puding
100 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata
2,5 su bardağı süt
100 gr antepfıstığı içi
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket kakaolu pötibör bisküvi

Pudingi sütle birlikte yoğun bir kıvam elde edinceye kadar, sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Pul çikolatayı benmari usulü eritin. Bisküviyi geniş bir kapta gelişigüzel iri parçalar halinde kırın. Üzerine pudingi dökün. Çok fazla zedelemekten kaçın. En son rendelenmiş portakal kabuğunu ve tuzsuz Antep fıstığı içini ekleyin. Spatula ile karıştırın. Karışımı streç folyo üzerine alın. Dikdörtgen olacak şekilde hamur oluşturun. Folyoya iyice sardıktan sonra elinizle şekillendirin. Folyoya sardığınız mozaik pasta karışımını buzluğa aktarın. 2 saat dondurduktan sonra buzdolabına aktarın. Dilimleyip servis yapın.

