



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME DONDURMALI MOZAIK PASTA

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

250 gram tereyađı  
1 su bardağı tozşeker  
1 Türk kahvesi fincanı kakao  
2 adet yumurta  
100 gram ceviz  
1 paket pötibör bisküvi  
375 gram antepfıstıklı kesme

Tereyağını eritin ve tozşeker ile kakaoyu ekleyip tozşeker eriyene kadar karıştırın. Tozşeker eriyince ılınması için 10 dakika dinlendirin. Yumurtayı ilave edip iyice karıştırın. İrice kıyılmış ceviz ve iri parçalara ayrılmış pötibör bisküvi katıp malzemelerin birbirine geçmesi için tekrar karıştırın. Streç filmi 2 kat şeklinde tezgaha serin ve karışımı olabildiğince yayın. Dondurmayı ince uzun şeritler halinde kesin ve kendinize yakın mozaik pasta karışımının üzerine yerleştirin. Streç film yardımı ile yuvarlayarak tam bir silindir haline getirin ve derin dondurucuda 4 saat bekletin ve servis yapın.

