



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ MOZAIK PASTA

- 1 su bardağı kestane şekeri
- 1 paket sade bisküvi
- 1.5 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı damla çikolata

Margarini eritip büyük bir kaseye koyalım. İçine sütü, kakaoyu ve tarçını ekleyip karıştıralım. İyice karışınca küçük parçalara ayrılmış kestaneyi ve bisküvileri ekleyelim ve karıştıralım. Damla çikolataları da ekleyip harmanlayıp yağlı kağıda yayalım. Üçgen şekli verip dolapta 1 gece bekletelim. Servisten yarım saat önce çıkarıp dilimleyip ikram edelim.

