



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ÇİKOLATALI FINDIKLI MOZAIK PASTA

4 paket küçük petibör bisküvi  
1 paket çilekli puding  
1 paket muzlu puding  
1 paket kakao (çikolata için)  
2 litre süt  
Şeker  
Un  
Üzeri için:  
Fındık veya meyve

3 yemek kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı un ve 2 yemek kaşığı kakao bir tencere koyup üzerine 2 bardak sütü iyice çırpıyoruz. 1 dk. daha sonra kısık ateşte puding gibi kıvamına gelinceye kadar kaynatıyoruz. Muzlu ve çilekli pudiglerimizi üzerinde yazıldığı gibi pişiriyoruz. Önce biskuvileri bir düz kaba yanyana 1 sıra diziyoruz, dizerken bisküvileri süte buluyoruz. Muzlu veya çilekli pudingimizi üzerine döküyoruz. Daha sonra tekrar bir sıra daha bisküvi diziyoruz ve tekrar pudingimizi koyuyoruz. Bu işleme devam ediyoruz biskuvilerimiz bitinceye kadar. En son olarak üzerine yaptığımız çikolatayı koyup suslemeye başlayabiliriz. Üzerine kendi zevkinize göre meyve veya fındık koyabilirsiniz.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020