



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY JÖLELİ MOZAIK PASTA

Malzeme :

- 2 paket sana veya tereyağı,
- 4 kaşık pudra şekeri,
- 3 yumurta,
- 1 kaşık kakao,
- 1/2 kg. büsküvi,
- 1/2 kg. süt,
- 1/2 limon suyu ve rendesi.

Yapılışı:

- 1- Yumurtaların akını ve sarısını ayırıp ayrı kaplara koyunuz.
- 2- Yumurta sarısına limon suyu ve rendesini koyup karıştırınız.
- 3- Yağa pudra şekerini koyup iyice beyazlatınız.
- 4- Beyazlattığınız yağı yumurta sarılarına ilave edip tekrar kanştırınız.
- 5- Yumurta aklarını kar haline getirip bu karışıma koyup tekrar karıştırınız.
- 6- Diğer tarafta büsküvileri ılık süte batırıp ıslatınız.
- 7- Bir tepsiye veya bir kaba ıslattığınız büsküvileri iki sıra halinde üst üste koyunuz.
- 8- Üzerine hazırladığınız kremden bir parça koyup her tarafa muntazam sürünüz.
- 9- Tekrar büsküvi koyup yine krem sürünüz.
- 10- Bu işlemi büsküvi ve krem bitinceye kadar devam ediniz.
- 11- Sonra tepsiyi buzdolabına koyup 1-2 saat bekletiniz.
- 12- Dolaptan aldığınız büsküvilerin üzerine kakaolu pudra şekerini süzgeçten geçirip her tarafına serpiniz
- 13- İsteddiğiniz şekilde kesip servis yapınız.