



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ MOZAIK PASTA

250 gr. sade bisküvi
250 gr. şeker
100 gr. tereyağı
50 gr. kakao veya kahve
75 gr. kavrulmuş ceviz
2 çay kaşığı ıslatılmış kuru üzüm
120 ml. süt

Bisküvileri kırarak çok küçük parçalar haline getirin. Ceviz ve üzümde katın. Fındık var ise oda kullanılabilir. Bir tencerede 120 ml. süt ve şeker kaynatın. Tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Sonra kakao (veya kahve kullanıyorsanız) ekleyin. Kaynayana kadar bırakın. Bisküvileri yumuşatmak için şekerli kakaolu süt karışımını gerektiği kadar dökün. Hepsini kullanmayabilirsiniz. Sonra streç üzerine güzelce pastamızın şeklini verip buzluga atalım. Soğuk servis yapın.

