



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK PASTA GATO

Malzemeler (4 kişilik)

3 adet yumurta

7 Yemek kaşığı toz şeker

200 gr Ülker Teremyağ Paket margarin

4 yemek kaşığı Ülker Bizim Kakao

2 paket Ülker Pötibör Bisküvi

Sosu için:

2 yemek kaşığı Ülker Bizim Un

7 yemek kaşığı toz şeker

50 gr Ülker Terem Yağı Paket Margarin

4 yemek kaşığı

Ülker Bizim Kakao

1,5 su bardağı su

Hazırlanışı:

Yumurtayı toz şekerle birlikte mikserde çırpın. Erimiş margarine kakaoyu koyup, iyice karıştırın. Ülker Pötibörleri ufak parçalara kırıp, karışıma katın ve iyice karıştırın. Streç film yaydığınız yuvarlak bir kalıba karışımı dökün ve kaşık yardımıyla iyice bastırın. Buzdolabında bir kaç saat dinlendirin.

Sos için; margarin ve su hariç malzemeleri tencerede karıştırıp suyu dökün. Ateşe alıp, koyulaşmaya kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra, margarini ilave edin ve iyice çırpın. Soğuyunca sosu ters çevirdiğiniz gatonun üzerine sürüp, servise sunun.