



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAIK PASTA

Fevziye Sürmeli

- 2 paket bitter çikolata
- 3 paket petibör bisküvi
- 2 yemek kaşığı toz kakao
- 1 su bardağı kıyılmış antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağından biraz fazla süt

Çikolata parçaları tereyağı ile birlikte benmari usulü eritilir. (Bazı yiyeceklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesi için kullanılan bir yöntemdir. Bu teknikte bir kap yarıya kadar sıcak su ile doldurulur ve gerekiyorsa ağır ateş üzerine oturtularak suyun sıcaklığının sürekliliği sağlanır. Bu kabın içine tabanı ve kenarları sıcak su ile temas edecek ikinci bir kap oturtulur. Yiyecekler bu ikinci kabın içine konularak pişirilir veya eritilir.)

Eriyen çikolata içerisine süt, toz kakao ve bir portakal kabuğu rendesi ilave edilerek karıştırılır. Petibör bisküvi elde parçalanarak çikolata sos içerisine katılır, en son bir su bardağı kıyılmış antep fıstığı eklenir ve iyice karıştırılır. Çikolata harcını ilk önce yağlı kağıda döküp rulo şekli verilir. Ardından alüminyum folyoya sarılır ve istenildiği zaman çıkarılmak üzere derin dondurucuya kaldırılır. Servisten iki saat önce çıkarılır ve dilimlenerek servis edilir.

