



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK PASTA

- 1 Paket Pötibör Bisküvi
- 2 Yemek Kaşığı Buğday Unu
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (30g)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bitter Çikolata (100g)
- 1 Çay Bardağı Kırık Badem
- 1 Çay Bardağı Su (100ml)

Büyükçe bir sos tenceresinde tereyağı ve unu kavurun, üzerine bisküvi hariç tüm malzemeleri alın, en son su ekleyip, kaynayınca dek karıştırın.

Kaynayınca altını kısıp kapatın. İçerisine çikolatayı ekleyip, spatula ile karıştırarak eritin.

En son kırık bademler ve ellerinizle ufaladığınız bisküvileri de ekleyip, karıştırın.

Streç film içerisine alıp, rulo yapıp sarın, derin dondurucuda 3-4 saat dondurun.

Servis öncesinde derin dondurucudan alıp, dilimleyerek isteğe göre üzerine hindistancevizi tozu veya Pakmaya Çikolatalı Sos ile soğuk servis yapın.

