



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK PASTA

<https://www.sabah.com.tr>

50 gr. margarin
1 ay bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
2 orba kaşığı kakao
1 portakal kabuğu rendesi
1,5 paket yulaflı bisküvi
50 gr. fındık veya ceviz (iri dövülmüş)

Bisküvileri küçük kıralım. Bir kaba erimiş margarini, şekerini, sütü, kakaoyu, portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırırım. İçine bisküvileri, iri dövülmüş fındığı ekleyip karıştırırım. Şeffaf folyoyu serip üzerine bisküvili malzemeyi uzunlamasına yerleştiririm. Bisküvi pastasına folyo ile birlikte düzgün yuvarlak bir şekil vererek buzlukta birkaç saat bekletelim. Ruloyu buzluktan alıp dilimleyerek servis yapalım.

