



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZAIK PASTA

300 gram petibör bisküvi  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ceviz veya fındık  
½ çay bardağı şeker  
3 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)  
3 yemek kaşığı kakao

Petibörleri iri parçalar halinde bölün. Bisküvileri çok fazla ufalamamaya dikkat edin. Geniş bir kaba süt, şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağını alın. Karışımı parmak uçlarınızla yoğurarak tereyağını karışımla özdeşleştirin. Karışıma kakaoyu ekleyin ve iyice yedirin. En son iri petibör parçalarını ekleyin ve petibör parçalarını çok fazla ezmeyecek şekilde yoğurun. Bir streç filmin üzerine hamuru alın ve rulo şeklini verin. Ardından streçe sarılı mozaik pastayı dolapta bekletin. Mozaik pastanızı dilimleyin, çikolata sosu ve antep fıstığıyla servis edin.

