



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK PASTA

100 gram tereyağı
1.5 çay bardağı tozşeker
1.5 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı kakao
350 gram petibör bisküvi
Üzeri için:
150 gram bitter çikolata
1 çay bardağı krema
İri dövülmüş antepfıstığı

Petibör bisküvisini bir kap içerisinde elinizle kırarak parçalara ayırın. Parçaların orta boyutlarda olmasına dikkat edin. 100 gram tereyağını, kısık ateşte eritin. Eriyen yağın içerisine uygun ölçülerde şeker, süt ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Önceden hazırladığınız bisküvi parçalarını ocaktaki karışımın içine atarak karıştırma işlemine devam edin. Karışımı kelepçeli kek kalıbına aktarıp bastırın ve derin dondurucuda 3 saat bekletin. Kremayı kaynatmadan ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara ayırıp içine atın ve eriyinceye kadar karıştırın. Pastayı kalıptan çıkardıktan sonra çikolata sosunu üzerine dökün. Antep fıstığını kenarlarına ve üzerine serpiştirin.

