



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK PASTA

400 gram bisküvi
1 su bardağı süt
4 yumurta
4 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı kakao
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 su bardağı ceviz veya fındık

Mozaik pasta için öncelikle bisküvileri elimizde kırıyoruz fazla ufalanmamasına dikkat ediyoruz
Margarini ayrı bir tavada eritiyoruz
Eriyen margarin içine sütü şekeri ve tüm malzemeleri bisküvilerin üzerine ekliyoruz İsteğe göre ceviz yerine fındık da kullanılabilir.
Daha sonra bu malzemelerin hepsini iyice karıştırıyoruz ve karışımı streç folyo arasına boşaltarak elimizde rulo şeklini veriyoruz.
Uzun ince servis tabağı mısın içine yerleştiriyoruz.
Servis etmeden önce buzdolabında 3-4 saat dinlendiriyoruz.
Dilimleyerek misafirlerinize ikram ediyoruz.

