



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK PASTA

1 su bardağı süt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı Bizim Mutfak Kakao
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
125 gr Bizim Margarin
300 gr petibör bisküvi

Margarini küçük bir kapta eritip ılınmaya bırakın. Süt, yumurta ve tozşekeri çukur bir kasede mikserle 5 dakika kadar çırpın. Kakao, vanilya ve erimiş margarini ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Bisküvileri çukur bir kabın içine elinizle ufalayın. Hazırladığınız karışımı yavaş yavaş bisküvilerin üzerine karıştırarak dökün. Alüminyum folyoyu düz bir zemine serin. Bisküvili karışımı folyonun üzerine yerleştirip kare şekline gelecek şekilde katlayın. Pastayı sıkıca sardıktan sonra bir tepsinin üzerine yerleştirip buzluğa kaldırın. Bir gün buzlukta beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.