



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK PASTA

100 Gr Sana Hamurışı
400 gr petibör bisküvi
2 Çay Bardağı süt
2 Çay Bardağı toz şeker
2 Yemek Kaşığı kakao

Önce yağı eritip ocagi kapatıp hemen kakaoyu ekleyip karıştırıyoruz. sonra toz şeker ve sütü ekleyip tekrar ocagi yakıyoruz ve kakaolu sosumuz isinip güzelce karışınca altını kapatıyoruz. Kakaolu sosumuz soğurken biskuvileri elimizle kırıyoruz. Sos ile biskuvileri birleştirip biskuvileri çok zedelemekten dikkatlice karıştırıyoruz ve buzdolabı poşetine koyup ağzını bağlıyoruz. Derin dondurucuda yarım saat kadar bekletip şekil veriyoruz ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirip servis yapıyoruz.

Not: Yağı erittikten sonra ilk olarak kakaoyu koyup karıştırıyoruz böylece mozaik pastamız rengini buluyor bu önemli. (yemeğe salcayı yağda kavurup koymak gibi)