



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARÇA ÇİKOLATALI MOZAIK PASTA

100 g tereyağı  
200 g Pakmaya Beyaz Çikolata  
1 su bardağı süt  
1 su bardağından biraz az Pakmaya Pudra Şekeri  
2 paket sade petibör bisküvi  
1 portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
Yarım su bardağı file antepfıstığı içi

Benmari usulü erittiğiniz Pakmaya beyaz çikolata'yı ve tereyağını cam bir kaseye alın. İçine Pakmaya pudra şekeri'ni ve sütü ekleyip karıştırın. Bisküvileri çok ufalamadan başka bir kabın içine kırın. Beyaz çikolatalı karışımınızı içine ekleyin. File Antepfıstığını, parça çikolatayı ve rendelenmiş portakal kabuğunu da ilave edin. Streç film serilmiş tezgaha karışımı dökün. Karışımı bir kaşık yardımıyla üzerine bastırarak şekillendirin, sıkıca sarın. Buzdolabında en az 3 saat bekletin. Servisten önce dolaptan alıp kalıptan çıkarın ve dilimleyin.

Not: Dilerseniz üzerine Pakmaya çikolatalı sos ilave ederek servis edebilirsiniz.

