

Havuclu Mozaik Pasta

Malzemeler

1 paket potibor biskuvi
5 adet kucuk boy havuc
4 yemek k. toz seker
Yarim paket vanilya
1 su b. kiyilmis ceviz
35 gr tereyagi

Yapilisi

Havuclarin kabuklarini soyup yikayin ve rendeleyin. Genis bir tavaya havuclari koyun. Uzerine toz sekeri ekleyin. Havuclar suyunu cekene kadar pisirin. Daha sonra tavayi ocaktan alin. Ilimaya birakin. Ardindan kucuk bir tavaya tereyagini koyun. Eritip sogumaya birakin.

Derin bir kaba potibor biskuvileri elinizle kirin. Mozaik pastanin icinde gozukecekleri icin cok fazla ufak olmamasina dikkat edin. Uzerlerine havuclu karisimi dokun. Eritilmis tereyagi, vanilya ve cevizleri de ekleyin. Ezmeden karistirin.

Mutfak tezgahina strec filmi serin. Uzerine havuclu mozaik pasta icin hazirladiginiz biskuvili havuclu karisimini dokun. Ellerinizle yanlardan bastirip duzeltin. Strec filme sarin. Derin dondurucuda 3 saat bekletin. Daha sonra havuclu mozaik pastanizi dilimleyip, soguk olarak servis edebilirsiniz. Dilerseniz krem santiyle de servis yapabilirsiniz.