

Mozaik Pasta

Malzemeler

300 gram potibor buskivi (1.5 pakete denk geliyor, Ulker'in 5'li paketinden alabilirsiniz.)

3 yemek kasigi eritilmis tereyag/margarin (Ben saglikli olmasi icin margarin yerine tereyagi tercih ediyorum.)

1 su bardagi sut

3 yemek kasigi kakao

2 yemek kasigi seker

Yapilisi

Oncelikle potibor buskivileri bir kaba aliyoruz ve kiriyoruz. (Cok fazla kirilmamasina dikkat edin) Daha sonra kakao, eritilmis tereyagi, seker ve sutu baska bir kapta karistiriyoruz ve biskuvilerin uzerine dokuyoruz. (Diger malzemeleri baska bir kapta karstirmayarak, direk biskuvilerin uzerine dokebilirsiniz) Ve kasikla butun malzemeler butunlesinceye kadar karistiriyoruz. Strec filme sararak sekillendiriyoruz ve donmasi icin 2-3 saat dondurucuya koyuyoruz. Donduktan sonra dilimleyerek servis ediyoruz.