

Mozaik Pasta

Malzemeler

300 gram petibor biskuvi

1 su bardagi sut

3 yemek kasigi kakao

5 yemek kasigi seker

3 yemek kasigi margarin

1 su bardagi ceviz veya findik(istege bagli)

Yapilisi

Oncelikle biskuvileri kiriyoruz, kirarken de fazla ufalamamaya dikkat ediyoruz. Margarini bir tavada eritiyoruz. Eriyen margarini, sutu, sekeri kisacasi diger tum malzemeleri biskuvilerin uzerine ekliyoruz. Istege gore ceviz yerine findik da kullanilabilir. Daha sonra iyice karistiriyoruz ve karisimi strec folyo arasina bosaltarak elimizle piramid seklini veriyoruz veya uzun ince kabiniz varsa onun icine de yerlestirebilirsiniz daha duzgun sekilli oluyor.Kabiniz yoksa Iki kat folyoya aktariyoruz ve iki elimizi islatip uzunca bir piramit sekli veriyoruz. Folyoyu iyice sarip elimizle piramit seklini iyice belirginlestiriyoruz. Bu asamadan sonra tatliyi folyo ile birlikte buzluga kaldiriyoruz.Servis etmeden once dolapta 2-3 saat kadar dinlenmeye birakiyoruz. Afiyet olsun...