



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Mosaïque Croustillant

Kitır Mozaik



4 tasses de lait  
 $\frac{3}{4}$  de tasse de farine  
1 tasse + 1 cuillère à soupe de sucre granulé  
3 cuillères à soupe de cacao  
1 tasse de noisettes concassées  
1 zeste d'orange  
25 -30 petit-beurre

- # Mettez dans une casserole, de la farine, du sucre et du cacao. Mélangez sec puis rajoutez du lait. Continuez à mélanger puis placez à moyenne température.
- # Mettez des biscuits cassés en petit morceaux pendant qu'elles sont chaude. Rajoutez du zeste d'orange et des noisettes concassées puis mélangez.
- # Laissez refroidir dans la casserole, puis versez sur du papier aluminium étalé sur la table.
- # Laissez refroidir de cette manière. Quand elle refroidit, roulez avec le papier aluminium. Fermez les côtés et les surfaces.
- # Laissez attendre dans le congèle pendant 1 nuit.
- # Sortez du papier aluminium. Servez en faisant des tranches. Vous pouvez servir même après quelques semaines tant qu'elle reste au réfrigérateur.

N-B: Si vous ne possédez pas de papier aluminium, vous pouvez utiliser du sac en plastique.